

THE BAR

カクテル

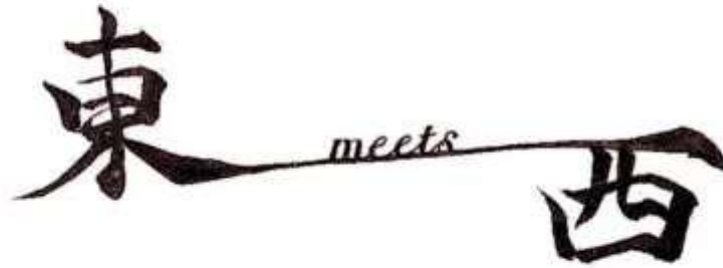
ワイン

日本酒&ビール

ソフトドリンク

フードメニュー

East Meets West Cocktails



経験豊富なミクソロジストが創作した4つのカテゴリーのEMWカクテルコレクション。ザ・バーで、日本の文化と西洋の文化が会う素晴らしい瞬間を表現した、特別な体験へとお客様をご招待します。



発酵

3,600

発酵は微生物の働きによって物質を分解し、見た目や味などに変化をもたらします。湿度の高い日本は微生物にとって非常に有利な環境であり、多くの発酵品を生み出しました。醸造によって生まれた洋酒と、日本の豊富な発酵品とのコラボレーションを是非お楽しみください。

シルク 豆腐 サワー

ツムギ麴スピリッツ、絹ごし豆腐、レモンジュース、シロップ、
ガルムワインソース

ファーメンテッド チーズ フィズ

プリマスジン、日本酒、豆乳、バルサミコ酢醤油ソース、レモンシロップ、
蜂蜜、マスカルポーネチーズ、ソーダ

味噌コネクション

マーテル VSOP、味噌、イチジクコーディアル、アングスチュラビターズ



茶

3,600

日本のお茶には、長い歴史と深い文化があり、伝統的な茶道は今もお客様を迎え入れる「おもてなし」の精神を受け継いでいます。豊富な種類の日本茶による私たちの「おもてなし」の精神を込めた創作カクテルを是非お試しください。

グリーンパディ

ジェイムソンアイリッシュウイスキー、梅酒、レモンシロップ、フレッシュミント、抹茶パウダー、ソーダ

ピ・サビ

ピスコ、ドライシェリー、玄米茶 コーディアル、ライムジュース、わさびビターズ

ロースターズ マティーニ

アルトス プランタ テキーラ、コーヒーリキュール、エスプレッソ、ほうじ茶ミルク エスプーマ



スパイス

3,600

日本では古くから胡麻、生姜、山椒、山葵などのスパイスが栽培されてきました。これらのスパイスは主に薬味として使用され、食材にアクセントを付けるために用いられます。カクテルに加えることで一味も二味も違ったものに生まれ変わった風味を是非お楽しみください。

ハジカミ

アブソリュートウォッカ、グレープフルーツジュース、山椒シロップ、紫蘇の葉

なないろネグローニ

ビーフィーター24、カンパリ、七味唐辛子、味醂、柚子ビターズ

ゴマコラーダ

季の美京都 ドライジン、ミルク、ココナッツシロップ、柚子ジュース、黒ゴマペースト、カルダモンビターズ



乾物

3,600

食材は乾燥させることで、栄養価や旨味が増幅します。かつて、日本産の乾物は貿易において高級品として扱われた歴史もあり、日本が誇る伝統食と言える乾物を織り込んだ珠玉のカクテルを是非お召し上がりください。

南蛮サワー

ポートワイン、小麦ビールコーディアル、旨味ビターズ、卵白、かつお節

キノコ出汁マリー

シーバスリーガル12年、椎茸、ポルチーニ茸、ドライシェリー、イエロートマトジュース、レモンジュース

きなこバレル

バーボン・ウイスキー、きなこ蜂蜜コーディアル、フレッシュクリーム、旨味ビターズ

オールタイム フェイバリット

3,600

ザ・バーの歴代人気カクテルコレクションです。ザ・リッツ・カールトン東京でしか味わえないクラシックカクテルのアレンジをお楽しみください。

よろこびの花

プリマスジン、カモミール、自家製フラワーコーディアル、レモンジュース、卵白

ザ・リッツ・カールトン マティーニ

BBR No.3 ドライジン、ボビーズジン、桜ベルモット、最上白味醂、紫蘇ビターズ、柚子ビターズ

ザ・リッツ・カールトン マンハッタン

ザ・リッツ・カールトン東京ビターズ、バーボン・ウイスキー、スイートベルモット

ザ・リッツ・カールトン東京 レガシーカクテル

3,600

ザ・リッツ・カールトン東京のバーテンダー達による珠玉のカクテル。各カクテルコンペティションでの受賞作品を当時のストーリーと共に楽しみください。

ヒリーテレイン

フォーピラーズ アジア オープン コンペティション 2019 / 日高 理恵

フォーピラーズ レアドライジン、ボタニカルコーディアル

フォーエバー 18

ザ シーバス マスターズ カクテル コンペティション 2018 / 和田 健太郎

シーバスリーガル18年、最上白味醂、自家製カシューナッツリキュール、ベルガモットピューレ、オレンジビターズ

アンフォゲット-アンボン

ボビーズ スキーダム ドライジン カクテル コンペティション ジャパン 2017
/ 和田 健太郎

ボビーズジン、トマトジュース、エンドウ豆ピューレ、
ジャワティーシロップ、レモンジュース、グレープシードオイル

ラグジュアリーカクテル

ダイヤモンドズ・アー・フォーエバー・マティーニ

2,600,000

「ダイヤモンドは永遠に」がテーマのザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー至高の1杯。お客様の前でお作りするマティーニは、最後に1カラットのダイヤモンドが飾られます。

アブソリュート エリクス ウォッカ、ライムジュース、1カラットダイヤモンド

キャビア マティーニ

5,000

お客様に特別な体験をしていただくために創作された究極の一杯。キャビアのコクと塩味、カクテルと至高のペアリングをお楽しみください。

ウォッカ、ツムギ麴スピリッツ、サクラベルモット、旨味ビターズ

トリニダード マンハッタン

13,000

希少価値の高い、ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルラベルのトリニダード カロニラムを贅沢に使用したラムマンハッタン。カロニラムの豊潤な奥深い甘味を引き立たせた1杯です。

トリニダードカロニラム 22年、スイートベルモット、オリジナルビターズ

スピリットフリー カクテル

2,700

ムラサキ

ジュニパーベリー コーディアル、1883 バイオレットシロップ、ベルガモットピューレ、卵白、ソーダ

スパイスイエロー

イエロートマトジュース、柚子ジュース、山椒シロップ

キハダ

キザシトニックウォーター、ライムジュニパーベリーコーディアル

茜“ノン”ワイヤル

よもぎ茶、クランベリージュース、バニラシロップ、和三盆、ブルーベリー、ノンアルコールスパークリングワイン

エキゾチック エスケープ

パッションフルーツピューレ、オレンジジュース、レモングラス、マンゴーシロップ

ユズネード

柚子ジュース、アールグレイティー、アップルタイザー、クコの実

ワイン

シャンパーニュ	Glass/120ml
2010 ドン・ペリニヨン	7,400
2013 ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	4,800
NV ペリエ ジュエ グラン ブリュット	4,000

白ワイン

Glass/150ml

<Coravin> 2015 モンラッシェ グラン クリュ テナール ブルゴーニュ、フランス	66,300
<Coravin> 2017 キスラー レノワゼツテエール シャルドネ ブルゴーニュ、フランス	9,900

2018 ナパ ヴァレー シャルドネ フリーマーク アビー ナパ ヴァレー、アメリカ	4,800
2017 ピノ グリ ロッシュ カルケール ドメヌ ツイント フンブレヒト アルザス、フランス	3,800
2019 甲州 ヴィンテージ 勝沼醸造 甲州、日本	2,900

赤ワイン

Glass/150ml

<Coravin> 2014 リシュブール グランクリュ ドメヌ ドラ ロマネコンティ ブルゴーニュ、フランス	200,000
<Coravin> 2016 オーパス ワン ナパバレー、アメリカ	43,300

2017 モレ サン ドニ ドメヌ ロベール ジブール ブルゴーニュ、フランス	4,800
2015 コールド クリーク カベルネ ソーヴィニヨン シャトー サン ミッシェル ワシントン、アメリカ	4,300
2018 モレツリーノ ディ スカンサーノ ポデーレ 414 トスカーナ、イタリア	2,900

日本酒

グラス / ボトル

新政 No.6 X-Type	9,300 / 56,200 (750ml)
秋田	
田酒 特別純米	4,000 / 24,100 (750ml)
青森	
満寿泉 貴醸酒	3,400 / 13,300 (500ml)
富山	

日本酒テイasting

各 60ml / 9,000

ザ・リッツ・カールトン東京の酒ソムリエが厳選した3種の日本酒のテイastingをお楽しみください。

ビール

ドラフトビール

サントリー プレミアムモルツ	2,000
----------------	-------

ボトルビール

ロココ 東京 ホワイト	2,600
コエド 瑠璃 ピルス	2,300
アサヒ スーパードライ	2,200
サッポロ 黒ラベル	2,200
ハイネケン	2,200
ギネス	2,200

ソフトドリンク

スティルウォーター

エビアン	2,900
アクア パンナ	2,500

スパークリングウォーター

ペリエ	2,900
サン ペレグリノ	2,500

フレッシュジュース

オレンジ	1,800
グレープフルーツ	1,800

キザシ ジャパニーズトニックウォーター 黄檗	2,100
アランチアータ ロッソ	1,300
アランチアータ	1,300
リモナータ	1,300
キノット	1,300
ペプシ / ペプシゼロ	1,300
ジンジャーエール	1,300
アップルタイザー	1,300

アイスティー

2,100

アイス アールグレイ
季節のアイスティー

ティーセレクション

2,100

ザ・リッツ・カールトン東京 スペシャルブレンド
ダージリン
イングリッシュ ブレックファスト
アールグレイ
ウヴァ
宇治 やぶきた
ストロベリー&シャンパーニュ
ブーケ ロワイヤル
フルーツ&ハニールイボス
ビューティフルハーブス
カモミール&アップル
ジンジャー&レモン

コーヒー

2,100

ザ・リッツ・カールトン東京 ブレンドコーヒー
ダブルエスプレッソ
カプチーノ
カフェラテ
ザ・リッツ・カールトン東京 アイスコーヒー

フードメニュー

アペタイザー

スパニッシュタパスプレート	4,700
イベリコベジータ、ハモンセラノ、マンチェゴチーズ、オリーブ、ローストアーモンド、ししとう	
タスマニア産自家製スモークサーモン	4,500
キャビア、山葵クリーム、胡瓜、酢橘	
ズワイ蟹とアボカドのタルタル	4,200
フロマージュブラン、レモンバーベナ、シトラスドレッシング	
国産グリーンアスパラの軽いポーチ	2,700
エッグミモザ、トリュフ、昆布、レモン	
チーズセレクション	4,700
ミックスサラダ、ピーカンナッツ、マイクロルッコラ	

サラダ

シーザーサラダ	3,200
パルメザン、ガーリックドレッシング、ホワイトアンチョビ、スモークベーコン、ポーチドエッグ	
帆立貝追加 シーザーサラダ	4,700
信玄チキン追加 シーザーサラダ	4,300
フルーツトマトサラダ	3,200
ガスパチョソース、紫蘇、湯葉、山葵パール、セルバチコ	
鮪の“タタキ”サラダ	3,200
オーガニックエッグ、ポテト、セミドライトマト、ホワイトアンチョビ	
農村風グリーンサラダ	2,700
パンプキンシード、チアシード、ラディッシュ、スプラウト、ターメリックジンジャー ドレッシング	

スープ

コーンクラムチャウダー チョリソー、ポテト、ピメンデスペレット	2,900
チキンコンソメ 季節野菜、タラゴン	2,500
シェフ特選季節のスープ	2,500

アーティザンパスタ

ロブスターカサレツェ スモークベーコン、ブイヤベースクリーム、タラゴン	5,800
ペンネ ノルマ風 茄子、トマト、ニンニク、リコッタチーズ	3,900
リガトーニ ボロネーゼ パルメザンチーズ、バジル	3,900
スパゲッティ アーリオオーリオ ニンニク、唐辛子、パセリ	2,500

バーガー *フレンチフライと季節のグリーンサラダをお付け致します

ザ・リッツ・カールトン東京 和牛バーガー 4,700
ベーコン、オニオン、ジャム、トマト、燻製ゴーダチーズ、アイオリ

サンドウィッチ *フレンチフライと季節のグリーンサラダをお付け致します

ズワイガニとロブスターのブルスケッタ 5,800
季節野菜、コリアンダー、シラッチャソース

クロックムッシュー 3,900
ハム、グリユイエールチーズ、ベシャメルソース

RCTクラブサンド 3,900
スモークチキン、ベーコン、アボカド、卵、熟成チェダーチーズ

グリーンビーガンサンドウィッチ 3,600
アボカド、グリルドズッキーニ、胡瓜、バジル、スプラウトス

ラージプレート

和牛 フィレ肉のグリル 180g 17,000

アメリカ産 フィレ肉のグリル 180g 12,500
マッシュポテト、味噌人参ロースト、赤ワインソース

季節の鮮魚のムニエル 5,800
ケイパー、ほうれん草、パセリ、グリルレモン

信玄鶏胸肉のロースト 4,700
キノコの軽い煮込み 柚子胡椒アイオリ

サイドディッシュ

フレンチ フライ 1,500

トリュフ フレンチ フライ 2,100

ローカル フェイバリット

海鮮丼	7,700
本日のお刺身、卵焼き、いくら、大葉、味噌汁	
カツ丼	4,100
とんかつ、卵、三つ葉、味噌汁、漬物	
ビーフカレー	3,400
ライス、ピクルス、レーズン、クリスピーオニオン	
温製 稲庭うどん	2,300
卵焼き、蒸し鶏、わかめ、大根おろし	
冷製 稲庭うどん	2,300
ねぎ、わさび	

デザート

季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	3,200
ザ・リッツ・カールトン チョコレートケーキ	2,400
チーズケーキ	2,400
カプチーノムース	2,400
プラリネミルフィーユ	2,400
本日のタルト	2,400



ホームメイドチョコレート

2,500

ザ・リッツ・カールトン東京のパティシエによって創作された最高級のチョコレートセレクションより5種をお選びいただきお楽しみください。