

AFTERNOON TEA

¥5,000

Savories

Roasted Beef Open Sandwich, Mustard Seed and Sakura Leaf
ローストビーフのオープンサンドイッチ マスタードシードと桜葉

Green Pea Mousse and Bacon Galette
グリーンピースのムースとベーコンのガレット

Smoked Salmon, Salmon Roe, Pumpernickel, White Egg York
スモークサーモン いくら プンパニックェル 白い卵黄

Salted Sable Cream Cheese, Prosciutto
塩サブレ 南瓜 クリームチーズ プロシュート

Duck Foie Gras Éclair, Rhubarb and Vegetable
ダックフォアグラクリームのエクレアルバーブとベジタブル

Pastries from PIERRE HERMÉ PARIS

Scones

Scone Nature
プレーンスコーン

Scone aux raisins
スコーン オレザン

Macaron

Today's Macaron
本日のマカロン

Cakes

Tarte Rose et Jasmin
タルト ローズ エ ジャスマン

Jasmine ganache, rose mascarpone cream
ローズ風味 マスカルポーネクリーム ローズ風味 ビスキュイ
ジャスミン風味 ガナッシュ タルト

Arabella
アラベラ

*Hazelnuts dacquoise biscuit, banana with passion fruits
milk chocolate and candied ginger whipped cream*
ヘーゼルナッツ入りダクワーズ、パッションフルーツ風味のバナナコンポート、ショウガ入り
ムース ショコラオレ、アーモンド、ショコラ片

Plaisir Intense

プレジール アンタンス

*Tender almond cake, dark chocolate praline crisp
thin layers of dark chocolate, dark chocolate ganache and chantilly cream*
ガナッシュ ショコラ ノワール、シャンティ ショコラ ノワール、カカオ片入り プラリネ フィユ
テ、アーモンド風味 ビスキュイ、ブラック ショコラ ノワール

Gourmandise Constellation

グルマンディーズ コンステレーション

*Choux with almond and granulated sugar, orange marmalade
strawberries, cardamom mascarpone cream*
煎りアーモンド片とクリスタルシュガー入りシュー オレンジママレード イチゴ
カルダモム風味 マスカルポーネクリーム

Carré de chocolat

キャレ ショコラ

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

The prices may change depending on the time of year.

時期により、価格が変動する可能性があります。

APPETIZERS

Japanese Monaka Sand with Miyazaki Caviar 1983

国産キャビア 宮崎 1983 を最中にはさんで

13,000

Burezaola Ham, Ricotta Cheese Salad

牛肉の生ハムブレザオラハムとリコッタチーズのサラダ

2,800

S:Truffled French Fries

トリュフ風味のフレンチフライポテト

2,000

SALADS

Caesar Salad with Poached Egg

シーザーサラダ ポーチドエッグを添えて

2,200

Steamed Vegetables with Fonduta Sauce

温野菜サラダ フォンドゥータソース

2,000

Leaf Salad

リーフサラダ

1,200

Toppings

Avocado アボカド 400 Seared Tuna ツナ 1,000

Chicken チキン 800 Smoked Salmon スモークサーモン 800

SOUP

Carrot Soup

人参のスープ

1,500

Minestrone Soup

ミネストローネ

1,500

S:The Lobby Lounge Signature

ザ・ロビーラウンジ シグネチャー

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

SANDWICHES

Classic Club Sandwich

京都地鶏胸肉とクリスピーベーコンのクラブハウスサンドイッチ
2,800

Vegetable Sandwich (Vegan)

Kyoto Seasonal Vegetables, Soy Meat or Chicken, Teriyaki Sauce

ベジタブルサンドイッチ

季節の京都野菜 ソイミートと照り焼きソース

*ソイミートをチキンに変更してもお作り出来ます。

2,800

Muffin Sandwich with Parma Ham, Dried Tomatoes, Balsamic Vinegar

バルマ産生ハム ドライトマト バルサミコ酢のマフィンサンド

2,800

Panini Sandwich, Paprika Prawns, Mozzarella Cheese

海老 パプリカ モッツァレラチーズのパニーニ

2,800

Please select your favorite side dish

Potato chips, Vegetable chips, French fries, Mix salad

上記のサンドイッチは、サイドディッシュがご選びいただけます。

下記の4種類からお好きな1品をお選びくださいませ。

ポテトチップス ベジタブルチップス フライドポテト ミニサラダ

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

BURGERS

Fish Burger

Fried Fish, Tomatoes, Lettuce, Tartar Sauce

フィッシュバーガー

フィッシュフライ トマト レタス タルタルソース

3,000

Kuroge Wagyu Beef Burger

Kuroge Wagyu Beef, Tomatoes, Lettuce, Pickles

黒毛和牛ビーフバーガー

黒毛和牛ビーフトマト レタス ピクルス

3,800

Mini Wagyu Burgers

Kuroge Wagyu Beef, Bacon, Cheddar Cheese, Avocado

黒毛和牛ビーフミニバーガーセレクション

ベーコン チェダーチーズ アボカド

3,800

Please select your favorite side dish:

Potato Chips, Vegetable Chips, French Fries, Mix Salad

上記のバーガーは、サイドディッシュがお選びいただけます。

下記の4種類からお好きな1品をお選びくださいませ。

ポテトチップス ベジタブルチップス フライドポテト ミニサラダ

PASTA

Spaghetti

Brussels Sprouts, Anchovies

芽キャベツとアンチョビのスパゲティー

2,500

Penne

Grilled Beef Ragoût

グリルドビーフのラグーペンネ

2,500

Available from 11:30 a.m.

パスタご提供時間 11:30 a.m.から

S: The Lobby Lounge Signature

ザ・ロビーラウンジ シグネチャー

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

DESSERTS

Assorted fresh fruits

アソートフルーツプレート

2,300

S: PIERRE HERMÉ PARIS dessert selection

ピエール・エルメ・パリ セレクションよりケーキをお選びください

ディスプレイをお持ち致します

1,200

PIERRE HERMÉ PARIS macarons and choice of your tea

本日のマカロン 3 種と紅茶

好きな紅茶をお選びください

2,200

OUR TEA MASTER PAIRING

ザ・ロビーラウンジのティーマスターがケーキにぴったり合う紅茶のマリアージュを

ご提案させていただきます。

2,700

Ispahan dessert with Jewel of Nuwara Eliya tea

イスパハン × ヌワラエリア

ローズ・ライチ・ラズベリーの要素を詰め込んだ複雑な味のケーキを
うまくまとめてくれる紅茶。口の中にイスパハンフレーバーの余韻が残ります。

Carrement Chocolat with Classic English Tea

キャレマンショコラ × クラシック イングリッシュティー

アッサムに負けない力強さがある紅茶。非常に珍しいケニアのフルリーフティーが持つ
フレッシュな味わいが、後味をさっぱりとさせてくれます。
ぜひ初めはストレートで、最後はミルクでお楽しみください。

Plaisirs Sucres with Irish Whisky Cream Tea

プレジールシュクレ × アイリッシュ ウィスキークリーム

軽いミルクチョコレートケーキ。ケーキに入ったヘーゼルナッツと
まったりとしたウィスキーのモルティーフフレーバーが両者を引き立てています。

S: The Lobby Lounge Signature

ザ・ロビーラウンジシグネチャー

CHEF'S MENU

¥5,500

Burezaola Ham, Ricotta Cheese Salad

牛肉の生ハムブレザオラハムとリコッタチーズのサラダ

Carrot Soup

人参のスープ

Today's Fish

Mediterranean Sauce

鮮魚の地中海風煮込み

or

Grilled Kyoto Chicken Breast

French Fries, Marsala Sauce

京都地鶏胸肉とフレンチフライ マルサラソース

or

Grilled Japanese Beef Filet

Sautéed Vegetables, French Fries, Red Wine Sauce

国産牛フィレのグリルとフレンチフライ 赤ワインソース

extra 1,500

Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Available from 17:00~19:30

17:00~19:30 までのご提供とさせていただきます

Pairing with 2 glasses wines by our chef sommelier

追加料金でソムリエが厳選したワイン二種とのマリアーージュプランもご用意致します

是非、魅惑的なペアリングをお楽しみください

extra 2,500

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

COFFEE

Original blend coffee <i>The Ritz-Carlton, Kyoto exclusive blend of the finest Arabica beans</i> オリジナル ブレンドコーヒー ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナル ブレンドコーヒー	1,500
Espresso <i>A highly concentrated, bittersweet coffee with a hazel 'crema'</i> エスプレッソ ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナル エスプレッソ	1,500
Caffé latte <i>One-third espresso, two-thirds steamed milk</i> カフェラテ なめらかなスチームドミルクにエスプレッソを注ぎます	1,500
Cappuccino <i>One-third espresso, one-third milk and one-third milk foam</i> カプチーノ 香り高いエスプレッソとふわふわのフォームドミルク	1,500
Café Vienna <i>Vanilla coffee infused with whipped cream</i> カフェ ヴィエナ バニラの香るコーヒーと、たっぷりのホイップクリームを一緒に	1,500
Caramel macchiato <i>Caffé latte topped with sticky caramel syrup</i> キャラメル マキアート キャラメル風味のたっぷりのミルクとエスプレッソの香り高いマキアート	1,500
Green tea latte <i>Sweetened and foamed milk, matcha green tea</i> 抹茶ラテ 京都の誇る抹茶を丁寧に点て、ミルクとあわせました	1,500
S : Pierre Hermé Paris hot chocolate <i>Dark chocolate, sugar, water and a touch of salt</i> ピエール・エルメ ホットチョコレート ピエール・エルメのチョコレートが奏でるデザートドリンク	1,500

S: The Lobby Lounge Signature

ザ・ロビーラウンジ シグネチャー

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

ORIGINAL JAPANESE GREEN TEA

Japanese green tea 'Sanshi-Suimei'

Blended from Mr. Ueshima who is Japanese tea master in Wazuka, Kyoto.

1,500

Nurtured by rich forest, fog and clear streams, this aromatic tea will enliven your senses with a long and tranquil finish.

ザ・リッツ・カールトン京都オリジナルブレンド グリーンティー

「山紫水明」

豊かな森林と清流に育まれた霧の立ち込める、山紫水明をイメージし、和束町の上嶋爽緑園、上嶋茶師が特別にブレンドした、香り深くほほの奥に残る旨味、かすかに感じる清涼感で心を潤してください

SEASONAL TEA SELECTION

Special Rare Darjeeling

This second flash is very refined with a strong muscatel flavor. Please enjoy the delicate aroma and refreshing astringency.

1,800

スペシャル レア ダージリン

マスカテルフレーバーがしっかりと感じられるセカンドフラッシュで、とても上品に仕上がっています。

Special Rare Assam

It is picked by the second flash of June,

1,800

And the unique taste and rich aroma of Assam spread.

スペシャル レア アッサム

6月のセカンドフラッシュに摘まれ、茶葉の中に良い新芽が豊富に含まれているため、アッサム独特の味と豊かな香りの中に繊細さが加わっています。濃い紅の水色が美しく、後味にはほのかな甘みも感じられます。

Special Rare Ceylon

Nuwara Eliya tea's unique rich and aromatic,

1,800

A sweet scent comparable to fruits and flowers spreads.

スペシャル レア セイロン

ヌワラエリヤ茶独特の濃厚で芳香が強いのが特徴で、強い洗みは心地よい刺激となるくせになる味と香りの紅茶です。フルーツや花にたとえられる甘い香りが広がります。

China Rose Petal

In China it is known as "rose tea".

1,500

Serves as an elegant afternoon tea with cakes and pastries.

Straight is recommended.

チャイナ ローズ ペタル

中国では「薔薇茶」として知られています。柔らかく優しいバラの香りが広がり、ほのかに甘みも感じられます。優雅なアフタヌーンティーとしてケーキやパストリーと共に。ストレートがおすすめです。

Daily Special

本日の紅茶

1,500

Please ask us for more details.

詳しくはスタッフにお尋ね下さいませ

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

TEA SELECTION FROM TEA MASTER

Darjeeling The Ritz-Carlton, Kyoto Original Blend <i>A rich and aromatic autumn flush exclusive to The Ritz-Carlton, Kyoto</i> ダーズリン ザ・リッツ・カールトン京都 オリジナルブレンド 紅茶のシャンパンと称される芳醇な味と香り	1,500
Spring Darjeeling <i>Plucked by hand at the top of season with an excellent and delicate aroma</i> ダーズリン スプリングタイム ダーズリンの春摘み茶葉、みずみずしい香りと軽やかな味	1,500
Assam <i>An excellent, especially-large leafed tea with a malty sweetness</i> アッサム 珍しいアッサムのフルリーフ、優しい口当たりでモルティーな風味	1,500
Classic English Tea <i>Strong aromatic blend from Assam, Ceylon and Kenya</i> クラシック イングリッシュティー アッサムのフルボディ感に、ウバの爽快さ、ケニアの芳醇な香り	1,500
Splendid Earl Grey <i>A fragrant and gentle Darjeeling with precious bergamot aroma</i> スプレッデッド アール グレイ 贅沢にもダーズリンの秋摘み茶葉にベルガモットを香りづけ	1,500
Jewel of Nuwara Eliya <i>A highlands grown Ceylon with an aromatic and delicate caramel flavor</i> ヌワラエリヤ スリランカのハイグロウンティー、心地よい渋みとコク	1,500
Smoked China <i>A delicately smoked specialty from China and India teas</i> スモークド チャイナ スモーキーな香りと、ユンナンの甘みとアッサムのコク	1,500
Jasmin Pearl <i>Hand rolled and flavored with fresh jasmine petals</i> ジャスミンパール 手作業で球状に丸められた茶葉、上品な花の香りは芸術品	1,500
White Yunnan Silver Tips <i>White tea is mellow and has a fruity taste and aroma</i> ホホワイト ユンナン シルバー チップス 芯芽がたっぷりと含まれた白茶はまろやかで、フルーティーな味と香り	1,500

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

HERBAL INFUSION

Vital Grapefruits 1,500

This fruit infusion stimulates and invigorates body and mind with its lemony freshness and the delicious taste of grapefruit.

バイタルグレープフルーツ

リンゴとレモンの爽やかな酸味とバラの香りがほどよく香り爽やかなさっぱりとした味わい。

Morgensonne 1,500

Blended pepper mint, rosehip and marigold.

This coolness tea will feel refreshing you

モルゲンソネ

ペパーミント、ローズヒップ、マリーゴールドなどのハーブをブレンド
清涼感があり飲みやすいハーブティー

Ayurveda Herbs & Ginger 1,500

An ayurveda tea with fascinating ingredients

such as ginger and lemon verbena.

アーユルヴェーダハーブ&ジンジャー

生姜ベースにレモングラス、シナモンなどをブレンドしたハーブティー

ROOIBOS INFUSION

Rooibos Caramel 1,500

A South African herbal infusion tinged with the delicious richness of caramel.

ルイボスキャラメル

香ばしいルイボスにキャラメルのフレーバーをブレンド。甘く優しい香りでお子様にも人気の一品。

1,500

Rooibos Cape Orange

A powerful Rooibos with lively orange and a softer note of vanilla.

ルイボスケープオレンジ

ルイボスにオレンジピールをブレンド。オレンジのフルーティーで豊かな味わい。

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
2012	Belle Epoque, Perrier-Jouët ベル エポック ペリエ ジュエ	4,800	29,000
NV	Grand Brut, Perrier-Jouët グラン ブリュット ペリエ ジュエ	2,500	15,000
NV	Blason Rosé, Perrier-Jouët ブラゾン ロゼ ペリエ ジュエ	3,000	18,000

SPARKLING WINE

		Glass	Bottle
NV	Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista フランチャコルタ キュヴェ ブリュット ベラヴィスタ	2,200	13,000

WHITE WINE

		Glass	Bottle
2017	Toriibira Tradition Blanc Toriibira Imamura 鳥居平 トラディション ブラン 鳥居平 今村	2,100	10,500
2017	Leeuwin Estate Art Series Riesling ルーウィン エステート アート セリーズ リースリング	2,400	12,000
2017	Pouilly Fumé Pascal Jolivet プイイ フュメ パスカル ジョリエ	2,600	13,000
2017	Stag Leap Napa Valley Chardonnay スタッグス リープ ナパ ヴァレー シャルドネ	3,500	17,500

ROSE WINE

		Glass	Bottle
2018	By. Ott Rosé, Domaines Ott バイ オットー ロゼ ドメーヌ オットー	2,000	10,000

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

RED WINE

		Glass	Bottle
2017	Tao Muscat Bailey A Gomi Winery タオ マスカットベリーA 五味葡萄酒	2,200	11,000
2015	Leeuwin Estate Art Series Shiraz ルーウィン エステート アート セリーズ シラーズ	2,500	12,500
2017	Bourgogne Passe-Tout-Grains Ramonet ブルゴーニュ パス トゥ グラン ラモネ	2,700	13,500
2015	Stag Leap Napa Valley Cabernet Sauvignon スタッグス リープ ナバ ヴァレー カベルネ ソーヴィニオン	4,000	20,000

SWEET WINE

		Glass	Bottle
NV	Floralis Moscatel Oro Torres フロラリス モスカテル オロ トーレス	1,700	8,500 (500ml)

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12Y シーバスリーガル 12年	1,800
Ballantine's 17Y バラントイン 17年	2,300
Chivas Regal 25Y シーバスリーガル 25年	3,300

SPARKRING SAKE

	Glass	Bottle
Shichiken SUIMEI The Ritz Carlton Kyoto Private Label 七賢 水明 ザ・リッツ・カールトン 京都 プライベート ラベル	1,800	10,000 (720ml) 5,000 (360ml)

SAKE

Jurakudai Junmai Daiginjyo 佐々木酒造 聚楽第 純米大吟醸	1,900 (90ml)
---	-----------------

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

SIGNATURE COCKTAILS

Available from 15:00

カクテルご提供時間 15:00 から

The Ritz-Carlton, Kyoto Original Blend Green Tea Cocktail “Wakei Seijaku”	2,500
ザ・リッツ・カールトン 京都 オリジナルグリーンティーのカクテル 「和敬清寂」 グリーンティー マスカットリキュール グレープフルーツジュース ソテルヌワイン エルダーフラワーシロップ	
Yuzu Mimosa <i>Champagne, fresh yuzu juice</i>	2,800
ゆず ミモザ シャンパン ゆずジュース	
Elderflower Cooler <i>Sake, elderflower liqueur, tonic water</i>	1,800
エルダーフラワー クーラー 日本酒 エルダーフラワーシロップ トニックウォーター	
Le Fizz <i>Grey goose vodka, elderflower liqueur, fresh lime juice, champagne</i>	2,800
ル フィズ グレイグースウォッカ エルダーフラワーシロップ ライムジュース シャンパン	
Pink Flower <i>Grey goose le citron, lychee juice, fresh grapefruit juice, rose syrup</i>	2,000
ピンク フラワー グレイグース ル シトロン ライチジュース グレープフルーツジュース ローズシロップ	

CLASSIC COCKTAILS

Gin Tonic	2,000
ジン トニック	
Spritz	2,200
スプリッツ	
Sea Breeze	2,000
シーブリーズ	

NON-ALCOHOL COCKTAIL

Kaguya Hime <i>Lime juice, Green apple syrup</i>	1,500
かぐや姫	
Hannari <i>Guava Juice, Peach syrup</i>	1,500
はんなり	
Suzunari <i>Tonic water, orange juice, pear syrup</i>	1,500
すずなり	

LOCAL CRAFT BEER

Kizakura Kyoto Bakushu Alt 京都麦酒 アルト	1,500
--	-------

DRAFT BEER

Sapporo Yebisu サッポロ エビス	1,500
----------------------------	-------

DOMESTIC BEER

Sapporo Black Label サッポロ ブラック ラベル	Bottle 1,200
Kirin Lager キリン ラガービール	1,200
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	1,200
Suntory The Premium Malts サントリー ザ プレミアム モルツ	1,200
Suntory All-free Non-alcoholic beer サントリー オールフリー ノンアルコールビールテイスト飲料	950

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。

MINERAL WATER

	500ml	1000ml
Acqua Panna アクア パンナ	950	1,600
San Pellegrino サンペレグリノ	950	1,600

SOFT DRINK

Pepsi Cola ペプシコーラ	950
Pepsi Cola Zero ペプシコーラゼロ	950
Ginger Ale ジンジャーエール	950
Orange Juice オレンジジュース	1,100
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	1,100
Apple Juice アップルジュース	1,100
Oolong Tea ウーロン茶	950
Appetizer アップルタイザー	950
Grapetizer グレープタイザー	950

The prices above are subject to consumption tax and service charge.

上記の料金に別途、消費税・サービス料を加算させていただきます。