

Contact: PR 荒川 真綾

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

Tel: (03) 6434-8102

Email: [maaya.arakawa@ritzcarlton.com](mailto:maaya.arakawa@ritzcarlton.com)

2018年1月11日

## ザ・リッツ・カールトン東京 “バレンタイン限定スイーツ・カクテル&ハイティープラン” 販売のご案内

ザ・リッツ・カールトン東京(港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン内 総支配人:ジョン ロルフス)では、2018年1月22日(月)~2月14日(水)までの期間、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」にてバレンタイン限定チョコレートの販売いたします。また、「ザ・ロビーラウンジ」では2018年2月14日(水)一夜限りのロマンティックハイティープランを、「ザ・バー」では、2018年2月12日(月・祝)~2月18日(日)の期間、バレンタイン限定カクテルをご提供いたします。

### バレンタインチョコレート

2018年のバレンタインデーに向けて、ザ・リッツ・カールトン東京では、全部で8種類のチョコレートアイテムの販売いたします。自分用のご褒美チョコとして、大切な方へのプレゼントとして、それぞれのシチュエーションにふさわしい一品を見つけていただけることでしょう。

### ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

今年のお勧めは、越前塗り職人によって手がけられたオリジナルジュエリーボックスに入った15種類のボンボンショコラ。他にも、ホテルロゴボックス入り「ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル チョコレート」(ボックスは2個・6個・10個入)、ザ・リッツ・カールトンのブランドカラーである明るいメモラブルブルーまたはホワイトのハート缶が可愛い「ハート型缶入りチョコレート」、アーモンドやピーカンナッツをチョコレートでコーティングした「アーモンドダークチョコレート」と「ピーカンナッツ ホワイトチョコレート」をご用意しております。

### ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナルジュエリーボックス: 100,000円 (限定10個)

デザインから設計まですべてオリジナルで作上げたジュエリーボックスは、越前塗りの職人の手によって塗が施されています。内装はチョコレートがより美しく見えるようLEDライトを用い、計15種類のボンボンショコラを宝石のように配置しました。ボックスは、贈る人も贈られる人も幸せな気持ちにさせるチョコレートを召し上がりいただいた後も、ジュエリーボックスなどとして末永くご利用いただけます。



## ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル チョコレート

今年は、チョコレート職人 飯田貴司による、定番のザ・リッツ・カールトン ブレンドティーからバレンタイン限定フレーバー3種類(ソルティキャラメル、シャンパーニュ、ビター)などを組み合わせた ボンボンショコラのアソートを3種類ご用意いたしました。それぞれのフレーバーを凝縮させた、味わい豊かな一粒一粒は、ウイスキーやリキュールなどと合わせてご堪能ください。

〈ホテルロゴボックス入り〉

2 個入り 1,220 円

※左から、ソルティキャラメル、アールグレイ

6 個入り 2,960 円

※上段左より、柚子、ザ・リッツ・カールトン ブレンドティー、カモミール、イチジク、アールグレイ、オレンジ

10 個入り 3,980 円

※上段左より、ラズベリー、アールグレイ、オレンジ、ソルティキャラメル、シャンパーニュ各 2 つ



## ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル チョコレート ファンシー (6 個入り): 3,100 円

バレンタイン限定フレーバーのボンボンショコラ(ビターとシャンパーニュ)にハート柄のデザインを取り入れた特別なセットです。

※上段左より、ラズベリー、アールグレイ、シャンパーニュ、オレンジ、ジャンドゥーヤ、ビター



## ザ・リッツ・カールトン東京 プライベートキュヴェ シャンパーニュと

## ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル チョコレート (6 個入り): 12,000 円

「ザ・リッツ・カールトン東京 プライベートキュヴェ シャンパーニュ」ボトル 1 本と「ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナル チョコレート ファンシー」をセットにいたしました。シャンパーニュとチョコレートのマリアージュをお楽しみください。



## ハート型缶入りチョコレート (5 個入り): 3,200 円

アールグレイの芳醇な香りが広がる、ころんと愛らしい艶やかな赤いハートのボンボンショコラを中心に、シャンパーニュとラズベリーの3種類のフレーバーをセットにしました。パッケージは、ザ・リッツ・カールトンのブランドカラーであるメモラブルブルー、またはホワイトのハート型缶からお選びいただけます。



## アーモンドダークチョコレート: 950 円

香ばしくローストしたアーモンドをダークチョコレートでコーティングし、カカオパウダーをまぶしました。

## ピーカンナッツ ホワイトチョコレート: 950 円

甘香ばしくキャンディーコーティングしたピーカンナッツを、ホワイトチョコレートで包み仕上げました。



販売場所:ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ (1階)  
提供日時:2018年1月27日(土)ー2月14日(水) 9:00-21:00  
\*上記は全て税別価格です。

## バレンタインメニュー

今年は、東京の眺望を堪能できる「ザ・ロビーラウンジ」ではバレンタインハイティーを、「ザ・バー」ではバレンタインペアカクテルを期間限定でご提供いたします。



### ザ・ロビーラウンジ

ハイティーとは、イギリスなどで、夕方の6時ぐらいから夜にかけて行われる食事を兼ねたお茶会を意味します。2月14日(水)は、バレンタイン当日限定で「バレンタインハイティー」をご提供いたします。キャビアやフォアグラ、ズワイ蟹といった高級食材をふんだん使用したセイボリーや、ハート形のチョコレートやストロベリーを使用したバレンタインらしいスイーツやサンドイッチなどの軽食を

シャンパーニュと共にご堪能ください。45階から眺める煌めく夜空と上質な空間の中で、お食事とシャンパーニュが織りなす特別なひとときをお楽しみください。

場所:ザ・ロビーラウンジ (45階)  
提供日時:2018年2月14日(水) 18:00-21:00

価格:2名様17,600円(ホテルオリジナルシャンパーニュ「ザ・リッツ・カールトン東京プライベートキュヴェ」2杯付き)  
2名様23,500円(ホテルオリジナルシャンパーニュ「ザ・リッツ・カールトン東京プライベートキュヴェ」フルボトル1本付き)



### ザ・バー

お二人でお楽しみいただけるバレンタイン期間限定のペアカクテルをご用意いたしました。女性用はクラシックマティーニからヒントを得て、バラの花びらで香りを付けたジンやモンキー47 スロージンを使い、ミクソロジストならではのフルーティーなカクテルに仕上げました。男性用には、スコットランドの義賊ロバート・ロイ・マグレガーの名を冠したカクテル「ロブ・ロイ」からインスピレーションを受け、ベルモットの代わりにチェリーブランデーを使用し、ザ・リッツ・カールトン東京スペシャルブレンドティーでほんのりとスパイスの香り付けたをしたウィスキー

を加え、スパイシーな中にもフルーティーさがある一杯をご用意。カクテルには、お二人の記念写真を添えてご提供いたします。

場所:ザ・バー  
提供日時:2018年2月12日(月・祝)ー2月18日(日) (18:00-24:00)  
(20:00ー23:30はゲストお一人様につきエンターテイメントチャージ2,500円を申し受けます)  
価格:2名様分5,400円

※メニュー価格は全て税金・サービス料が加算されます。  
※メニュー価格・内容が一部変更となる場合がございます。  
※ご予約・お問合せ:レストラン予約 03-6434-8711 (10:00ー21:00)

## 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&フィットネスでは至高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼をご提供する日本料理「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」、2018年3月上旬にはコンテンポラリーグリル「タワーズ」と、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」の2店舗がオープン予定。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。

<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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当: 橋詰尚子・水谷玲子

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL:03-6434-8102 / FAX:03-6434-8802

セールス&マーケティング部 広報担当

荒川真綾 [maaya.arakawa@ritzcarlton.com](mailto:maaya.arakawa@ritzcarlton.com)

山田梨絵 [rie.yamada@ritzcarlton.com](mailto:rie.yamada@ritzcarlton.com)