

THE BAR

カクテル

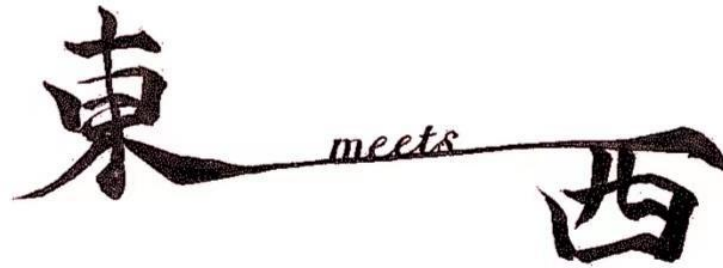
ワイン

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 マティニー

BBR No.3 ドライジン、ポビーズジン、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

ポビーズ 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

ポビーズジン、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

スパイシー ブラッディ

トマトジュース、自家製スパイスソース、レモンジュース、山椒ソルト

オーキッド サワー

胡瓜、グレープフルーツジュース、ソルトウォーター、ライムジュース、
蘭シロップ

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| シャンパーニュ | Glass/120ml |
| 2012 ボランジェ ラ グラン ダネ | 5,800 |
| NV パスカル ドケ アントシアン ロゼ エクストラ ブリュット | 3,900 |
| NV ボランジェ スペシャル キュヴェ | 3,700 |

| | |
|--|-------------|
| 白ワイン | Glass/150ml |
| 2016 シャブリ キュヴェ エリタージュ ドメーヌ ジャンドールヴィサ ペール エ フィス ブルゴーニュ、フランス | 3,500 |
| 2019 グレイス 茅ヶ岳 甲州、グレイスワイン、山梨、日本 | 2,900 |
| 2020 マップ メーカー、ソーヴィニヨン ブラン マールボロ、ニュージーランド | 2,400 |

| | |
|------------------------------------|-------|
| ロゼワイン | |
| 2019 ル ロゼ シェーヌ ブルー、コート・デュ・ローヌ、フランス | 2,800 |

| | |
|---|-------|
| 赤ワイン | |
| 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 キアンティ クラッシコ ブローリオ、バローネ リカーゾリ トスカーナ、イタリア | 3,000 |
| 2016 マップ メーカー、ピノ ノワール、マールボロ、ニュージーランド | 2,500 |

| 白ワイン (コラヴァン) | Glass/150ml |
|---|-------------|
| 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 | 52,000 |
| 2019 レノワゼッティエール シャルドネ、キスラー ヴィンヤード カリフォルニア、アメリカ | 7,800 |

| 赤ワイン (コラヴァン) | Glass/150ml |
|--|-------------|
| 2014 ロマネ サン ヴィヴァン グラン クリュ ドメーヌ ド ラ ロマネ コンティ、ブルゴーニュ、フランス | 98,000 |
| 2017 オーパス ワン カリフォルニア、アメリカ | 36,000 |

日本酒

Glass / Bottle

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

日本酒テイスティング

各 60ml / 9,000

酒ソムリエが厳選した3種の日本酒のテイスティング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 |
| 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 |

微アルコール・ノンアルコールビール

| | |
|-------------------------|-------|
| アサヒ ビアリー (アルコール度数 0.5%) | 1,800 |
| サントリー オールフリー | 1,600 |

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 |
| ペプシ / ペプシゼロ | 1,300 |
| ジンジャーエール | 1,300 |
| ウィルキンソン 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

コーヒィー 2,100

ザ・リッツ・カールトン東京 ブレンドコーヒィー
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 アイスコーヒィー

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

| | |
|---|-------|
| ロブスターカサレッチェ 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、唐辛子 | 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、グリュイエールチーズ、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 ファイル肉のグリル 180g | 17,000 |
| アメリカ産 ファイル肉のグリル 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 |

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。

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 |