



THE RITZ-CARLTON

FUKUOKA

# NEWS

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

2024年2月7日

## 【ザ・リッツ・カールトン福岡】 春の訪れを祝福するダイニングエクスペリエンスを提供開始

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:ラドウ・チェルニア)は、2024年3月より、春季限定メニューを順次提供開始いたします。

日本料理レストラン「幻珠」では、福岡県柳川市に伝わる雛のつるし飾りから着想を得た「ひな祭り特別ランチ」や、福岡を代表する花でもある梅から名付けられた「紅梅」ランチをご提供すると共に、カフェ「Diva」では桜色で彩られた華やかな「桜アフタヌーンティー」を、2つのバー「Bay」と「ザ・ロビーラウンジ&バー」では、スプリングカクテルをお届けいたします。美しく咲く花々に因んだ春の訪れを祝福する期間限定メニューを是非お楽しみください。



〈Diva〉 桜アフタヌーンティー

### ◇Diva (ディーバ) カフェ

#### 桜色のスイーツとセイボリーを楽しむ華やかなアフタヌーンティー

福岡市内の桜が開花し始める3月15日(金)から4月15日(月)までの期間に、「桜アフタヌーンティー」の提供を開始いたします。カフェ Diva では桜の装花で彩られた空間にて、お花見気分をお楽しみいただきながら、桜色でコーディネートされたスイーツとセイボリーをご堪能いただけます。

地元の新鮮な食材や旬のフルーツをふんだんに使用し、有田焼の器で提供するアフタヌーンティーは、桜色をコンセプトに、まるで桜が器に舞い落ちたかのような華やかさを演出しました。スイーツには、福岡県産のあまおう苺と桜を使ったショートケーキをはじめ、白餡とグリオットチェリーを使った桜のエクレアを。セイボリーには佐賀県 玄海産の桜鯛を使用したマリネの洋風手毬寿司や、熊本県産の阿蘇の生ハムと八女抹茶を使用した自家製グリッシーニをご賞味頂きます。

## 桜アフタヌーンティー

価格：お一人様 8,800 円(個数限定)

提供期間：3月15日(金)～4月15日(月)

## ◇幻珠(げんじゅ)日本料理レストラン

### 雛の吊るし飾り「さげもん」から着想を得た ひな祭り特別ランチ

日本料理に精通した一流の作り手が手掛ける会席、鮓、鉄板焼の3つの異なる和食が体感できる幻珠では、桃の節句を記念して、福岡県柳川市にて昔から受け継がれてきた、美しい鞠を糸で繋いだ吊るし飾りである「さげもん」から着想を得たランチセットをご提供いたします。特製ちらし寿司や蛤のお椀をはじめ、新鮮な車海老の五色あられ揚げ、手作りのひし餅に見立てたデザートなど桃の節句にインスピレーションを受けたメニューをはじめ「さげもん」のひな飾りを演出した、地元九州産の大根、人参、南京、豆などの色とりどりの野菜で華やかに飾られた贅沢な特別ランチです。



### ひな祭り特別ランチ

価格：お一人様 11,000 円(個数限定)

提供期間：3月3日(日)のみ

## 梅ほころび春の訪れを感じる「紅梅」ランチコース、「初音」ディナーコース

福岡は全国的にも知られる梅の名所であり、ホテルからもアクセスしやすい太宰府天満宮は梅の名所として特に有名です。1月後半から2月にかけて咲き始める梅の花は県の鳥でもあるウグイスと共に春の訪れを知らせる福岡を代表する花です。日本料理レストラン幻珠のランチでは、梅から名付けた「紅梅」ランチコースと、ウグイスの美しいさえずりから命名した「初音」ディナーコースを開業当初からご用意しています。



### 「紅梅」ランチコース

価格：お一人様 11,000 円

提供期間：～3月14日(木)まで

### 「初音」ディナーコース

価格：お一人様 20,000 円

提供期間：～3月14日(木)まで

## ◇Bay (ベイ) バー

提供期間：3月1日(金)～3月31日(日)

### Herb Garden (ハーブ ガーデン) 3,000 円

摘みたてのハーブがスピリッツと混ざり合い、爽やかな自然の恵みをお楽しみいただける、春の新芽をコンセプトにしたハーブカクテル

### Spring Honey (スプリング ハニー) 2,000 円

完熟パイナップルの甘美な甘みとハチミツが調和した、グラスの上で可憐に咲くエディブルフラワーが可愛いカクテル



写真左：ハーブガーデン  
写真右：スプリングハニー

## ◇ザ・ロビーラウンジ&バー

提供期間:3月1日(金)～3月31日(日)

### Morganite Negroni (モルガナイト ネグローニ) 2,000円

絶妙にステアされたネグローニと桜の柔らかな香りが印象的なカクテル

### Syunsui (春水) 2,000円

サマーオレンジのスパイシーな風味が、アーモンドの芳醇な風味と混ざり合った升酒カクテル



写真左:モルガナイト ネグローニ 写真右:春水

レストランのご予約は、オンラインもしくはお電話にて承っております。

【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](mailto:rc.fukrz.restreservation@ritzcarlton.com)

Web予約は[こちら](#)

## 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、いずれも車や交通公共機関で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、ゲストの皆様は、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: <https://www.ritzcarlton.com/ja/hotels/fukrz-the-ritz-carlton-fukuoka/overview/>

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](mailto:trc_fukuoka_pr@ssu.co.jp)