

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9月26日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
2022年の新作「クリスマスケーキ」、
豪華パーティーセット「クリスマステイクアウトメニュー」、
「クリスマス ジャパニーズ オードブル」、 「おせち料理」の
ご予約を10月1日より開始
～断面萌えケーキにメインが選べるテイクアウトメニュー、山海の恵みを
三段重に詰め込んだおせち料理でご自宅でのひと時を華やかに演出～



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）は、2022年10月1日（土）より、4種類の新作「クリスマスケーキ」、「クリスマス テイクアウトメニュー」、「クリスマス ジャパニーズ オードブル」の予約受付を開始いたします。また、数量限定にて丁寧に手作りする日本料理ひのきざかのご自宅用三段重おせち料理も同時に予約を承ります。

～クリスマスケーキコレクション～

今年もクリスマス気分を盛り上げる4種類のバラエティー豊かなクリスマスケーキをご提供いたします。精巧な細工が大人心をくすぐる「**チョコトレイン**」を限定数量にてご用意する他、サンタクロースのベルトがアクセントの赤いケーキ「**ストロベリー ピスタチオ マスカルポーネ**」、カットすると雪が積もった丸太（ブッシュ）から美しい切り株の断面が現われる「**マロン カシス ラズベリー ブッシュドノエル**」、そして、スクエア型で定番人気の「**ストロベリーショートケーキ**」は3サイズからお選びいただけます。各クリスマスケーキの詳細は以下のとおりです。



「チョコトレイン」（数量限定：15台）

精巧な細工が大人心をくすぐる汽車の形を模した今年の数限定クリスマスケーキには、ブラウニーケーキにパッションフルーツとチョコレートクリームを添えることで甘みと苦み、酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。3つの車両を繋ぎ合わせると今にも走り出しそうなチョコトレインが完成します。

【料 金】 28,000円

【サイズ】 長さ15cm × 幅8cm × 高さ8cm（ケーキ部分）

<先頭車両: 長さ24cm × 幅10cm × 高さ14cm、後続車両: 長さ17cm × 幅10cm × 高さ10cm >



「ストロベリー ピスタチオ マスカルポーネ」

遊び心ある真っ赤なクリスマスケーキには、ストロベリームースをたっぷり使用しました。一口食べるとオレンジ風味のマスカルポーネクリームの味わいが口いっぱいに広がります。ピスタチオのビスキュイがアクセントです。

【料 金】 7,800円

【サイズ】 直径約18cm × 高さ約5cm（ケーキ部分）



「マロン カシス ラズベリー ブッシュドノエル」

雪がかぶった丸太（ブッシュ）を表現した真っ白なブッシュドノエルの表面にはオレンジがほのかに香るバニラクリームを、また、中にはマロンクリームとカシスコンポートを使用することで、甘さと酸味が優しいハーモニーを奏でる大人のブッシュドノエルに仕上げました。

【料 金】 7,800円

【サイズ】 長さ約25cm × 幅約8cm × 高さ約9cm（ケーキ部分）

*上に乗ったツリーを含めると高さ16cm



「ストロベリーショートケーキ」

スタイリッシュなスクエア型のザ・リッツ・カールトン東京の「ストロベリーショートケーキ」。しっとりとしたジェノワーズスポンジと、程よい甘さのカスタードと生クリームに、甘酸っぱい苺を丸ごと重ねた人気のケーキです。人数に応じてご利用いただけるよう、3つのサイズ展開でご用意いたします。（アルコール不使用）

【料 金】 5,400円（縦横各9cm）、6,500円（縦横各12cm）、8,100円（縦横各15cm）

※上記表示価格はすべて消費税込みです。

※お申込み状況によって、ご予約期限より前に受付を終了する場合があります。

- ◆ 予約受付： 2022年10月1日（土）～12月14日（水）
- ◆ 受取日： 2022年12月19日（月）～12月25日（日）
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-cafedeli-pickup/reserve>

～ご自宅用クリスマス テイクアウトメニュー、オードブル&おせち料理～

本年は「水郷赤鶏のオープン焼き」もしくは「塩釜パイで包んだ国産牛ロースのオープン焼き」の2つの異なるメイン料理からお好きなものをお選びいただける豪華な「**クリスマス テイクアウトメニュー 2022**」をご用意いたします。また、お客様からのご好評にお応えし、本年も和のオードブルとお寿司をセットにしたテイクアウトメニュー、「**クリスマス ジャパニーズ オードブル**」をご提供いたします。フランスの伝統的なクリスマスダイニングを彷彿とさせるメニューから本格的な和のオードブルまで、ホテルが贈るテイクアウトメニューをご自宅にてご堪能ください。



【塩釜パイで包んだ国産牛ロースのオープン焼き
トリュフの香るウィンターベジタブル添え】



【水郷赤鶏のオープン焼き トリュフの香る
ウィンターベジタブル添え】

「クリスマス テイクアウトメニュー 2022」

「塩釜パイで包んだ国産牛ロースのオープン焼き」または「水郷赤鶏のオープン焼き」の2つのメインディッシュからお好みのお料理をお選びいただき、「スモークサーモン クリームチーズ 法蓮草のキッシュ、フランス産キャビア飾り」、「バイヨンヌの生ハムとコンテチーズのサラダ、蜂蜜レモンドレッシング」、「パネトーネ」をセットでお楽しみいただけるクリスマス限定のテイクアウトメニューです。

【料 金】 ビーフ：95,000円（4人前）、チキン：30,000円（2～4人前）

オプションメニュー：

ストロベリーショートケーキ(スクエアケーキ、12cm)とザ・リッツ・カールトンオリジナルシャンパーニュ（フルボトル）のセット

【追加料金】 20,000円

※各メニュー1日限定10セットの販売です。

※上記表示価格はすべて消費税込みとなります。

※画像はイメージです。

- ◆ 予約受付： 2022年10月1日（土）～12月8日（木）
- ◆ 受取日： 2022年12月23日（金）～12月25日（日）
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-cafedeli-pickup/reserve>



日本料理「ひのきざか」では、本年も同店の総料理長、石田久雄が厳選する贅沢な食材をふんだんに使用した和のオードブルとお寿司のテイクアウトセットメニュー、「クリスマス ジャパニーズ オードブル」をご提供いたします。

【料 金】 32,400円（2人前）

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 予約受付： 2022年10月1日（土）～12月20日（火）
- ◆ 受取日時： 2022年12月24日（土）～25日（日）12：00～14：00/18：30～20：00
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>



山海の恵みを三段のお重に詰め込んだ「ひのきざか」ならではの本格的なおせち料理もご用意いたします。ひのきざか総料理長石田久雄自らが厳選し、全国から取り寄せた和の食材を贅沢に使用し、丁寧に手作りする豪華なおせちの味覚をご家庭でご堪能ください。

【料 金】 和三段重 118,300円（3～4人前）

※数に限りがございます。

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 予約受付： 2022年10月1日（土）～12月15日（木）
- ◆ 受取日時： 2022年12月31日（土）11：00～16：00
- ◆ 受取場所： ひのきざか（45階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

～ホリデーを彩る特製スイーツを期間限定で販売～

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、ドイツ発祥の「シュトローレン」、イタリア・ミラノのクリスマスを代表する発酵菓子「パネトーネ」、ギフトにもご利用いただける人気の**ホームメイドチョコレート**や**ツリー型のスイーツ**等の愛らしいクリスマス限定スイーツを各種販売いたします。本年も当館オリジナルのクリスマスブレッドやスイーツをお愉しみください。



「シュトローレン」

ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子として知られるシュトローレン。ザ・リッツ・カールトン東京では、北海道産小麦を使用した生地に、あまくさ晩柑やレモンピール、マスカットレーズン、ナッツ、マジパンを練り込み、華やかな香りをまとった上品な味わいに仕上げます。日の経過と共により味わい深くなるのが特徴です。

【料 金】 5,100円（長さ20cm、幅9cm、高さ5cm）



「パネトーネ」

イタリアの家庭でクリスマスシーズンに欠かせないパネトーネ。ザ・リッツ・カールトン東京では北海道産小麦に自家製天然酵母を使用し、ラム酒にじっくり漬け込んだマスカットレーズン、あまくさ晩柑ピール、レモンピール、クランベリーを練り込み、粗く砕いたヘーゼルナッツ、パールシュガー、ココアのマカロン生地を上掛けして焼き上げます。

【料 金】 2,400円（幅12cm、高さ約14cm）



ホームメイドチョコレート「クリスマス チョコレート プラリネ」

ザ・リッツ・カールトン東京定番のホームメイドチョコレートが、本年もクリスマス限定デザインで登場します。3種のフレーバー、ストロベリー ピスタチオ、マロン カシス、フィグをオリジナルデザインでご用意いたします。（「フィグ」は6個入りのみ）

【料 金】 1,700円（2個入り）、3,700円（6個入り）



「サンタ チョコレートフィギュア」 （画像左）

「クリスマスツリーチョコレートフィギュア」 （画像右）

クリスマスツリーと愛らしいサンタクロースをモチーフにしたチョコレート製の2つのアイテムは、ヴァローナ社製の3種類のチョコレートを使用し、中にはチョコレートコーティングのナッツを詰めました。

【料 金】 各4,000円

【サイズ】 （画像左）幅7cm、高さ15cm、（画像右）幅14cm、高さ21cm

※上記はすべて消費税込みの価格です。

※画像はイメージです。

ホリデーシーズンのプチガトー各種



「ベリーフロマージュ」

なめらかなフロマージュムースにベリーのジュレとクリームを包み込みました。ホワイトチョコレートでコーティングし、塩味のシュトロイゼルを合わせました。

【料 金】 800 円



「濃厚ピスターシュ」

ピスタチオを生地やムース、クリームにまで贅沢に使用し、ピスタチオの濃厚な味わいが特長です。キャラメリゼしたロースト・ピスタチオを細かく砕きムースの中に入れて食感のアクセントをつけました。

【料 金】 800 円

※上記はすべて消費税込みのテイクアウト価格です。イートインではサービス料を別途申し受けます。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 販売期間： 2022年11月17日(木)～12月25日(日)

クリスマスケーキ、ブレッド、スイーツ、テイクアウトメニューのご予約やお問い合わせは、下記にて承ります。

ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約受付窓口

- ◆ 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。都内最高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」、ピストロノミー「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