



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

2018年1月17日

ザ・リッツ・カールトン東京 レストランリニューアルオープンのご案内

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、数か月に亘る改装工事を行い、45階のレストランデザインをアップグレードし、「アジュール フォーティーファイブ」、「タワーズ」、「ラ・プティック」の3つのダイニングが2018年3月9日(金)に新たなスタートをきります。

全体構成と設計を担当したのは、ザ・リッツ・カールトン東京の日本料理 ひのきざかを始め、ザ・リッツ・カールトン京都や国内外の一流ホテルを舞台に、人気のレストランやバーを数多く手掛ける建築家、小市泰弘氏が率いる「デザインスタジオ・スピン」。“センス オブ プレイス”を共通コンセプトに、最高のロケーションのもと感性を刺激するユニークな食体験をお届けします。ブラックを基調とした店内は、大都会らしいモダンさがありつつも、心が潤うような特別な空間。高層階ならではのダイナミックな眺望とともに、オンリーワンの味わいをお楽しみいただけます。各シェフのこだわりが詰まった多彩なメニューは、記憶に残る逸品揃い。至高の料理と心温まるおもてなしで、みなさまをお迎えいたします。

フレンチダイニング 「アジュール フォーティーファイブ」

「アジュール フォーティーファイブ」は、『ミシュランガイド東京 2018』で2016年から3年連続1つ星を獲得しているモダンフレンチダイニング。他にも多数の高評価を得ており、料理長宮崎慎太郎の繊細かつバランスの優れた味つけが賞賛されています。宮崎はパティシエからフレンチに転向し、パリのミシュランレストランはじめフランスで2年間の修行も積んだ気鋭のシェフ。国内の港から産地直送された魚介、滋味溢れる野菜、ジビエなど、こだわりの食材を用いた料理は、食べる人に優雅な気持ちと活力を与えてくれます。元パティシエという経験もあり、果実のソースも巧妙に取り入れ、プレゼンテーションもエレガント。自らが手がけるデザートも至高の味わいです。フランス語で「青」という意味の“アジュール”は、45階の窓から広がる美しいスカイラインと東京湾を望む景色を表しています。そんな絶景と共にこだわり抜いたモダンフレンチに舌鼓を打ちながら、ゆったりとしたひと時をお過ごしください。

フレンチダイニング 「アジュール フォーティーファイブ」

場所：ザ・リッツ・カールトン東京 45F

営業時間：

ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～21:00

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 03-6434-8711 (10:00～21:00)

コンテンポラリーグリル 「タワーズ」

ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置し、東京タワーとスカイツリーが一望でき、上質な雰囲気の中で、革新的な料理と美しい東京の景色をお楽しみいただける「タワーズ」は、この度、モダンビストロからコンテンポラリーグリルへとコンセプトを変えて生まれ変わります。

ホテル副総料理長 フランケリー・ラルームが率いるタワーズ カリナリーチームが手掛ける新しいアラカルト、そしてセットメニューは、国内外のプレミアムなビーフから四季折々の新鮮な海の幸や野菜を、グリルでご提供いたします。それぞれの食材のもち味を活かすソースも取り揃え、グリルにひと手間加えたコンテンポラリーなスタイルにてご提供いたします。ワールドワイドなセレクションのワインも自慢のひとつ。赤白ワインにシャンパンを、料理に合わせてお楽しみいただけます。四季折々のグリルのほか、シェフおまかせメニューや、サラダ、グルメパイなど一品料理も充実。ライブ感溢れるオープンキッチンを備える空間は、夜になれば煌めくような夜景が目前に広がります。ご友人とのお食事から記念日、お誕生日や接待など幅広いシーンでご利用いただけるダイニングです。

ラルームお薦めのメニューはあか牛プライムリブ、鶏肉とフォアグラのパイ包み焼き、旬の魚を使用した自家製スモークフィッシュ、ロブスターと季節の野菜のナヴァラン風です。

コンテンポラリーグリル「タワーズ」のランチは2品コース3,300円から、ディナーは3品コース6,800円（税・サ別）から。ディナータイムには、シェフのおまかせメニューが12,000円（税・サ別）にてご堪能いただけます。また、土曜、日曜、祝日のみ開催するブランチは6,500円からお楽しみいただけます。



あか牛プライムリブ

40日間熟成させた熊本産あか牛をシンプルなグリルで。ソースはビーフジュまたは、ホースラディッシュとタラゴンを使ったオリジナルサバイオンソースでお楽しみください。



鶏肉とフォアグラのパイ包み焼き

鶏肉とレバーなどをミンチ状にし、フォアグラを中心に、ホームメイドパイで包み香ばしく焼き上げた一品です。



自家製スモークフィッシュ

旬の平目を桜チップでスモークし、蕪とホースラディッシュのピューレ、キウイゼリー、柚子でアクセントを付けました。



ロブスターのナヴァラン

ローズマリー風味

蒸したロブスターと季節の野菜を、ロブスターを丸ごと使用した濃厚なソースと共にどうぞ。

コンテンポラリーグリル 「タワーズ」

場所：ザ・リッツ・カールトン東京 45F

営業時間：

ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～22:00

ブランチ（土・日・祝日）11:00～14:30

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 03-6434-8711 (10:00～21:00)

チョコレート&パストリー 「ラ・ブティック」

パリの老舗美食ブランド「フォション」や最高級ホテル「ル・ムーリス」で経験を積んだジミー・ブレイをパストリーシェフに迎え、ホームメイドのケーキとチョコレートをご提供いたします。6種類のキューブ型ケーキや12種類のホームメイドチョコレートを、イートインまたはテイクアウトにてお楽しみいただけます。

中でも、シグネチャー商品である旬のキューブ型フルーツケーキは、本物のフルーツを彷彿とさせるキュートなビジュアル。それでいて弾けるような果実のフレッシュさを潜め、自然の景色が思い浮かぶような美味しさです。イートインスペースの隣にはコーヒースタンドを併設し、世界中から厳選したコーヒーをスイーツに合わせることも可能。トップクラスのスイートワインも多数用意し、芳醇なペアリングが味わえます。45階からの眺めを隣に、これまでにない甘美なスイーツ体験を堪能ください。

3月～5月の旬のキューブ型フルーツケーキは、清見オレンジを使用。みかんの甘みとオレンジの香りを受け継いだ、魅力あふれるフルーツの酸味と甘みの絶妙なバランスがお楽しみいただけます。他にも、ブレイのお薦めはサクサクのパイ生地にキャラメルクリームとピーカンプリネをたっぷり挟んだミルフィーユや、64%ダークチョコレートムースを使用した濃厚なチョコレートケーキです。



清見オレンジ

クランチービスキュイをベースに、清見オレンジゼストで香り付けをしたバジルのムース中に、清見オレンジコンポートを閉じ込めました。



ガトー・ド・ボワイヤージュ オレンジ

清見オレンジを使用したオレンジケーキで清見オレンジコンポートを包み、アーモンドの食感が楽しいチョコレートでコーティングしました。



キャラメル&ピーカン ミルフィーユ

塩味のアクセントを利かせたキャラメルクリームとピーカンプリネをサクサクのパイで挟み、上にはキャラメルシャンティをトッピングしました。



デザインショコラ

塩チョコレートビスキュイの上に、64%ダークチョコレートムース、バニラクリーム中には、さっぱりとしたパッションフルーツコンポートを入れました。

チョコレート&パストリー 「ラ・ブティック」

場所：ザ・リッツ・カールトン東京 45F

営業時間：11:00～23:00（イートインのラストオーダー：22:30）

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン予約 03-6434-8711 (10:00～21:00)

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 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

山田梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com