

お問い合わせ:
PR担当 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3月8日

ザ・リッツ・カールトン東京 2018年3月9日(金)、3つのダイニングが新たなスタート

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いたしました。「アジュール フォーティーファイブ」、「タワーズ」、「ラ・ブティック」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。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いたします。

ザ・リッツ・カールトン東京では、2014年よりホテル内各エリアのリノベーションを行ってまいりました。世界中のラグジュアリーホテルやレストランのインテリアデザインを手がける、「デザインスタジオ・スピン」をパートナーに迎え、「East meets West」をテーマに、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を作り上げました。インターナショナルホテルとしてのコンテンポラリーモダンと、「和」の要素を融合させた空間デザインは、既に改装を終えたホテル内の客室やクラブフロアでも採用されています。今回のレストランリノベーションをもち、館内全ての空間が「East meets West」をテーマにした色調やモダンなデザインで表現され、まさに東洋と西洋の文化が交わる東京にふさわしい仕上がりとなりました。

フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」

2016年からミシュランの一つ星を3年連続獲得しているモダンフレンチのレストラン。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です。

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。



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。リニューアル後の内装は、「和」の藍染や着物の文様をモダンに解釈したパターンや質感を取り入れ、「東洋」と「西洋」の融合と調和を表現したデザインとなっています。艶や煌きを持たせた素材を使用し、ファインダイニングとしてのよりエレガントかつ高級感のある空間を作り上げました。

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 45階

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、東京タワーと東京スカイツリー®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、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した。10年以上に渡り、フランス各地のミシュラン星付きレストランにて研磨を積んだ、ザ・リッツ・カールトン東京 副総料理長を務める、フランケリー・ラルームがタワーズの料理長として腕を振ります。



店内は、床をフローリングに切り替え、全体の色調もモノトーンでありながら、やさしく軽やかなものとし、洗練された品格と温かみのある空間となっています。黒を貴重とした内装デザインは、大人のシックさと大都会のモダンさを合わせもち、ライブ感溢れるオープンキッチンが空間を快活に演出してくれます。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。

食事は、プレミアムな和牛や新鮮な魚も含め、国内外の厳選食材をグリルでご用意。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。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ーニュを、料理に合わせてお楽しみいただけます。

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 45階

営業時間:ランチ/11:30~14:30、ブランチ(土・日・祝日)/11:00~14:30、ディナー/17:30~22:00

【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・ブー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。



内装は、西洋的でコンテンポラリーかつモダンながらも、漆やアルミの鍛金という和の素材や技術を取り入れ、テーマである「East meets West」を表現いたしました。

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グラン・クリュー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。

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 45階

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 フォーティーフアイブ」、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4店舗。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:水谷玲子・橋詰尚子

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