

# LOBBY LOUNGE & BAR

金額は消費税とサービス料 15%を含む日本円の料金です。  
のマークは植物性の料理でございます。  
All prices are in local currency including consumption tax and 15% service charge.  
is plant based dish.



# ザ・リッツカールトン沖縄 アフタヌーンティー THE RITZ-CARLTON OKINAWA, AFTERNOON TEA

自家製スコーン プレーン 黒糖  
Homemade plain and dark brown sugar "Kokuto" scone

クローテッドクリーム シークワーサージャム 沖縄県産ハニーコム  
Clotted cream, shikuwasa jam, honey comb

莓香るキューブムース  
Strawberry-Cube Mousse

プチグラスショートケーキ  
Glass Shortcake

タンカンと桜のマドレーヌ  
Tankan and Cherry Blossom Madeleines

桜と桑の実クリスタルタルト  
Sakura and Mulberry Crystal Tart

莓のシャンティショコラマカロン  
Macaron Strawberry Chocolate

ハイビスカスティーで漬け込んだ沖縄県産豚 莓のバルサミココンポート 自家製フォカッチャ  
Hibiscus Tea Brined Okinawa Pork, Strawberry Balsamic Compote,  
Homemade Focaccia

ブラッドオレンジの海老セビーチェ 桜 ライスペーパーチップ  
Blood Orange Shrimp Ceviche, Cherry Blossom, Rice Paper Chip

やんばるカレー風味のチキンサラダ クランベリースプレッド グリルトルティーヤ  
Yanbaru Curry Chicken Salad, Cranberry Spread, Grilled Tortilla

沖縄ビーツでマリネしたサーモン 島らっきょうチャツネ ミニクロワッサン  
Okinawa Beet Cured Salmon, Red Island Shallot Chutney, Mini Croissant

ローズマリーのポレンタ 桜チーズニスタのゴートチーズ 大根ピクルス  
Rosemary Polenta, Sakura Cheesanista Goat Cheese, Pickled Radish

お好みのコーヒー、紅茶をお選びください。

With your choice of coffee or tea

¥ 7,500

グラスシャンパン1杯と共に  
Add a glass of champagne

¥ 10,000

13:00から18:00のご提供とさせていただきます。  
Afternoon tea is served daily from 13:00 to 18:00

# CLASSIC TEA SELECTION

## ENGLISH BREAKFAST

### イングリッシュ ブレックファスト

A well-balanced blend inspired by the traditional breakfast tea enjoyed as a morning milk tea. Malty and smooth with a clean finish, suitable both with milk and on its own.

伝統的な朝のミルクティーとして飲まれるブレックファストティーをイメージして作られた、バランスの良いブレンド。モルティーで滑らか、後味すっきり。ミルクもストレートも適しています。

## DARJEELING

### ダージリン

A rare single-estate Darjeeling, hand-picked from a historic tea garden in the Darjeeling region. It offers the signature muscatel flavor of Darjeeling, with floral aromas and a fruity, apple-like taste.

伝統あるダージリン地域の農園で手摘みされた貴重なダージリン。ダージリンらしいマスカテルフレーバー、フラワリーな香りとりんごのようなフルーティーな味わいが楽しめます。

## ASSAM GOLD

### アッサムゴールド

This premium Assam from the Assam region has a rich, full-bodied flavor, ideal for milk tea. With abundant golden tips, it is sweet and smooth.

アッサム地方で収穫された最高級の厳選された茶葉。深いコクとどっしりとした味わいで、ミルクティーに最適です。貴重なゴールデンチップスを豊富に含み、甘さとまろやかさが特徴です。

## EARL GREY

### アールグレイ

A blend of hand-picked premium black tea and Italian bergamot oil. This rich cup offers a natural citrus aroma. It has also received an award in the black tea category at the World Tea Expo.

手摘みの最高品質の紅茶にイタリア産ベルガモットオイルをブレンド。ナチュラルなシトラスの香りが広がる豊潤な一杯です。World Tea Expoにて、ブラックティー部門の賞を受賞しています。

## TALI'S MASALA CHAI

### マサラ チャイ

Perfect for those who want to enjoy authentic chai with milk and sugar. Blended with spices such as cinnamon and cardamom in a well-balanced way, it offers a sweet and spicy aroma.

ミルクとお砂糖を加えて、本格的チャイを楽しみたい方へ最適です。シナモンやカルダモン等のスパイスがバランスよく配合され、甘くスパイシーな香りが広がります。

¥ 1,700

## JAPANESE LAPSANG SOUCHONG CHERRY BLOSSOM

### 燻製和紅茶 さくら

The smoking materials include whisky barrel wood, cherry, pine, and cypress chips. These are used without additives, allowing you to enjoy a subtle sweetness, mild acidity, and a distinctive smoky aroma.

燻製材にはウキスキー樽剤、桜、松、ヒノキなどを使用する燻製チップによって、添加物不使用の、ほのかな甘みや酸味、個性的な燻製香を楽しむことができます。

## KEEMUN BLACK TEA

### キームンハオヤ

Keemun black tea (a Chinese black tea with over 200 years of history) is one of the world's three most famous teas. In the early 1900s, it won numerous awards in Western countries and became synonymous with Chinese black tea. It is characterized by a sweet, mellow flavor reminiscent of molasses and a smoky aroma.

祁門紅茶（200年以上の歴史を持つ中国の紅茶）は世界三大銘茶のひとつです。1900年代前半に欧米諸国で数々の賞を受賞し、中国紅茶の代名詞的存在になりました。糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わいスモーキーな香りが特徴です。

## PAI MU TAN

### 白牡丹 パイムータン

This refined and precious tea is crafted primarily from the bud and two leaves, including the tip before it unfurls, harvested in early spring. It is a premium tea prized for its crisp, gentle flavor. 春先の新芽、まだ開く前の先端を含む一芯二葉の部分を中心に作られた、上品で貴重なお茶です。すっきりとして、優しい味わいが魅力の高級茶です。

## 10-YEARS-OLD PU-ERH

### 陳年10年 プーアル茶

This Pu'er tea from Yunnan Province, China, is meticulously crafted over time. It offers a robust flavor reminiscent of being in the forest, complemented by a subtle sweetness and floral aroma.

中国雲南省、じっくりと時間をかけて製造したプーアル茶です。森の中にいるような力強い味わいの中に、ほんのり甘く花のような香りがします。

## BLEND TEA SELECTION

### ORIGINAL BLEND MANGO & CITRUS

#### オリジナルブレンド マンゴーシトラス

Okinawan Kanikawa black tea, known for its mellow character, low astringency, and natural sweetness, is enhanced with the tropical sweetness of mango and the refreshing aroma of citrus, resulting in an even more vibrant finish.

まろやかで渋みが少なく、自然な甘みを持つ沖縄県産の和紅茶 金川紅茶に、トロピカルなマンゴーの甘みとシトラスの爽やかな香りをプラス、一層華やかに仕上げました。

### ORIGINAL BLEND PASSIONFRUIT & JASMINE

#### オリジナルブレンド パッションフルーツジャスミン

Okinawan Kanikawa black tea, celebrated for its gentle mouthfeel and subtle sweetness, is harmonized with the bright tang of passion fruit and the elegant fragrance of jasmine, complemented by rose petals for a graceful touch.

柔らかな口当たりとほんのりとした甘みが特長の沖縄県産 金川紅茶に、パッションフルーツの軽やかな酸味とジャスミンの華やかな香りを調和させ、バラの花びらを添えて優雅な風味に仕上げました。

### LYCHEE PEACH

#### ライチーピーチ

Lychee is famously the fruit beloved by Yang Guifei. ART OF TEA has blended the essence of lychee with peach into organic black tea. This fruity cup unfolds a delicate aroma reminiscent of apricot, osmanthus, and ripe pear.

ライチーといえば楊貴妃が愛したことで有名な果物。ART OF TEA はそんなライチーのエッセンスをピーチに掛け合わせて有機紅茶にブレンドしました。アプリコット、オスマンティウス（金木犀）と熟した梨を思わせる、繊細な香りが広がるフルーティーな一杯です。

¥ 1,700

## CITRUS BLUE

### シトラスブルー

This flavored green tea is a masterful blend of Yame sencha and yuzu, releasing a refreshing citrus aroma. Its blue-green liquor evokes the sea at a resort, yet it remains a captivating tea where you can savor the umami of green tea. Adding lemon or similar ingredients transforms it beautifully into a purple hue.

八女産の煎茶と柚子を巧みにブレンドした紅茶で、爽やかな柑橘の香りが広がります。青緑色の水色はリゾートの海を思わせながらも、緑茶の旨みをしっかりと味わえる魅力的なお茶です。レモンなどの果汁を加えると、美しい紫色に変化します。

## WHITE COCONUT CREAM

### ホワイトココナッツクレーム

This tropical blend features a sweet, rich aroma based on white tea. With its light body and creamy flavor, it's the most popular dessert tea among ART OF TEA customers in the U.S. Also recommended served iced.

白茶をベースとした甘い芳醇な香りが広がるトロピカルなブレンドです。軽いボディーとクリーミーな風味で、アメリカで ART OF TEA のお客様の一番人気のデザートティー。アイスもおすすめです。

## BUTTER SCOTCH

### バタースコッチ

One of the world's most famous sweets has become tea! Enjoy the buttery softness and smooth flavor of our white tea infusion.

世界で最も有名なお菓子のひとつがお茶になりました！ バターの風味の柔らかさとなめらかな味わいの白茶インフージョンをお楽しみください。

## WHITE ROSE

### ホワイトローズ

White Rose, a blend of rare white tea and delicate rose petals. When sipped, the soft umami unique to white tea unfolds alongside the rose's delicate fragrance, with luxurious fruity notes coloring the lingering finish.

希少な白茶と優美なばらの花びらが織り成すホワイトローズ。口に含めば、白茶特有の柔らかな旨味とともに、ばらの繊細な香りが広がり、贅沢なフルティーノートが余韻を彩ります。

## HERBAL TEA SELECTION

### FRENCH LEMON GINGER

#### フレンチレモンジンジャー

This herbal tea blend features rooibos with a hint of spice from lemongrass and ginger. Its refreshing clarity is complemented by a subtle hint of ginger.

レモングラスや有生姜を含む微かにスパイシーなルイボス入りハーブティーです。すっきりとした爽やかさの中に隠し味のジンジャーが効いています。

### EGYPTIAN CHAMOMILE

#### エジプシャンカモミール

This luxurious chamomile tea, crafted by organic farmers in Egypt, offers a sweet and gentle flavor. It features German chamomile with its charmingly plump center.

エジプトの有機農家で作られた、甘さと優しさを感じる贅沢なカモミールティーです。真ん中がぷっくりと可愛いジャーマンカモミールです。

## GREEN TEA & OOLONG TEA SELECTION

### MOROCCAN MINT

#### モロッカンミント

This blend combines organic peppermint and spearmint with gunpowder green tea, just like in Morocco. It's a popular mint tea in Europe too. Bursting with refreshing mint flavor, it's the perfect tea after a meal.

本場モロッコと同じ組み合わせ、有機栽培のペパーミントとスペアミントをガンパウダー緑茶とブレンドしました。ヨーロッパでも人気のミントティーです。ミントの爽快感が溢れ、食後にぴったりのティーです。

### IRON GODDESS OF MERCY

#### 鉄観音

This is a famous oolong tea in Japan known as Tieguanyin. It is a precious tea, carefully hand-picked at the summit of a mountain where fresh air and cold, clear water flow. It possesses a rich, natural sweetness reminiscent of chestnuts and is exceptionally mellow and refreshing.

日本では、鉄観音として有名な烏龍茶です。新鮮な空気と冷たく清らかな水が流れる清流の山頂にて、丁寧に手摘みされた貴重なお茶です。こっくりとした栗のような自然な甘みを持ち、とてもまろやかですっきりとしています。

¥ 1,800

## CAFFEINE FREE BLEND TEA SELECTION

### APRICOT ESCAPE

#### アプリコットエスケープ

This premium organic rooibos tea releases a gentle aroma of apricot and pear. Its fruity fragrance and sweet-tart freshness are popular. The pink infusion is also beautiful.

アプリコットと梨の香りがふわっと広がる極上の有機ルイボスティーです。フルーティーな香りと甘酸っぱい爽やかさが人気です。ピンク色の水色（すいしょく）も美しいです。

### APPLE PIE

#### アップルパイ

Apple, cinnamon, ginger, and a hint of coconut. This exquisite blend evokes a nostalgic sweet apple pie, creating a captivating cup. With its cinnamon notes, it's especially perfect on cold days. Rooibos-based, it contains no caffeine.

りんご、シナモン、ジンジャー、ほのかなココナッツ。この絶妙な組み合わせがどこか懐かしい、甘いアップルパイを思い出させる魅惑の一杯です。シナモンを含むので、特に寒い日にはぴったりです。ルイボスベースなのでカフェインを含みません。

### CHOCOLATE MONKEY

#### チョコレートモンキー

This refreshingly easy-to-drink dessert tea is a classic, with the sweet aroma of bananas and rich chocolate gently wafting through. Rooibos forms its base, so there's no need to worry about caffeine. Hidden notes of apple and pink pepper add depth beyond sweetness, creating a well-balanced, easy-to-enjoy cup.

甘いバナナとリッチなチョコレートの香りがふわっと広がる、すっきりと飲みやすいデザートティーの代表です。ルイボスをベースとしているのでカフェインの心配もなく、隠し味のリンゴやピンクペッパーが甘いだけでない、飲み易いバランスのとれた一杯となっています。

### VANILLA BERRY TRUFFLE

#### バニラベリートリュフ

This cup evokes a sweet-and-sour dessert, featuring the perfect harmony of sweet white chocolate with its charmingly curled shape and the tartness of hibiscus and berries. The taste is refreshingly fruity, with a sweet, rich aroma that spreads throughout. Caffeine-free.

可愛らしくカールした形のホワイトチョコレートの甘さとハイビスカスやベリーの酸味のハーモニーが絶妙な、まさに甘酸っぱいデザートを連想させる一杯です。味わいはすっきりとしてフルーティー、甘く芳醇な香りが広がります。カフェインフリーです。

## IMPERIAL LAPSANG SOUCHONG

### インペリアル ラプサン スーチョン

This Smoky Black Tea Boasts Beautiful Leaves and a Smooth, Full-Bodied Flavour Infused With The Aroma of Rare Chinese Pine. A Generous Daytime Tea That is Perfect with a Savoury Meal.

希少な松の木で燻した、スモーキーな香りとなめらかでフルボディーな味わいの美しい燻製茶で、お食事との相性も良く日中に最適です。

## EMPEROR PU-ERH

### エンペラー プーアル

Recognised for Its Medicinal Qualities, This TWG Tea Matured Tea Yields a Strong and Earthy Fragrance, with a Warm Taste of Terroir.

薬効があることで知られるこの後発酵茶は、豊かな土壌や気候が育んだあたたかい味わいと、力強い大地の香りを放ちます。

## PAI MU TAN

### パイムータン

Smooth, Delicate and Highly Refreshing, This Fine TWG Tea White Tea, Also Known as "White Peony" Yields a Jonquil-Coloured Cup Accented By Notes of White Blossoms And The Flavour of Fresh, Raw Buds.

白牡丹と呼ばれる厳選の白茶は、特徴的な白い花々と新鮮な芽の瑞々しい香りを連れて、黄水仙色一杯を生み出します。なめらかで繊細、とても爽やかな味わいです。

¥ 1,700

## BLEND TEA SELECTION

### MIRACULOUS MANDARIN

#### ミラキュラス マンダリン

A TWG Tea Mélange of Warm, Rich Black Tea Blended with The Fresh Tartness of Orchard Fruits And Notes of Delicate Sweetness. A Miraculous and Youthful Tea of Delight.

果樹園を思わせるさまざまな果実の瑞々しい酸味と、  
繊細な甘い香りがブレンドされた、洗練されたブレンドティーです。

### POMME PRESTIGE

#### ポム プレステージュ

Alluring and Fragrant Apples Yield Their Immortal Aroma To This Tangy and Delightful TWG Tea Black Tea. A Tea For Forever After.

消えることのない熱望。誘惑の気配。未知なるものの前に禁じられた幻想。魅惑的で香り高い  
リンゴが、紅茶に永遠のアロマを添えています。いつまでも忘れられないお茶です。

### ETHNIC JEWEL

#### エスニック ジュエル

This Audacious Combination of Black Tea With Fine Brazilian Mate Boasts a Delicious Character With Spicy Overtones and Savours of Wild Berries.

紅茶にブラジルで有名なマテ茶がブレンドされています。  
ジンジャーのスパイシーな刺激の後にくるワイルドベリーの甘さが特徴です。

¥ 1,700

## MIDSUMMER NIGHT

### ミッドサマーナイト

A Fairy's Elixir. Warm and Pleasant Black Tea Is Blended with a Hint Of Malty Chocolate and Spicy Mint. A Luscious Tea To Savour On a Long Summer's Night.

温かく快い紅茶に、ほのかなモルティーチョコレートと

刺激的なミントがブレンドされています。長い夏の夕べに味わいたいお茶です。

## NAPOLEON

### ナポレオン

This Tea of Destiny Combines a High Quality Black Tea with a Sophisticated TWG Tea Blend Of Sweet French Spices with a Hint Of Vanilla, Giving a Most Extraordinary and Fully Developed Aroma. A Tea of Sensual Warmth and Sweetness.

巧みにブレンドされた上質なブラックティーと数々のスパイス、ほのかに漂う

バニラの甘い香り。この運命的な組み合わせのお茶は芳醇で官能的な味わいです。

## COCKTAIL HOUR

### カクテルアワー

This Dazzling Composition of Black Tea and Green Tea Is Composed of Crimson Blossoms That Illuminate Notes of Sweet Sugar Cane and Rum.

紅茶と緑茶の組み合わせに、深紅の花とサトウキビやラム酒のような甘い香りを

ブレンドしました。お祝いのひと時に、アルコールフリーの魅力的な演出をどうぞ。

¥ 1,700

## HERBAL TEA SELECTION

### LEMON BUSH

#### レモンブッシュ

Red Tea from South Africa Blended with Wild Citrus Fruits.

Refreshing. This TWG Tea Theine-Free Tea Can Be Served Warm or Iced at Any Time of The Day.

南アフリカ産ルイボスティーに柑橘系のフルーツをブレンドした、この気持ちをリフレッシュ

させてくれるカフェインフリーのお茶はホットでもアイスでも一日中お楽しみ頂けます。

### VANILLA BOURBON

#### バニラブルボン

Red Tea From South Africa Blended with Sweet TWG Tea Vanilla. Enveloping, This Theine-Free

Tea Can Be Served Warm or Iced At Any Time of The Day, and Is Perfect for Children as Well.TWG

Tea.

厳選の甘いバニラを加えたルイボスティーのブレンドは、カフェインを含まず、一日中

いつでもお楽しみ頂けます。ホットでもアイスでも美味しくお子様にも最適な一杯です。

### ETERNAL SUMMER

#### エターナルサマー

Red Tea Embellished with Notes of Sweet Summer Rose Blossoms Accented with Raw Berries,

Which Finish with a Lingering Aftertaste Reminiscent Of Ripe Tuscan Peaches.

南アフリカのルイボスティーに、夏のバラのような甘美な風味や、トスカーナ地方の

熟した桃のような余韻を残すベリーをブレンドしました。カフェインフリーのお茶です。

### CHAMOMILE

#### カモミール

Chamomile Is Appreciated For Its Comforting, Soothing Taste and Delicate Aroma.

This Caffeine-Free Tea Is a Sleep Inducer and Anxiety Reducer.

リラックス作用やストレス軽減作用、抗炎症作用などのあるキク科のお花を使った

安らぎと癒しを与える繊細な香りと味わいのハーブティーです。

¥ 1,800

## GREEN TEA SELECTION

### MOROCCAN MINT

#### モロッカンミント

A Great Favorite, This Fine TWG Tea Green Tea Is Perfectly Blended with Suave and Strong Sahara Mint. A Timeless Classic.

上質な緑茶に、まろやかでいて力強い香りのミントをブレンドしました。

時を越えて愛されるクラシックなブレンドです。

### SILVER MOON

#### シルバームーン

A TWG Tea Blend Of Green Teas Accented with a Grand Berry and Vanilla Bouquet. Suave, with Just a Hint of Spice. A Tea For That Special Moment.

ベリーとバニラをブレンドし、ほんのりとスパイスを効かせたまろやかな緑茶です。

特別なひと時にふさわしいお茶です。

## THEINE-FREE BLEND TEA SELECTION

### MIDNIGHT HOUR

#### ミッドナイトアワー

As The Clock Chimes Midnight, This Tea Unfurls A Magical Infusion of Decaffeinated Black Tea Delicately Blended with Fragrant Tropical Fruits. A Tea To Transform and Renew.

時計の鐘が真夜中を告げるとき、香り豊かなトロピカルフルーツとデカフェの紅茶が織り成す絶妙なブレンドが、魅惑的な一杯を作り出します。変容と再生のお茶です。

¥ 1,700

## COFFEE SELECTION

ESPRESSO

エスプレッソ

REGULAR COFFEE

レギュラーコーヒー

CAFE LATTE

カフェラテ

DECAFFEINATED COFFEE

カフェインレスコーヒー

CAPPUCCINO

カプチーノ

¥ 1,400



コーヒー豆は、ザ・リッツ・カールトン沖縄のために作られた MITSUMOTO Coffee の豆を使用しています。ブラジル・コロンビア・エチオピアのサステイナブル認証を受けた豆でブレンドしたものです。The coffee beans are from MITSUMOTO Coffee, created especially for The Ritz-Carlton, Okinawa. It is a blend of beans from Brazil, Colombia, and Ethiopia that are certified sustainable.

## RECOMMENDATION DRINKS FROM LOBBY LOUNGE & BAR

RYUKYU TRADITIONAL BUKUBUKU TEA

沖縄伝統ぶくぶく茶

Buku Buku Tea Is a Traditional Okinawan Tea Made from Roasted Rice And Sanpin Tea, Which Has Been Around Since Meiji Era and Is Known As Auspiciousness Drink. Large Wooden Bowl Is Used To Make Foam Before Serving. Enjoy Richness of The Foam and Aromatic Fragrance.

ぶくぶく茶とは煎り米とさんびん茶からなる、明治時代から続く沖縄伝統、嘉例吉（縁起物）のお茶。大きな木鉢で泡を立ててお召し上がりいただきます。豊かな泡と芳ばしい香りをお楽しみください。

¥ 1,800

With Afternoon tea

+¥ 500

## FLOWERY CRAFT LEMONADE

### フラワリークラフトレモネード

Craft Lemonade Made with Homemade Lemon Syrup and Butterfly Pea Tea, Which Changes Color with Addition of Acidity. Enjoy Exciting and Glamorous Colors, as Well as Vivid Changes On It. With Its Gentle Acidity and Sweetness, It Is The Perfect Accompaniment to a Full Day.

自家製レモンシロップと、酸味を加えることにより色が変化するバタフライピーティーを使用したレモネード。

心躍る華やかな色合いと、鮮やかな変化を楽しむことができます。優しい酸味と甘みとともに、満ち足りた時間を演出します。

¥ 1,800

With Afternoon tea +¥ 500

## KOKUTO TAPIOCA FRAPPE

### 黒糖タピオカフラッペ

Frappe Made by Blending our Homemade Dark Brown Sugar Syrup with Chocolate, Milk and Cocoa. Combination of Richness and Deliciousness of Dark Brown Sugar and Chunky Tapioca Will Leave You Spellbound.

自家製黒糖シロップと、チョコレートやミルク、ココアをブレンドしてつくられるフラッペ。黒糖ならではの深いコクと旨味、もっちりとしたタピオカの組み合わせがあなたを魅了します。

¥ 1,800

With Afternoon tea +¥ 500

## OKINAWA RAW SUGAR ICED CAFE LATTE

### 沖縄黒糖アイスカフェラテ

Iced Cafe Latte With Okinawa Local Dark Brown Sugar Syrup. You Can Enjoy Harmony of Rich Taste of Raw Sugar and Original Coffee Flavor.

沖縄県産黒糖で作ったシロップを使用したアイスカフェラテ。黒糖ならではのコクのある甘さとコーヒーの心地よい苦みのハーモニーをお楽しみください。

¥ 1,800

With Afternoon tea +¥ 500

## HOMEMADE CAKE 自家製ケーキ

The Ritz-Carlton Signature Cake  
ザ・リッツ・カールトン シグネチャーケーキ

Glass Shortcake  
グラスショートケーキ

Strawberry Mousse cake  
苺のムースケーキ

Sakura Tiramisu  
桜ティラミス

 Strawberry Vegan Tart  
苺のヴィーガンタルト

¥ 2,000

with your choice of coffee or tea  
お好みのコーヒー、紅茶をお選びください  
¥ 2,800

## **HOMEMADE SCONES SET**

### **自家製スコーンセット**

Plain scone, Okinawan dark brown sugar "Kokuto" scone,  
Clotted cream, shikuwasa jam, Okinawa honey comb

プレーンスコーン、黒糖スコーン、  
クローテッドクリーム、シークワーサージャム、沖縄県産ハニーコム

with your choice of coffee or tea  
お好みのコーヒー、紅茶をお選びください

¥ 2,200

## **5 KINDS OF CHOCOLATE**

### **5種のチョコレート**

Raspberry, passion fruit, sesame, 70% dark chocolate, caramel

ラズベリー、パッション、セサミ、  
ダークチョコレート70%、キャラメル

¥ 2,300

## SOFT DRINK

|  |         |
|--|---------|
| The Ritz-Carlton Dry Ginger Ale<br>ザ・リッツ・カールトン ドライジンジャーエール | ¥ 1,400 |
| The Ritz-Carlton Cola<br>ザ・リッツ・カールトン コーラ                   | ¥ 1,400 |
| Freshly Squeezed Juice<br>フレッシュジュース                        | ¥ 1,500 |
| Mango Juice<br>マンゴージュース                                    | ¥ 1,200 |
| Pineapple Juice<br>パイナップルジュース                              | ¥ 1,200 |
| Passion Fruit Juice<br>パッションフルーツジュース                       | ¥ 1,200 |

## NON ALCOHOL BEVERAGE

|  |         |
|--|---------|
| NON Salted Raspberry&Chamomile<br>NON ソルティッド・ラズベリー&カモミール | ¥ 9,000 |
| NON Toasted Cinnamon&Yuzu<br>NON トースティッド・シナモン&ゆず         | ¥ 9,000 |
| NON Lemon Marmalade&Hibiscus<br>NON レモンマーマレード&ハイビスカス     | ¥ 9,000 |
| NON Stewed Cherry&Coffee<br>NON シチュードチェリー&コーヒー           | ¥ 9,000 |

## MINERAL WATER

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Still<br>Acqua Panna<br>アクアパンナ         | 1000ml | ¥ 950 |
| Sparkling<br>San Pellegrino<br>サンペレグリノ | 1000ml | ¥ 950 |
| Perrier<br>ペリエ                         | 330ml  | ¥ 700 |

## SALAD

-  “UMIBUDO” Okinawa sea grapes  
沖縄県産海ぶどう ¥ 2,800
- Caesar salad  
シーザーサラダ ¥ 2,600  
Your choice of chicken or prawns  
チキンまたは海老と共に ¥ 3,200
-  Green salad, avocado, fresh tomatoes, red onion,  
bread crouton, Okinawan citrus “Shikuwasa” dressing ¥ 2,600  
アボカド・トマト・オニオンのグリーンサラダ  
シークワーサードレッシング

## BURGER AND SANDWICH

- The Ritz-Carlton, Okinawa cheese burger,  
French fries ¥ 4,200  
ザ・リッツ・カールトン沖縄チーズバーガー  
フレンチフライ
- The Ritz-Carlton, Okinawa club sandwich  
French fries ¥ 4,200  
ザ・リッツ・カールトン沖縄クラブサンドウィッチ  
フレンチフライ
-  Plant based burger, local grilled vegetables, avocado dip,  
French fries ¥ 3,400  
大豆ミートとアボカドベジバーガー
-  Plant based club sandwich,  
French fries ¥ 3,700  
プラントベースクラブサンドウィッチ
-  Homemade focaccia with grilled vegetables, fresh basil pesto  
自家製フォカッチャと野菜 フレッシュバジルペスト ¥ 2,400

## ONE BITE

|  |         |
|--|---------|
| 5 kinds of assorted "SASHIMI"<br>お刺身五種盛り合わせ  | ¥ 6,500 |
| 3 kinds of Okinawa appetizer<br>琉球珍味三種盛り合わせ  | ¥ 3,200 |
| Selection of cold cut and Italian grissini<br>厳選コールドカットとグリッシーニ   | ¥ 4,500 |
| Selection of Italian cheese<br>厳選イタリアチーズ盛り合わせ  | ¥ 4,100 |
| French fries with truffle oil, parmesan cheese<br>フレンチフライとトリュフオイル パルメザンチーズ                                   | ¥ 1,700 |
|  French fries<br>フレンチフライ    | ¥ 1,400 |
|  Carved fruits<br>フルーツ盛り合わせ | ¥ 3,500 |