

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2024年8月1日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 日本の美意識を纏う^{しょうしゃ} 瀟洒な邸宅をイメージした 「ザ・ロビーラウンジ」の新メニュー ～アフタヌーンティーや豊富なアラカルトメニューなど 提供サービスを刷新し、より多様な利用が可能に～



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、総支配人：シャビ・ゴンザレス）の45階に位置する「ザ・ロビーラウンジ」は、この度リニューアルを終え、日本の美意識を纏う瀟洒な邸宅を思わせる空間に生まれ変わりました。それに伴い、有田焼のオリジナルテーブルウェアで提供する「ザ・リッツ・カールトン東京コレクションアフタヌーンティー」や豊富なアラカルトメニュー、バートロリー「ジャパニーズクラフトマンシップコレクション」など、多様化するニーズに合わせ、一日を通して様々なスタイルでご利用頂けるサービス提供へと刷新しました。

新しく生まれ変わったザ・ロビーラウンジの概要は次ページの通りです。

概要

- 場所：ザ・ロビーラウンジ（45階）
 - 営業時間：
日～木曜日 11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）
金・土曜日 11:00～23:00（料理ラストオーダー22:00、ドリンクラストオーダー22:30）
*アフタヌーンティーの提供は毎日12:00～17:00
 - エンターテインメント：
昼：12:45～16:25
夜：20:00～22:40
- ※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージ（2,500円（税込み））を申し受けます。
※ご宿泊のお客様、ザ・リッツ・カールトン スパ&フィットネス会員、ザ・パーク・レジデンシズ・アット・ザ・リッツ・カールトン東京ご入居者様、ひのきざか、タワーズ、Héritage by Kei Kobayashi（エリタージュバイケイコバヤシ）にてディナーをお召し上がりになったお客様、および、6歳未満のお客様のご利用については、エンターテイメントチャージは対象外となります。
- 電話：03-6434-8711（レストラン予約：受付時間 10:00～20:00）
 - 施設URL：<https://lobbylounge.ritzcarlontokyo.com/>
 - 予約URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-thelobbylounge-bar/reserve>
 - 席数：72席
 - ドレスコード：カジュアルエレガンス
 - 備考：内容は季節によって変更となる場合がございます。

また、各提供メニューの詳細は以下の通りです。

<ザ・リッツ・カールトン東京コレクションアフタヌーンティー>



今回のリニューアルに伴い、オリジナルで制作した有田焼コレクションにて、季節の食材を使用した、絵画のように鮮やかで繊細なセイボリーやペストリーを提供します。有田焼は、日本で最初に作られた磁器とも言われ、そのきめ細やかで滑らかな手触り、繊細で洗練された美しさから世界の人々を魅了しており、ザ・ロビーラウンジでのひと時を優雅に演出いたします。さらに、数種類のスイーツは、お茶をテーマにした「ティーコレクション」の他、厳選された

チョコレート等が織りなすデザートを本アフタヌーンティーのために新たにデザインしたデザートトrolleyにてお客様の目の前で取り分け、盛り付けてご用意いたします。

ザ・リッツ・カールトン東京のスペシャルブレンド紅茶や緑茶を含む12種類の香り高いお茶のコレクション、地上約200mからの壮大な眺望、生演奏の心地よい音色、季節の装花、ホテルを包み込む香り、そして有田焼オリジナル磁器コレクションの手触りなど、五感で味わう非日常の贅沢な時間をお楽しみいただけます。

- 提供時間：毎日12:00～17:00
- 料金：9,400円（セイボリー4種/サンドイッチ3種/スイーツ8種/チョコレート3種/スコーン2種/コーヒーまたは紅茶、税金・サービス料込）

※セイボリーやスイーツの種類などはメニューによって変更になる場合がございます。

<豊富なアラカルトメニュー>

レストランシェフが手掛ける特別メニューの他、旬の野菜や果物を使用したヘルシーなシーズンメニュー、そしてデザート（レストランデザート）を、一日を通してアラカルトにてお楽しみいただけることとなりました。レストランのお食事をカジュアルに楽しみたい、お酒とデザートをゆっくり味わいたいなど、より多様で自由なシティホテルの楽しみ方として、ザ・ロビーラウンジをご利用いただけます。

● シーズナルマーケットメニュー

副総料理長の中野琢治が、2カ月ごとに食材テーマを設定し、料理とデザートを提供いたします。今年夏のテーマ食材は「白桃」です。大型で、糖度12%を超えるジューシーな日本の桃を使用し、「白桃と車エビ」（4,900円）、「白桃のガスパチョ」（1,860円）、「ジェラニウム風味のピーチタルト」（3,600円）、「白桃ババ」（3,300円）といった白桃の甘みとフレッシュさを活かした品々をご用意します。

● 単品でも楽しめるレストランデザート



昼下りのティータイムから、一日を締めくくるパフェやデザートに至るまで、様々なニーズにお応えする各種デザートをご用意いたします。繊細なメレンゲ使いを得意とするパストリーシェフ小堀真弓による、季節ごとに旬の果物を使用したパフェ（現在は「メロンパフェ」（4,400円））や、真っ白なメレンゲ、生クリーム、季節のフルーツで仕上げる「シーズンパブロワ」（3,200円）、「チェリーフランベ」（3,200円）、「プロフィットロール」（2,800円）、「フォンダンショコラバローナ」（2,800円）の全5品を提供いたします。

● パリ三つ星シェフ小林圭氏監修「黒トリュフ クロックムッシュー」



ホテル内フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi（エリターージュバイ ケイ コバヤシ）」を監修している、パリで活躍する三つ星シェフ小林圭氏による「黒トリュフ クロックムッシュー（7,800円）」がザ・ロビーラウンジにてお楽しみいただけます。フランス発祥のホットサンドイッチであるクロックムッシューに黒トリュフ、コンテ、グリュイエール、パルメザンの3種のチーズ、ベシャメルソース、ロースハムを使用し、

濃厚で贅沢なワンランク上の味わいに仕上げています。

- **ライフスタイルに寄り添う多様なメニュー**

グルテンフリー、ヴィーガン、ベジタリアン、ラクトースフリーなど多様化する食のライフスタイルに寄り添うメニューも展開しております。

- **提供時間：日～木曜日 11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）**

金・土曜日 11:00～23:00（料理ラストオーダー22:00、ドリンクラストオーダー22:30）

- **料金：上記参照**

< **ジャパニーズクラフトマンシップコレクション** >

「ジャパニーズクラフトマンシップコレクション」では、日本の職人技によって生み出される個性豊かなウイスキー、日本酒、クラフトジンを中心に日本各地より厳選してご用意いたします。カクテルツール一式を搭載したバートローリーを使用して、お客様の席にてオリジナルジンカクテルをお作りする「シーズナル コレクション」や、バーテンダーが考案するスピリットフリー カクテル、ホテルオリジナル紅茶や日本茶をはじめとするノンアルコールのドリンクメニューも豊富に取り揃えています。そのため、その場に居合わせる皆様に楽しいひと時をお過ごしいただけるよう、お客様の体質やその日の気分、シーンに合ったドリンクをお選びいただくことができます。

- **料金：**

国産クラフトジンをベースにしたオリジナルカクテル「シーズナルコレクション」各3,600円

「スピリットフリー カクテル（ノンアルコールカクテル）」各2,700円

【ザ・ロビーラウンジ改修について】

日本の伝統工芸や職人技から着想を得た繊細な木工細工や和紙を用いた内装に、上質なオリジナル家具を配し、日本の美意識と現代的な感性が融合するデザインとなりました。洗練された優雅なひとときをお過ごしいただけます。



【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。都内最高峰の高さを誇るミッドタウン・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245のゲストルームのうち40室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京

では最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」、フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイコバヤシ)」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、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。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>)のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<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 : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子、宮本早映子