



広報担当：田崎 貴美子
ザ・リッツ・カールトン福岡

Tel: 092-401-8888
Kimiko.Tasaki@ritzcarlton.com

2023年9月12日

【ザ・リッツ・カールトン福岡】

博多湾で育てられた福岡市が誇る牡蠣の新品種「唐泊恵比須かき」を
9月12日（火）より特別メニューとして提供開始



ザ・リッツ・カールトン福岡(所在地:福岡市中央区大名 2-6-50 福岡大名ガーデンシティ 総支配人:ラドゥ・チュエルニア)は、2023年9月12日(火)より、24階に位置するバー「Bay(ベイ)」にて、福岡市が誇る新品種の牡蠣「唐泊恵比須かき」を用いた特別メニューの提供を開始いたします。ザ・リッツ・カールトン福岡の最上階に位置する Bay にて、福岡の街並みや玄界灘のビューを眺めながら味わう、地元福岡が生み出す至高の逸品をぜひご堪能ください。

今回、ホテルのメニューに採用した「唐泊恵比須かき」は、年間を通して生産が可能となった福岡市が誇る新品種のブランド牡蠣です。「唐泊恵比須かき」が水揚げされる博多湾は、塩分濃度が高く、プランクトンも豊富で牡蠣の育成に適しています。とくに博多湾の西の端に位置する唐泊は、透明度が高く、水質も優れており、牡蠣の生食可能な海域として指定されている地域でもあります。濃厚で大きく育った歯応えのある貝柱が特徴の牡蠣は、日本国内だけではなく海外でも親しまれています。

ザ・リッツ・カールトン福岡 総料理長 早坂心吾 コメント

「唐泊恵比須かき」は、博多湾の中でも玄界灘に面した静穏な海域で育った福岡市が誇るブランド牡蠣です。豊かで美しい海にて育まれた「唐泊恵比須かき」は非常に高品質で、貝柱の旨味がとくに強く、濃厚な味わいが特徴です。牡蠣が育つ海域を眺めながら、「Sea to Table」をコンセプトに、福岡市が誇る素晴らしい食材の魅力を国内だけではなく海外にも発信してまいります。Bay にて海風を感じ、玄界灘の雄大な景色を眺めながら、その海が育んだ珠玉の一品をご賞味ください。

▼新提供メニュー

オイスターカクテル3種盛り合わせ 参考価格: 2,100 円 ※価格は仕入れ状況により変動する場合がございます。
濃厚で栄養豊富な生牡蠣の素材の美味しさをそのまま生かしつつ、それぞれ趣向を凝らしたシェフ特製の3種のソースをご用意。スモークが香るトマトベースにイペリコチョリソーがアクセントとなったソースや、たっぷりの彩り野菜にスパイスやビネガーを加えた爽やかな酸味のソース、キャベツをベースにハーブを加えたチミチュリソースなど、異国情緒溢れる味わいに仕上げ、まさに Bay のコンセプトのように、船に乗り込んだボーイジャー(旅人)の気分を味わっていただける一品です。ワインはもちろんのこと、九州の地酒とのペアリングもおすすめです。博多湾に沈みゆくサンセットを眺めながら、アペリティフのおつまみとしてもお楽しみください。

「唐泊恵比須かき」とは

福岡市が誇るブランド牡蠣で、福岡市内で(博多湾で)唯一「生食可能な海域」として指定されている唐泊の地先において、福岡市漁業協同組合唐泊支所と漁業者が一体となって養殖を行っています。牡蠣は食品衛生法により厳しい規格基準が定められており、水揚げした牡蠣は、清浄海水を24時間以上かけて流して浄化し、殻付きのまま生きた状態で出荷しています。また、牡蠣のノロウイルス、腸炎ビブリオ、大腸菌などの検査と、養殖海域の海水の生菌数及び大腸菌群の検査が、毎月自主的に実施されており、安心してゲストの方にお召し上がりいただけるよう、徹底した管理体制の下、育てられています。さらに、出荷作業者についても、定期的なノロウイルス等の検査を実施し、また、清潔な作業着・帽子・靴、使い捨て手袋の使用を徹底しています。



◇Bay インフォメーション

Bay では、博多湾の眺望を借景としたシックなバー&ラウンジにて、炭火焼を中心とした料理、シグネチャーカクテル、DJ が奏でる音楽をお楽しみいただけます。博多湾を行き交う船からデザインコンセプトの着想を得た心地の良い社交場は、貿易で使用されていた船の構造、パーツや曲線を空間に取り込むことで、まるで実際の船内に乗り込んだかのような体験がゲストを待ちわびています。メインバーに隣接するテラス席からは実際に玄界灘のビューを眺めることができ、バーが玄界灘の風景と溶け込むように一体化した空間となっています。また、ラウンジエリアには2つのプライベートルームのご用意があり、宿泊客だけでなく地元の方々も楽しめる空間です。



【営業時間】日曜日 - 木曜日 5:00 p.m. ~ 12:00 a.m.、金曜日 - 土曜日 5:00 p.m. ~ 1:00 a.m.

【席数】98 席

【個室】2 室 ①23 平米、収容人数:10 名(博多湾を眺望) ②13 平米、収容人数:8 名(大濠公園と市街地を眺望)

【レストランのお問い合わせ】

電話: 092-401-8882 (月~土 10:00 ~ 17:00) Email: rc.fukrz.restreservation@ritzcarlton.com

ザ・リッツ・カールトン福岡について

2023年6月21日に開業したザ・リッツ・カールトン福岡は、マリオット・インターナショナルとして九州初となるラグジュアリーホテルです。陸・海・空の玄関口でもある「博多駅」、「博多港」、「福岡空港」までは、いずれも車や交通機関で15分以内のアクセスを誇る福岡市天神地区に位置し、167の広々とした客室とスイート、4つのレストランと2つのバー、フィットネスジム、スパ、クラブラウンジ、ボールルームや会議室も備え、ゲストの皆様に、快適な滞在と記憶に残る思い出をお届けいたします。

ホテルウェブサイト: [The Ritz-Carlton, Fukuoka \(ritzcarlton.com\)](https://www.ritzcarlton.com)

公式インスタグラム: <https://www.instagram.com/ritzcarlton.fukuoka/>

公式フェイスブック: <https://www.facebook.com/RitzCarltonFukuoka>

ホテルオフィシャル動画: <https://www.youtube.com/watch?v=l-Z1NI6rngk>

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン福岡 PR 事務局 後藤瑞季、安藤まの

TEL: 03-6894-3202、090-8518-6663 (後藤) Email: trc_fukuoka_pr@ssu.co.jp