

THE BAR

カクテル

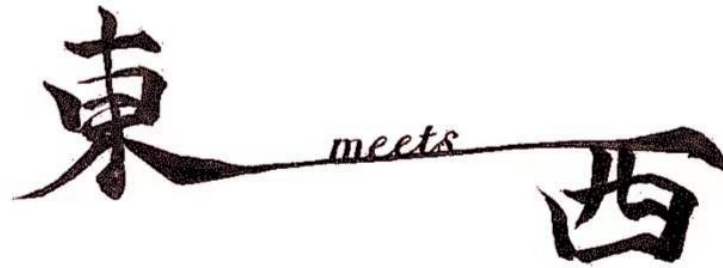
ワイン

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、スイートベルモット、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

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・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

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

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

シャンパーニュ	Glass/120ml
2010 ドン・ペリニヨン リミテッド・エディション・バイ レディー・ガガ	8,400
2014 ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	4,200
NV ボランジェ スペシャル キュヴェ	3,700

白ワイン	Glass/150ml
2018 マルサネ ブラン ルクロ モノポール、ルネ ブーヴィエ ブルゴーニュ、フランス	3,400
2019 グレイス 茅ヶ岳 甲州、グレイスワイン、山梨、日本	2,900
2020 アルバリーニョ、パゾ サン マウロ リアス バイシャス、スペイン	2,600

ロゼワイン

2019 サンセール ロゼ、ドメーヌ・デュ・ノゼ、ロワール、フランス	2,600
------------------------------------	-------

赤ワイン	Glass/150ml
2017 ジャック ロンドン ヴィンヤード、カベルネソーヴィニヨン ケンウッド ヴィンヤーズ、カリフォルニア、アメリカ	3,500
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	2,900
2016 マトゥア、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	8,400

赤ワイン (コラヴァン)	Glass/150ml
2016 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	180,000
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

ノンアルコールビール

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、ハモンセラーノ、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	
農園風グリーンサラダ	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

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

(12:00~21:00)

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
自家製チョコレート	2,500

バーバイツ(17:00~)



キャビア クリスタル“シュレンキ” (30g) トラディショナルコンディメンツ	26,800
チーズセレクション ミックスサラダ、ピーカンナッツ、マイクロルッコラ	4,700
スパニッシュタパスプレート イベリコベジョータ、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	4,700
タスマニア産自家製スモークサーモン キャビア、山葵クリーム、胡瓜、酢橘	4,500
ポークソーセージのラグー カレー風味 チョリソー、パプリカ、ドライレーズン	2,300
フィッシュ&チップス 酢橘、味噌アイヨリ	2,300
ポーククロケット ポークラグー、季節のコンディメント	2,000

バーバイツ和食(17:00~22:00)



トロとイクラの高菜ロール寿司	4,100
カルフォルニアロール	3,900
季節刺身 3種盛り合わせ	3,900
天麩羅盛り合わせ 海老 魚介 季節の野菜 2種	3,600
銀鱈西京焼き	2,300
チキン南蛮	2,000
ミニかつ丼	2,000
ミニ親子丼	2,000
煮麺 鶏肉のトッピング	2,300