

こだわり抜いたフードメニュー / FOOD MENU



桜ディップを添えた
ロメインと春のサラダ
Romaine lettuce, Spring Salad,
Sakura Dip
¥900



ザ・リッツ・カールトン東京
オリジナルチキンカレー
The Ritz-Carlton Tokyo
Chicken Curry
¥1,300



春野菜の地中海風
オムレツのピンチョス
Pintxos Style
Mediterranean Omelet
¥600



熱々オニオンスープ
パルメザンチーズ
Onion Soup,
Parmesan Cheese
¥900



粗挽きソーセージと
ザワークラウト
Coarse-Ground Sausage,
Sauerkraut
¥1,200



ミラノサラミ、モッツァレラ、
セミドライトマトとルッコラのパニーニ
Panini - Milano Salami, Mozzarella,
Semi-Dried Tomato, Arugula
¥950

さくらの葉で熟成させた生乳チーズ
Wrapped Fresh Milk Cheese in Sakura Leaf

¥1,000

黒トリュフのポップコーン
Truffle Salted Popcorn

¥500

スパイシーミックスナッツ
Mixed Spiced Nuts

¥500

パルマ産生ハム ローマサラミとモルタデッラの取り合わせ
Parma Prosciutto, Roma Salami, Mortadella

¥900

スモークサーモン、パルメザンチーズとホウレン草のパニーニ
Panini - Smoked Salmon, Parmesan, Spinach, Dill Flavor

¥950

春を感じるスイーツメニュー / DESSERT MENU



桜スイーツプレート ¥1,800
Sakura Sweets Plate / 5 Kinds of Sakura Sweets

- 桜ジュレと赤い果実のコンポート
- 桜モンブラン
- 桜バリブレスト
- 桜マカロン
- 桜抹茶ケーキ
- Sakura Jelly, Fruits Rouge Compote
- SAKURA Mont Blanc Tartlet
- SAKURA Paris-Brest
- SAKURA Macaron
- SAKURA Green Tea Cake



桜マカロン ¥300
SAKURA Macaron



桜抹茶ケーキ ¥600
SAKURA Green Tea Cake



桜クッキー ¥800
SAKURA Cookies



桜チョコレート
(2個)
SAKURA Chocolate
(2pieces)

¥1,000



桜ジュレと赤い
果実のコンポート
Sakura Jelly,
Fruits Rouge Compote
¥350

お得なお花見メニューセット



アフタヌーン
スパークリングセット
Afternoon Sparkling Wine Set
パール&スイーツプレート + マルティニー
スパークリング ボトル1本 (3種から選択)
Food Menu + Sparkling Wine Bottle
ブリュット ¥7,000
ロゼ ¥7,200
モンテレーラ ブリュット ¥10,000



アペリティーボ
セット
Aperitivo Set
おつまみ2種 +
マルティニー グラス1杯
(ロゼまたは桜ロイヤル)
Appetizer +
Glass Sparkling Wine / Cocktail
¥1,200

ザ・リッツ・カールトン東京

赤坂から六本木へと続く東京の新しい
文化・ビジネスの拠点「東京ミッドタウン」。
そのシンボルタワーであるミッドタウン・タワーの
最上層に位置するのがザ・リッツ・カールトン
東京です。最高のロケーションと至高の眺望
のもと、最上の贅沢と心温まるおもてなしで
皆様をお迎えいたします。



Chef's Voice 中塩 正次氏

桜の花を愛でながら
召し上がっていただく
にふさわしい味と香り
を想像してオリジナル
メニューを仕上げまし
た。お楽しみいただ
ければ幸いです。

MIDTOWN BLOSSOM
2016.3.18 FRI - 4.17 SUN

SUN-THU 12:00-20:00 (L.O. 19:30)
※桜の見頃時期は、21:00 まで営業 (L.O. 20:30)

FRI/SAT 12:00-21:00 (L.O. 20:30)
※お酒は20歳になってから。お車でお越しの方の飲酒はご注意ください。※画像はイメージです。※表示価格はすべて税込価格です。