

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6月7日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 「2018年 夏限定メニュー」の販売を開始

ザ・リッツ・カールトン東京(所在地:東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン内、総支配人:ジョン・ロールフス)は、ゲストの皆さまに暑い夏を爽やかに過ごしていただけるよう、このたび、個性溢れる「2018年のザ・リッツ・カールトン東京 夏限定メニュー」の販売を開始いたします。この夏にお召し上がりいただける「2018年 夏限定メニュー」および「スペシャルイベント」の主な概要は以下の通りです。

- **アジュール フォーティーファイブ(45階)**: 舞鶴産の天然アワビや北海道十勝の豊かな自然の中で育った旨味豊富な「十勝牛」など、料理長 宮崎慎太郎自らが足を運んで選んだこだわりの食材を使ったモダンフレンチ料理
- **日本料理 ひのきざか(45階)**: 「新仔鰻」を使った鰻重と肝吸いのパワーフードやミートラバースランチ、ミシュラン三つ星を掲げる兵庫県西宮市の名店「子孫」の特別ポップアップディナーイベント
- **ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ(1階)**: 例年好評のサマーテラスにて、夏限定のアイ스티ーや自家製サンゴリア、アイスクリームサンデーやフローズンヨーグルト
- **ザ・ロビーラウンジ(45階)**: 2018年5月30日(水)～9月3日(月)まで六本木の国立新美術館にて開催されている『ルーヴル美術館展』とのコラボレーション企画として、オリジナルカクテルとフレンチアフタヌーンティー
- **ザ・バー(45階)**: お茶とお酒をマリアージュさせたティーカクテルコレクション。さらに、昨年、ボビーズジンのコンペティションで初代優勝者となったヘッドバーテンダーの和田健太郎がスペシャルゲストを招き、一夜限りの「ボビーズジン バーテンディング イベント」

以下、店舗別のメニューをご紹介します。

■アジュール フォーティーファイブ

夏のモダンフレンチ

たゆまぬ探究心で国内外から最上の材料を吟味し、季節の美しさをフランス料理の技法と独自の感性で仕上げる料理長の宮崎。その手にかかる夏のメニューは、初夏の味覚である京都舞鶴の鮑や、北海道の十勝地方で育ったきめ細やかでやわらかい肉質の国産牛から、厳選した部位だけを使った贅沢なもの。夏の定番料理であるガスパチョや海の恵みが詰まったブイヤベースも、宮崎の感性が息づく新たな表現にてご用意いたします。

時間: ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00

価格: ランチ 平日 5,200円～・土日 7,800円～、
ディナー15,500円～



*表示価格に別途、消費税とサービス料 15%を申し受けます。

クリュッグナイト

「シャンパンの帝王」と称されるシャンパーニュ「クリュッグ」より、ブランドアンバサダー ティモシー・ベック氏を迎え、クリュッグメーカーズディナーを開催します。今回は、珠玉のラインナップより「クリュッグ グランド・キュヴェ」をはじめとした4種のコレクションをご用意いたします。正真正銘高級シャンパーニュ・ハウスの希少なラインナップを、宮崎がこの日のためだけに手がける特別フレンチコースと共に贅沢にお楽しみいただける一夜限りのイベントです。



開催日: 2018年7月5日(木)

時間: 19:00~

価格: 50,000円

■ひのきざか

パワーフード

昔から夏の暑さを乗り越えるためのパワーフードとして食されてきたうなぎ。ひのきざかでは、国産の「新仔鰻」をご用意いたしました。養殖うなぎの中でも1年経たない若いうなぎのことを「新仔鰻」と呼び、皮が柔らかく、小骨も少なく、身も脂が乗っています。鰻本来の旨みを際立たせる白焼き、ふっくら焼き上げる蒲焼のふたつの味わいを肝吸い付でご提供いたします。



期間: 2018年8月31日(金)まで

価格: セット 9,000円 (1日限定 15食)

ミートラバーズランチ

ひのきざか鉄板焼料理長 谷口祐卓は、日本中の国産牛の中から美味しい逸品を常に探求しています。また、谷口の鉄板焼の特徴は、油を極力使用せず、岩塩など自然派調味料を使用しております。毎週水曜日は、国産牛の赤身をメインとした鉄板焼ランチコースをご用意いたしました。追加分のお肉は、100gよりお好みサイズをお客様の目の前でシェフ自らが切り分けます。また、炭水化物の摂取を控えているお客様には、お食事のご飯を、サラダボールに変更いたします。



メニュー内容: 前菜、サラダ、黒毛和牛赤味100g~、白ご飯またはサラダ、デザート

期間: 2018年6月~8月の毎週水曜日

時間: 11:30~14:30

価格: 4,800円~

ミシュラン三つ星「子孫」期間限定ダイニング

その土地へ足を運ばないと出会うことができない名店の料理を、ひのきざかでお楽しみいただける至福のひとつをご提供致します。今回は、2011年から6年連続でミシュラン三つ星を獲得している、兵庫県西宮市の名店「子孫」から、店主の藤原研一料理長を二夜にわたり招請。淡路島由良で獲れる良質な赤雲丹、黒鮑や鱧、京都産の天然鮎や鰻など、厳選された食材が織り成す見た目にも美しい日本料理をご堪能いただけます。出汁にこだわった煮物椀は、美食家も注目の一品です。



開催日: 2018年7月19日(木)・20日(金)

時間: 17:30~20:30

価格: 22,000円

*追加料金 10,000円にて、日本酒ペアリングをご用意しております。

*表示価格に別途、消費税とサービス料 15%を申し受けます。

■ ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

サマーテラス

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、夏らしい開放感が味わえるテラス席でお召し上がりいただくに相応しい、果実味あふれる自家製サングリア、エディブルフラワーのフラワーアイスがグラスの中で華やかな彩りを添えるアイスティーなど、優雅な時間へと誘うこだわりのドリンクをご用意しております。また、毎日16:00から20:00まで開催しているハッピーアワーでは、ワインをグラス、またはボトルで気軽にお楽しみいただけます。

* 自家製サングリア 2種 各 1,000円

- 「ルージュ」: 赤ワイン、ピーチ、イチジク、オレンジ
- 「ブラン」: 白ワイン、パイナップル、クランベリー、ブラッドオレンジ

* アイスティー 3種 各 1,300円

- 「パッションフルーツ&イングリッシュブレックファースト」
- 「マスカット&ジャスミン」
- 「ビューティフル&ジンジャー」

期間: 2018年9月30日(日)

時間: 11:00~20:30(ドリンクL.O.) *イートインのみ



アイスクリームサンデー

期間: 2018年9月30日(日)まで

時間: 11:00~20:00(フードL.O.) *イートインのみ

価格: 1,300円~



アントルメグラッセ

メレンゲを使ったライチのパルフェを中心に、赤桃のソルベ、ラズベリーコンフィチュール、ココナッツアイスクリームを重ねてドーム状に仕上げました。氷細工をイメージして作られた今にも動き出しそうな、蝶々の飴細工は、清涼感を感じさせてくれます。



ストロベリー&シャンパーニュ

フランス料理のコースでお口直しとして供されるシャーベット状のデザート「グラニテ」。

ストロベリーシャンパーニュの風味漂うシャーベットと、ハニーとライムでマリネしたストロベリーに、ストロベリーソースをかけてお愉しみください。



パイナップルバニラシュー

サクサクのクッキー生地を乗せて焼いたシュー生地に、コロコロ可愛らしいバニラアイスクリームと、ラム酒で香りを付けたパイナップルのキャラメリゼをふんだんに挟みました。トロピカルフルーツソースをかけると、さらに美味しくお召し上がりいただけます。



フローズンヨーグルト

爽やかな甘さのフローズンヨーグルトに、ミックスベリーとグラノーラをトッピング。サクサクとした食感とベリーソースの

相性が抜群です。



エキゾチックシトラスサンデー

ホワイトチョコレートシャーベットと、マンゴーパッションシャーベットに、フレッシュオレンジと、マンゴーゼリーをトッピング。マンダリンオレンジピューレにベルガモットとコアントローでアクセントを付けたソースをかけてお愉しみください。



アフォガート

グラスの中は、フランス産グアナラチョコレートのエスプーマにヘーゼルナッツキャラメリゼをトッピング。

チョコレートカップに入ったキャラメルコーヒークリームにエスプレッソを注いでお召し上がりください。

*表示価格に別途、消費税とサービス料 15%を申し受けます。

フローズンヨーグルト

夏季限定のイトインメニューとして、フローズンヨーグルトが登場。生乳本来の味わいがあり、乳酸菌が生きた低カロリーのヘルシーデザートです。ブルーベリー、オレンジ、ラズベリーのフレーバーをカップでご用意いたします。美しい色合いのソフトクリームを、風が心地よいテラス席でお召し上がりください。



期間： 2018年9月30日(日)まで

時間： 11:00～20:00 (フードL.O.) *イトインのみ

価格： 各650円

サマーギフト

日頃からお世話になっている方々やご両親に向けて感謝の気持ちと、健康を願う気持ちを表す夏の贈り物に、ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリのサマーギフトはいかがでしょうか。涼をよぶみずみずしさと、上品な甘みの水羊羹は、夏の手土産やおもたせとしても大人気です。他にも、見た目にも涼しげなスタイリッシュなガラスボトルに入ったフルーツジュース 3 種のセットなどを取り揃えております。



内容&価格：「水羊羹」(こしあん、つぶあん、抹茶の3種類 各2個入り) 2,800円

「ザ・リッツ・カールトン フルーツジュース」(3種詰め合わせ：シシリアンブレンド、マンゴー、ザクロ 各900ml) 4,900円

■ザ・ロビーラウンジ

フレンチアフタヌーンティー

国立新美術館で開催中の「ルーヴル美術館展」とのコラボレーションによるアフタヌーンティー。厳選された世界各地の茶葉を集めたティーセレクションやジャムバトラーによるジャムセレクションと共に、パリに思いを馳せながら優雅なひと時をお楽しみください。

期間： 2018年9月3日(月)まで

時間： 12:00～17:00

価格： 1名様 4,600円～(税サ別)



シュークリームプロモーション

エクレーアのような形で片手でも食べやすいシュークリーム6種を、期間限定でご提供いたします。シュー生地は、フランスでは一般的なクッキー生地をのせて焼き上げるサクサクとした食感が特徴。クリームは、ザ・リッツ・カールトン東京ならではの、稀少なバニラビーンズを100%使用した、本格的カスタードクリームです。

期間： 7月9日(月)～8月12日(日)

時間： 12:00～20:00

価格： 1個900円

*アフタヌーンティーと同時にご注文の場合は1個500円(税サ別)

フレーバー(写真手前から)：

アップル ブラックカラント、バニラ パイナップル、ピスタチオ ラズベリー
セサミレモン、グアナラ、コーヒー

※期間中、ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリにも販売いたします。
(アップル ブラックカラント、バニラ パイナップル、ピスタチオ ラズベリーのみ)



*表示価格に別途、消費税とサービス料 15%を申し受けます。

■ザ・バー

ティーカクテルコレクション

夏にふさわしいカクテルとして、お茶とお酒をマリアージュさせたティーカクテルコレクションをお楽しみください。グラスの中で花開く「ジャスミン・リレ」は、ジャスミンの香りとシャンパーニュが優美さを演出するカクテルです。日本茶、紅茶、中国茶など世界のお茶が織り成すカクテルは、夏のひとときに涼やかさを招き入れることでしょう。

期間： 2018年7月2日(月)～9月1日(土)

価格： 1杯 2,500円～



ボビーズジンバーテンディングイベント

昨年、ボビーズジンのコンペティションで初代優勝者となったヘッドバーテンダーの和田健太郎。彼が、バー業界最大級のイベント「東京インターナショナルバーショー2017」のプログラム「なでしこカップ」の優勝者である小栗絵里加氏を招き、一夜限りのボビーズジンバーテンディング イベントを開催いたします。両名の優勝カクテルをはじめ、このイベントで発表される新作カクテルなどをお楽しみください。

開催日： 2018年6月10日(日)

時間： 20:00～23:00

価格： 2,500円～



■神宮外苑花火大会

都心の夏の夜空を華麗に彩る花火大会。ザ・リッツ・カールトン東京は地上 200メートルから眼下に広がる幻想的な夜景とともに夏の風物詩である大輪の花火をご鑑賞いただける絶好のロケーションです。

ひのきざか 会席・寿司

夜空の花火と眼下の夜景を楽しみながら、年に一度だけの贅沢なディナーをご堪能ください。

開催日： 8月11日(土)

時間： 17:30～

価格： 会席・寿司共に 35,000円
(クリュッグ グランド・キュベ マグナムのグラス
シャンパーニュ付)



ザ・バー

東京の夏の風物詩である神宮外苑花火大会を、シャンパーニュを片手に地上200メートルのアリーナ席で楽しみませんか。華麗な花火と煌めく夜景を同時に楽しめるのは、メトロポリタンシティ東京ならではの。シャンパーニュは、「ドン ペリニオン」または「ルイナール」を90分間フリーフローで楽しみいただけます。

開催日： 8月11日(土)

時間： 19:00～20:30

内容&価格： 「ルイナール ブラン・ド・ブラン」の 90 分間フリーフロー 13,000円
「ドン ペリニオン 2009」の 90 分間フリーフロー 29,000円



*表示価格に別途、消費税とサービス料 15%を申し受けます。

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。53階建ての建物の最上階9階を占め、東京タワーや富士山を含む360度の東京のパノラマを一望できるザ・リッツ・カールトン東京は、35室のスイートとザ・リッツ・カールトンクラブレベルの客室を含む総客室数247のゲストルームをご用意しています。また、ザ・リッツ・カールトンスパ&フィットネスでは、究極の贅沢をお楽しみいただけます。その他、館内には、会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理の「ひのきざか」や、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、コンテンポラリーグリル「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」の4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。

<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