

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2022年7月7日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 『サマープロモーション2022』を7月1日より 館内各レストランやザ・ロビーラウンジ&バーで段階的に開催 ～タワーズの「サマーランチ」から、夏の人気アイテム「サマーパフェ」、 「サマーハニーアフタヌーンティー」やオリジナルカクテルまで期間限定で提供～

ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂9-7-1東京ミッドタウン、総支配人：シャビゴンザレス）では、2022年7月1日（金）より、毎年ご好評をいただいている『サマープロモーション』を本年も館内の各レストランやザ・ロビーラウンジ&バーにて段階的に開催してまいります。

ビストロノミー「タワーズ」の「サマーランチ」では、夏の時期に出回る鰹やトマトなど、旬の食材を使用した前菜の盛り合わせがテーブルを華やかに演出します。

また、ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリの夏の定番「サマーパフェ」の今年の主役はマンゴーとミックスベリー。酸味と甘みが絶妙にマッチする2種類のパフェをお召し上がりいただけます。

ザ・ロビーラウンジ&バーでは、はちみつをテーマにした「サマーハニーアフタヌーンティー」を真夏の2か月間限定にてご提供するほか、天然素材にこだわって作られるプレミアムミキサーブランド、**フィーバーツリー**とのコラボレーションによる5種のカクテルと2種のモクテルをお楽しみいただけます。

各レストランやザ・ロビーラウンジ&バーでの『サマープロモーション』の詳細は以下のとおりです。

ビストロノミー「タワーズ」

◆サマーランチ



タワーズのランチは、ベーカリーセレクション、前菜の盛り合わせ、セカンドおよびメインメニュー、そして豊富なデザートが特注ワゴンで運ばれてくる「デザートトrolley」からなる週末の人気メニューです。今年のサマーランチでは、パイナップルとココナッツを使った爽やかなウェルカムドリンクや、夏が旬の鰹やトマトなどの食材を使用した前菜の盛り合わせを始め、伝統的なフランス料理の技法を活かし、国産の食材を取り入れた本格的な料理の数々を自然光が差し込む高層階レストランにてゆっくりとお楽しみいただけます。

期間： 2022年7月16日(土)～の毎週土、日、祝日 11:30～15:00 L.O.

料金： 9,500円（ウェルカムドリンク付き）

場所： ビストロノミー「タワーズ」（45階）

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-towers/reserve>

<チーズトロリー>



タワーズでは、本年7月6日(水)より、国産に特化したチーズのワゴンサービスを開始いたしました。コース料理のメインディッシュの後に、オプションでお好みのチーズをワゴンから選んでいただけるのはフランスのダイニングシーンさながらのおもてなしです。欧米のチーズに引けを取らない品質を誇るジャパニーズチーズの中から、タワーズ料理長、中野が厳選する北海道産シェーブルチーズや茂喜登牛（もきとうし）などをご提供いたします。

- 期間：2022年7月6日(水) 17:00～22:30（L.O. 21:00）より、毎日ディナー時間帯に提供
- 料金：1名様分各1,000円～

ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ

◆サマーパフェ



夏の人気アイテムの「サマーパフェ」。今年はマンゴーとレッドベリーチョコレートの2種類をご用意しました。ベリーの酸味とチョコレートの苦みが口の中に広がる「レッドベリーチョコレートパフェ」は、ミックスベリーのコンポートにチョコレートスポンジやシューパフ、苺を重ね、トップに生クリームを添えました。マンゴーを惜しみなく使った「マンゴーパフェ」は、中に潜んだライムゼリーとライスクリスプがアクセントになった夏を感じる一品です。

期間： 2022年7月1日(金)～8月31日(水) 11:00～20:00

料金： 各2,500円（イートインのみ）

場所： ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ（1階）

ザ・ロビーラウンジ&バー

◆サマーハニーアフタヌーンティー



トマトやアオリ烏賊、とうもろこしや鰻など、厳選した夏の食材にはちみつの香りを纏わせた色鮮やかなセイボリーと、ミツバチを連想させる可愛らしいスイーツが並ぶ夏季限定の「サマーハニーアフタヌーンティー」です。地上約200メートルの優雅な空間で贅沢なひとときをお過ごしください。



また、「サマーハニーアフタヌーンティー」に合わせるお飲み物はコーヒー・紅茶以外にも、「ラベンダーガーデン」と「ビーズ アンドハーブス」の2種類のモクテルをオプションにてご注文いただけます。当ホテルのバーテンダーが考案した、はちみつと相性の良いラベンダーやローズマリーが香るオリジナルモクテルをこの機会にぜひお試しください。

期間： 2022年7月1日(金)～8月31日(水) 12:00～17:00

料金： ザ・リッツ・カールトン東京アフタヌーンティー 9,400円、ヘブンリーティー 6,200円、モクテル2種類 各1,300円

場所： ザ・ロビーラウンジ (45階)

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-thelobbylounge-bar/reserve>

◆フィバーツリー コラボレーションカクテル



人工的な添加物は一切使用せず、天然素材にこだわって作られるロンドン発のプレミアムミキサーブランド、「フィバーツリー」とのコラボレーションで、日本の夏をテーマにした5種類のカクテルと2種類のモクテルをご用意しました。夏祭りの焼きとうもろこしを思わせる香ばしい香りや、夏によく食べられる枝豆など、懐かしさも感じられるザ・バーオリジナル夏季限定メニューを地上45階から臨む夏の東京風景と共に楽しみください。

期間： 2022年7月1日(金)～8月31日(水) 月～木：17:00～23:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 22:30)

金・祝前日：17:00～24:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 23:30)

土：12:00～24:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 23:30)

日：12:00～23:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 22:30)

料金： カクテル 各3,600円、モクテル 各2,700円

場所： ザ・バー

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージ (2,000 円 (税込み)) を申し受けます。

※料金にはサービス料と税金が含まれております。

※営業時間やメニューは予告なく変更になる可能性があります。予めご了承ください。

レストラン情報に関するご予約・お問い合わせは、

ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約にて承ります。

◆ 電話番号： 03-6434-8711 (10:00～20:00)

◆ メールアドレス：rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com

ザ・リッツ・カールトン東京について

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内随一の高さを誇る東京ミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数247のゲストルームのうち35室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理「ひのきざか」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。

ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/

Facebook: www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局 (アビアレップス内)

TEL : 03-3225-0008 / FAX : 03-5363-1118

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子