

Sharing Bites from 5PM to 12AM

Truffle fries	1,800
Chicken skewer, sesame tandoori yogurt sauce	2,100
Finger sandwich brie, truffle, ham	2,400
Caviar	
Sturia vintage French caviar traditional condiments	18,800
Vegetarian	
Crunchy seasonal vegetables sesame tandoori yogurt sauce	1,800
Refined selected cheese by Fabien Degoulet World Champion 2015 cheesemonger	3,400
Cold cuts	
Iberico ham, mortadella, salami, prosciutto cotto, gherkin, butter	3,400
Additional foie gras and homemade country style terrine	4,800

シェアリングバイト 5PM から12AM

トリュフ フレンチフライ	1,800
チキン、白ごま タンドリーヨーグルトソース	2,100
フィンガーサンドウィッチ プリーチーズ、トリュフ、ハム	2,400
キャビア	
ストーリー社 ヴィンテージ フレンチキャビア トラディショナルコンディメンツ	18,800
ベジタリアン	
季節の新鮮野菜、白ごま タンドリーヨーグルトソース	1,800
2015年 世界チーズ職人選手権優勝者 ファビアン デグレ氏によるチーズセレクション	3,400
コールドカット	
イベリコハム、モルタデッラハム、サラミ、レッグハム ピクルス、バター	3,400
+フォアグラテリーヌ 自家製パテドカンパーニュ	4,800

The Bar □

A unique combination of the Japanese and Western cultures brought together with harmony in a cocktail

The Bar cocktail was created by our Mixologist to reflect the exclusive scenery surrounding you

Dry sherry
Saijou white mirin
Homemade yuzu, shiso, yomogi bitters
Signature Pickles
2,800

ザ バー

ミクソロジストがザ バーのデザインにインスピレーションを受け、日本と西洋にそれぞれ由来する素材を選んで作り上げたカクテルです。グラスの中で出会う、2つの文化のハーモニーをお楽しみください。

ドライシェリー
最上白味醂 □
柚子、紫蘇、蓬を漬けた自家製ピターズ
シグネチャー ピクルス □
2,800

"The Diamond is Forever Martini"

Splurge your special love with a refined □ yet extravagant Martini

Grey goose vodka □
Lime juice □
One carat diamond

Prepared table side □

Along with the perfect song "Diamonds are Forever"...

2,000,000

"ザ・ダイヤモンド イズ フォーエバーマティーニ"

特別な想いを伝える場面にふさわしい
至高のマティーニ

グレイグース ウォッカ □
ライムジュース □
1カラットのダイヤモンド

“ダイヤモンドは永遠に”の歌と共に、
バーテンダーがお席にてお作り致します。

2,000,000

Signature Cocktails

2,500

Flower of Delight

Chamomile-infused gin, original flower syrup, elder flower cordial□
lemon juice, egg white

Purple No.3

Butter-infused dark rum, purple potato paste□
fresh cream, sesame paste, cinnamon

Akane Royale

Champagne, yomogi infused vanilla vodka
blueberry, raspberry liquor, silver sugar, wasanbon

Ritz-Carlton Manhattan

Bourbon whiskey, sweet vermouth□
The Ritz-Carlton Tokyo original bitters



Neo Tokyo

6,000

In conjunction with the 10th anniversary of The Ritz-Carlton, Tokyo in March this year, our cocktail craftsmen at The Bar have put together a special recipe to mix a unique cocktail that unites the best flavors from Japan and Europe.

Kinobi Gin, Chratreuse verte, Uji tea syrup
Champagne, Amasake, Lime juice
Flowers steam



Berries Collection

Tutti Berry

Champagne, Cranberry, Blackcurrant liquor
Amaretto, Lavender extract, Lemon juice

2,800

Copper Elixir

Absolut Elyx, Strawberry and Raspberry purée
Apricot liquor, Pineapple juice, Sloe Gin, Lemon juice

2,600

Black Centaur

Ritz-Carlton tea infused Remy Martin VSOP
Fresh Blackberry, Chambord, Mozart Black

2,400

Shiso Julep

Bourbon whiskey, Raspberry purée, Southern Comfort
Chambord, Shiso leaf

2,400

Blueberry Bramble

Gin, Blackcurrant liquor, Lemon juice
Fresh Blueberry, Yogurt espuma, Sugar

2,400

アペタイザー

トラディショナルシーザーサラダ

+チキン
+ロブスター

2,300
3,000
4,600

トマト、モッツアレラブッファラ、ピストソース

2,800

2015年 世界チーズ職人選手権優勝者

ファビアン・デグレ氏によるチーズセレクション

3,400

コールドカット

イベリコハム、モルタデッラハム、サラミ、レッグハム
ピクルス、バター
+フォアグラテリーヌ 自家製パテドカンパーニュ

3,400
4,800

バーガー&サンドウィッチ

タワーズバーガー

アボカド、ベーコン、熟成チェダー または スイスチーズ、タルタルソース

3,000

“タワーズ ロブスター” サンドイッチ

ソフトロールブレッド、ベーコン、アボカド、スウィートチリソース

4,600

クラブサンドウィッチ

チキン、ベーコン、卵、オニオン、アボカド、チーズ

2,900

WOW バーガー

フォアグラソテー、トリュフスライス、オニオン、トリュフソース

13,000

パスタ(グルテンフリーパスタもお選びいただけます)

季節のキノコのクリームペンネ

パルミジャーノ レッジャーノ

2,900

ロブスターとスモークベーコンのスパゲッティ

エストラゴンオイル

4,600

リングイネ ボロネーゼ

2,900

デザート

ザ・リッツ カールトン特製チョコレートケーキ

1,800

チーズケーキ、フルーツコンポート

1,600

サカパ ラム オ パバ

1,800

トラディショナルミルフィーユ、フレッシュベリー

1,600

季節のフルーツ

2,100

Wine by the Glass

Champagne

	120ml	750ml
2006 Dom Pérignon, Cuvée Dom Pérignon Epernay, France	4,500	29,000
NV Laurent-Perrier, Cuvée Rosé Brut Tours-sur-Marne, France	3,200	19,500
NV Perrier Jouët, Grand Brut, Epernay, France	2,800	17,000

White Wine

	150ml	750ml
2014 Vincent Pinard, Sancerre, Florès Loire Valley, France	3,000	15,000
2014 Felton Road, Riesling, Bannockburn Central Otago, New Zealand	2,800	14,000
2015 Domaine Frantz Chagnoleau, Saint-Véran, Prélude Bourgogne, France	2,500	12,500
2015 Biecher & Schaal, Riesling Grand Cru Sommerberg, Alsace, France	2,200	11,000
2013 Giusti & Zanza, Nemorino Toscana, Italy	2,000	10,000
2015 Grace, Gris de Koshu Yamanashi, Japan	1,800	9,000

Rosé Wine

	150ml	750ml
2015 Miraval, Côtes de Provence, France	1,900	9,500

Red Wine

	150ml	750ml
2012 Château de Marsannay, Marsannay Bourgogne, France	3,000	15,000
2013 Connétable Talbot, Saint-Julien Bordeaux, France	2,800	14,000
2015 Clos du Val, Zinfandel Napa Valley, U.S.A	2,500	12,500
2013 Palliser Estate, Pinot Noir, Pencarrow Martinborough, New Zealand	2,200	11,000
2013 Domaine de Cébène, Faugères, Ex Arena Languedoc, France	2,000	10,000
2014 Cune, Reserva Rioja, Spain	1,800	9,000

ジン

	45ml
プリマス、イングランド	2,000
ビーフィーター24、イングランド	2,200
スター オブ ボンベイ、イングランド	2,400
タンカレー10、イングランド	2,400
ヘンドリックス、スコットランド	2,400
季の美、日本	2,500
ボビーズ、オランダ	2,500
ブルドック、イングランド	2,700
モンキー 47、ドイツ	2,700

ウォッカ

	45ml
ベルヴェデーレ、ポーランド	2,000
アブソルート エリクス、スウェーデン	2,200
グレイ グース、フランス	2,300
ベルーガ クラシック、ロシア	4,300

ラム

	45ml
バカルディ 8年、バハマ	2,100
キャプテンモルガン プライヴェートストック	2,100
ハバナクラブ7年、キューバ	2,100
ロン サカパ XO、グアテマラ	3,200

テキーラ

	45ml
カサノブレ レポサド	2,100
パトロン シルバー	2,500
ホセ クエルヴォ 1800 アネホ	2,700
ドン フリオ レアル	11,500

ビール

生ビール	
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	1,400

国内 瓶ビール

銀河高原 小麦のビール	1,800
ヒタチノ ネストレッド ライス エール	1,800
コエド 瑠璃 ビルス	1,800

輸入 ビール

ハイネケン	1,500
ギネス	1,500

ノンアルコール

ソフトドリンク

オレンジジュース	1,300
グレープフルーツジュース	1,300

ミネラル ウォーター

ヴォス スティル ノルウェイ	375ml	750ml
スパークリング	1,100	2,000
スティル	1,100	2,000

コーヒー

	1,500
--	-------

エスプレッソ

	1,200
--	-------

ティー

	1,500
--	-------

Appetizer

Traditional Caesar salad	2,300
with Chicken	3,000
with Lobster	4,600
Tomato mozzarella di buffala, pesto sauce	2,800
Refined selected cheese by Fabien Degoulet World Champion cheesemonger 2015	3,400
Cold cuts	
Iberico ham, mortadella, salami, prosciutto cotto, gherkin, butter	3,400
additional foie gras and homemade country style terrine	4,800

Burger & Sandwich

Towers burger, avocado, smoked bacon, cheddar or swiss cheese, tartar sauce	3,000
Lobster sandwich	4,600
Soft roll bread, lobster, bacon, avocado, sweet chili sauce	
Club sandwich, chicken, bacon, egg, caramelized onions, avocado, cheese	2,900

WOW burger, beef patty, pan seared duck foie gras, Truffle, caramelized onions, truffle sauce	13,000
--	--------

Pasta (Gluten free pasta available on request)

Penne, seasonal mushroom, cream, Reggiano parmesan	2,900
Lobster and smoked bacon spaghetti tarragon oil	4,600
Linguini bolognese	2,900

Dessert

The Ritz-Carlton signature chocolate cake	1,800
Cheesecake, fruit compote	1,600
Traditional "Zaccapa" rum baba	1,800
Traditional Millefeuille, fresh berries	1,600
Seasonal sliced fruits	2,100

シグネチャー カクテル

2,500

よろこびの花

カモミール インフューズド ジン、自家製 フラワー シロップ □
エルダー フラワー コーディアル、レモン ジュース、卵白

パープル No.3

バター インフューズド ダークラム、紫いも ペースト □
フレッシュ クリーム、ゴマ ペースト、シナモン

茜ロワイヤル

シャンパン、よもぎ インフューズド バニラ ウォッカ
ブルーベリー、ラズベリーリキュール、アラザン、和三盆

リッツカールトン マンハッタン

バーボン ウィスキー、スイート ベルモット □
ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル ビターズ



ネオ東京

6,000

ザ・バーのクラフトマンが、開業10周年を記念したカクテル「ネオ・トーキョー」をご用意いたします。京都の玉露や柚子、檜や山椒など、日本ならではの素材で作られたジンをベースに、宇治茶のシロップ、甘酒フランスのシャルトリューズヴェールやシャンパーニュの味わいをお楽しみいただけるカクテルは東洋と西洋、伝統と現代が混然一体となる東京を表しています。

季の美 京都ドライジン、シャルトリューズ ヴェール
宇治茶シロップ、シャンパーニュ、甘酒
ライムジュース、フラワーアロマ



ベリーズ コレクション

トゥッティ ベリー

シャンパン、クランベリージュース、カシスリキュール
アマレット、ラベンダービターズ、レモンジュース

2,800

コッパー エリキシル

アブソルート エリクス、ストロベリー アンド ラズベリーピューレ
アプリコトリキュール、パイナップル、スロージン、レモンジュース

2,600

ブラック セント

リッツカールトンティー インフューズド レミーマルタン VSOP
フレッシュ ブラックベリー、シャンボール、チョコレートリキュール

2,400

シソ ジュレップ

バーボンウィスキー、ラズベリーピューレ、サウザンコンフォート
シャンボール、紫蘇の葉

2,400

ブルーベリー ブランブル

ジン、カシスリキュール、レモンジュース
フレッシュブルーベリー、ヨーグルトエスプーマ

2,400

Gin	45ml
Plymouth, England	2,000
Beefeater 24, England	2,200
Star of Bombay, England	2,400
Tanqueray 10, England	2,400
Hendrick's, Scotland	2,400
Kinobi, Japan	2,500
Bobby's, Netherlands	2,500
Bulldog, England	2,700
Monkey 47, Germany	2,700

Vodka	45ml
Belvedere, Poland	2,000
Absolut Elyx, Sweden	2,200
Grey Goose, France	2,300
Beluga Classic, Russia	4,300

Rum	45ml
Bacardi, 8 years, Bahama	2,100
Captain Morgan Private Stock	2,100
Havana Club 7 years, Cuba	2,100
Ron Zacapa, XO, Guatemala	3,200

Tequila	45ml
Casa Noble, Reposado	2,100
Patron, Silver	2,500
Jose Cuervo, 1800 Anejo	2,700
Don Julio Real	11,500

Beer	
Draft Beer	
Suntory The Premium Malt's	1,400
Craft Beer	
Ginga Kogen, Wheat Beer	1,800
Hitachino, Red Rice Ale	1,800
Coedo, Ruri, Pils	1,800

Imported Beer	
Heineken	1,500
Guinness	1,500

Non-Alcohol

Soft Drinks	
Orange juice	1,300
Grapefruit juice	1,300

Mineral Water	
Voss, Norway	375ml 750ml
Sparkling	1,100 2,000
Still	1,100 2,000

Coffee	1,500
--------	-------

Espresso	1,200
----------	-------

Tea	1,500
-----	-------

ワイン バイザ グラス

シャンパーニュ

		120ml	750ml
2006	ドン ペリニオン、キュヴェ ドン ペリニオン エペルネ、フランス	4,500	29,000
NV	ローラン ペリエ、キュヴェ ロゼ ブリュット トゥール シュル マルヌ、フランス	3,200	19,500
NV	ペリエ ジュエ、グラン ブリュット エペルネ、フランス	2,800	17,000

白ワイン

		150ml	750ml
2014	ヴァンサン ピナール、サンセール フロレス、ロワール、フランス	3,000	15,000
2014	フェルトン ロード、リースリング、バノックバーン セントラル オタゴ、ニュージーランド	2,800	14,000
2015	ドメーヌ フランツ シャニヨロー、サン ヴェラン プレリュード、ブルゴーニュ、フランス	2,500	12,500
2015	ビシェ エ シャール、リースリング アルザス グラン クリュ ソンメルベルグ、アルザス、フランス	2,200	11,000
2013	イ ジュスティ エ ザンツァ、ネモリーノ トスカーナ、イタリア	2,000	10,000
2015	グレイス、グリド 甲州 山梨、日本	1,800	9,000

ロゼワイン

		150ml	750ml
2015	ミラヴァル、コート ド プロヴァンス、フランス	1,900	9,500

赤ワイン

		150ml	750ml
2012	シャトー ド マルサネ、マルサネ ブルゴーニュ、フランス	3,000	15,000
2013	コネターブル タルボ、サン ジュリアン ボルドー、フランス	2,800	14,000
2015	クロ デュ ヴァル、ジンファンデル ナパ ヴァレー、アメリカ	2,500	12,500
2013	パリサー エステート、ピノ ノワール、ペンカロウ マーティンボロー、ニュージーランド	2,200	11,000
2013	ドメーヌ ド セベーヌ、フォージェール エックス アレナ、ラングドック、フランス	2,000	10,000
2014	クネ、レゼルバ、リオハ スペイン	1,800	9,000

Made in Japan

The Sake Tasting

Discover the world of the famous Japanese rice wine through this tasting composed with the most delicate and refined sake from Hakkaisan. To enliven your experience, the sake is served in the traditional Kiriko Japanese art crafts glasses from Edo period.

	75 ml of each	
Special Daiginjo Hakkaisan	9,500	
Junmai Ginjo Hakkaisan		
Daiginjo Hakkaisan		

Sake	120ml	720ml
Special Daiginjo Hakkaisan	6,000	36,000
Daiginjo Hakkaisan	3,200	16,000
Junmai Ginjo Hakkaisan	2,200	11,000

Beer		
Draft Beer		
Suntory The Premium Malts	1,400	
Craft Beer		
Ginga Kogen, Wheat Beer	1,800	
Hitachino Nest, Red Rice Ale	1,800	
Coedo Ruri, Pils	1,800	

Rum		
Rurikakesu	2,100	

Spirits		
Kohon	2,100	

Plum Wine	60ml	
Genshu Kishu Emaki	1,600	

Virgin cocktails	1,900	
------------------	-------	--

Exotic Escape	
Passion fruit purée, orange juice	
Lemongrass, mango syrup	

Yuzunade	
Yuzu juice, earl grey tea	
Appletiser, wolf berry	

Cherry Pie	
Cherry purée, milk, lemon juice	
Caramel and vanilla syrup	

Green Heaven	
Amazake, matcha, lime juice	
Basil leaves, soda water	

メイド イン ジャパン

日本酒テイasting

～八海山との出会い～

淡麗辛口の中に米の旨味が広がる八海山セレクションを日本伝統工品江戸切子グラスでどうぞお楽しみください。

	各 75 ml
スペシャル大吟醸 八海山	9,500
大吟醸 八海山	
純米吟醸 八海山	

日本酒	120ml	720ml
スペシャル大吟醸 八海山	6,000	36,000
大吟醸 八海山	3,200	16,000
純米吟醸 八海山	2,200	11,000

ビール		
生ビール		
サントリー ザ・プレミアム・モルツ	1,400	
クラフトビール		
銀河高原 小麦のビール	1,800	
ヒタチノ ネスト レッドライス エール	1,800	
コエド 瑠璃 ピルス	1,800	

ラム		
ルリカケス	2,100	

スピリッツ		
光遠	2,100	

梅酒	60ml	
原酒 紀州絵巻	1,600	

ノンアルコール カクテル	1,900	
--------------	-------	--

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	
ゆずジュース、アール グレイ ティー	
アップル タイザー、ウルフベリー	

チェリー パイ	
チェリー ピューレ、ミルク、レモンジュース	
キャラメル、バニラシロップ	

グリーン ヘブン	
甘酒、抹茶、ライムジュース	
バジル、ソーダー	