

CHANDON Blossom Lounge

Operated by THE RITZ-CARLTON, TOKYO

FOOD
MENU

Chef's Message

CHANDONとのマリアージュを、心からご堪能いただけるような料理をご用意いたしました。テーマは「味わうごとに五感が活気づき、幸福感あふれる洗練された料理」。味わいはもちろん料理全体で、色鮮やかな桜の季節との調和を表現しています。

ザ・リッツ・カールトン東京
副総料理長 ウィリアム・カハラ

シャンドン ロゼ
Chandon Rosé

チキンカレーライス

Japanese Chicken Curry Served with Rice

トルティーヤチップス サルサソース

Tortilla Chips, Salsa Sauce

紫蘇の香りのフムス

桜パウダー クリスピーピタ

Shiso Flavored Hummus, Sakura Powder, Crispy Pita

スイーツ5種

5 Sweets plate



※イメージ

Snack

トルティーヤチップス サルサソース

Tortilla Chips, Salsa Sauce

¥650

ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥550

ミックスオリーブ

Mixed Olives

¥500

トリュフのポップコーン

Truffle Pop Corn

¥650

スパークリングワイン風味のポテトチップス

Potato Chips, Sparkling Wine Flavor

¥650



自家製スモークサーモンコンフィーと
ポテトサラダ
Homemade Smoked Confit Salmon, Potato



桜海老のサラダ アボカド 柑橘類のソース
Sakura Shrimp Salad, Avocado, Citrus Sauce

Cold Item

自家製スモークサーモンコンフィーと
ポテトサラダ

Homemade Smoked Confit Salmon, Potato

¥1,100

桜海老のサラダ アボカド 柑橘類のソース

Sakura Shrimp Salad, Avocado, Citrus Sauce

¥1,000

春野菜の地中海風オムレツ

Mediterranean Style Omelet with Spring Vegetables

¥600

チキンのリエット ピクルス 粒マスタード バケット

Braised Chicken Rillettes, Pickles, Grainy Mustard, Baguette

¥950

紫蘇の香りのフムス 桜パウダー クリスピーピタ

Shiso Flavored Hummus, Sakura Powder, Crispy Pita

¥800



チキンのリエット
ピクルス 粒マスタード バケット
Braised Chicken Rillettes, Pickles,
Grainy Mustard, Baguette

Hot Item

チキンカレーライス

Japanese Chicken Curry Served with Rice

¥1,400

フレンチオニオンスープ

グリュイエールチーズ クルトン

French Onion Soup, Gruyère Cheese, Croutons

¥700

豚頬肉の赤ワイン煮 春の彩り野菜添え

Braised Pork Cheek, Steamed Spring Vegetables

¥1,600

粗挽きソーセージ ザワークラウト添え

Coarse Ground Sausage, Sauerkraut

¥1,350

カサレッチェパスタ マッシュルーム

ルッコラペースト パルメザンチーズ

Casarecce Pasta, Mushrooms, Arugula Pesto, Parmesan

¥1,100

ミラノサラミ グリュイエールチーズ

ルッコラのパニーニ

Panini—Milano Salami, Gruyère Cheese, Arugula

¥1,100



豚頬肉の赤ワイン煮 春の彩り野菜添え
Braised Pork Cheek, Steamed Spring Vegetables



カサレッチェパスタ マッシュルーム
ルッコラペースト パルメザンチーズ
Casarecce Pasta, Mushrooms, Arugula Pesto, Parmesan

Food Set Menus

スイーツ5種 ¥2,800

5 Sweets plate



シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム

Chandon Jelly, Fromage Blanc Cream

桜とチェリーのシュークリーム

Sakura & Cherry Cream Puff

桜マカロン

Sakura Macaron

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ

Cream Cheese, Pink Grapefruit Jelly

桜チョコレート

Sakura Chocolate

スイーツ3種 ¥1,800

3 Sweets plate

シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム

Chandon Jelly, Fromage Blanc Cream

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ

Cream Cheese, Pink Grapefruit Jelly

桜マカロン

Sakura Macaron

Dessert Item

シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム ¥700

Chandon Jelly, Fromage Blanc Cream

桜とストロベリームース あずきクリーム ¥700

Sakura Red Bean Mousse Cake

桜とチェリーのシュークリーム ¥600

Sakura & Cherry Cream Puff

カラフルマカロン Assorted Colorful Macarons

(ストロベリー、ビスタチオ、レモン、バニラ、桜) ¥1,500

ハートチョコレート (桜、ビスタチオ) ¥1,200

Sakura Chocolate, Pistachio Chocolate

キャラメルサブレ ¥500

Caramel Sable

レアチーズ ピンクグレープフルーツジュレ ¥600

Cream Cheese, Pink Grapefruit Jelly

桜フロゼンスフレ ¥800

Sakura Frozen Souffle



シャンドンジュレ フロマージュブランクリーム

Chandon Jelly, Fromage Blanc Cream

シャンドンを使用したジュレと、甘すぎずさっぱりと仕上げたフロマージュブランを二層にしました。



ハートチョコレート (桜、ビスタチオ)

Sakura Chocolate, Pistachio Chocolate

主要なクレジットカード、各種電子マネーでのお支払いが可能です。



CHANDON Blossom Lounge 2019.3.15 [FRI] - 4.14 [SUN]

CHANDON

TOKYO
MIDTOWN