

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



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

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

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
(Strawberry, Pistachio, Lemon, Vanilla, Sakura)

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