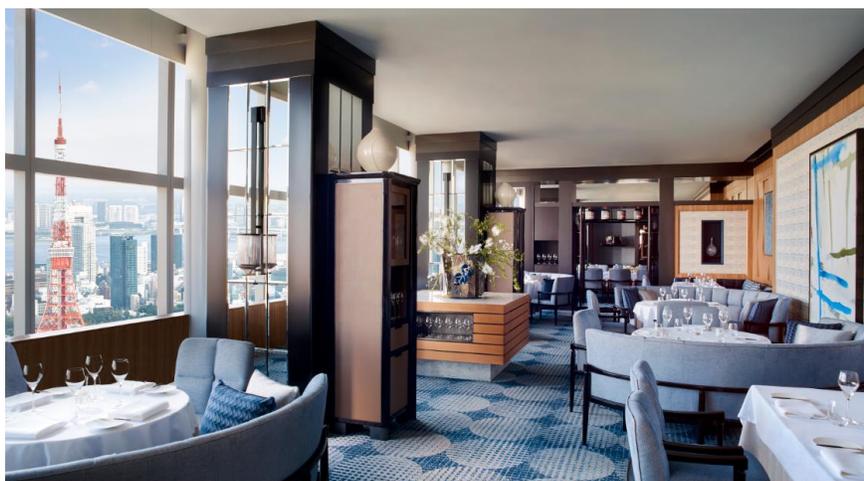


お問い合わせ：
PR担当 山田 梨絵
rie.yamada@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-6434-8708 FAX:03-6434-8802

2018年11月29日

ザ・リッツ・カールトン東京 モダンフレンチダイニング アジュール フォーティーファイブ 『ミシュランガイド東京2019』にて4年連続で1つ星を獲得



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:田中 雄司)は、『ミシュランガイド東京2019』において、モダンフレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」が4年連続で1つ星を獲得したことをお知らせいたします。

これまで幾度となくミシュランの星を獲得している料理長、宮崎慎太郎率いる「アジュール フォーティーファイブ」は、本年3月にリニューアルオープンいたしました。同店は、店名の通り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絶景をお愉しみいただきながら、パティシエの経歴を持つ宮崎ならではのこだわり抜いたお料理をお召し上がりいただけるモダンフレンチダイニングです。

「アジュール フォーティーファイブが『ミシュランガイド東京 2019』において、4年連続で1つ星を獲得でき、大変嬉しく思っております。料理長 宮崎慎太郎、並びに同レストランのチームが力を合わせ、努力してきた結果を、本年も国際的に評価の高い賞でご評価いただいたことはとても大きな励みとなり、日々お客様に感動と笑顔をお届けするために情熱をそそぐサービスチームの紳士淑女たちにとって、大きな名誉です」(ザ・リッツ・カールトン東京 総支配人:田中 雄司のコメント)

「世界中に多くの美食都市が存在する中、最も多くのミシュランの星の獲得数を誇る東京という街で、この度、4年連続でアジュール フォーティーファイブが星を獲得することができたのは、私たちの料理への徹底的なこだわり、そしてサービスに携わる紳士淑女が「思い出に残るダイニングエクスペリエンス」を目指し、日々の仕事に取り組む姿勢が認められた結果であると受け止めております。今後も私たちの料理をお召し上がりになるお客様を笑顔にできるようなダイニングエクスペリエンスを届けられるよう、

チーム一丸となり一層の努力を続けてまいります」(ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティーファイブ 料理長:宮崎 慎太郎のコメント)

<料理長 宮崎慎太郎 プロフィール>

東京誠心調理師専門学校を卒業後、パティシエとして洋菓子店「ラ・バンボッシュ」に3年勤めた後、フレンチに転向。西麻布「ル・ブルギニオン」、銀座「ヴァンピックル」、麹町「オーグードゥジュール」で修行を積む。その後渡仏し、パリの名だたるフランス料理店数軒で、約2年間、シェフとしてのさらなる経験を積む。帰国後、2007年4月より丸の内「オーグードゥジュール・ヌーヴェルエール」料理長に就任し、7年連続でミシュランの星を獲得。2014年5月よりザ・リッツ・カールトン東京のモダンフレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」料理長に就任し、『ミシュランガイド東京2016』にて1つ星を受賞した。至高の味、最高のダイニング経験を生み出すべく、常に探究心をもって、日々たゆまぬ努力を重ねる一方で、パティシエ出身である宮崎の強みを活かした繊細な盛り付けや独自の料理哲学には定評がある。



【アジュール フォーティーファイブについて】

「アジュール フォーティーファイブ」は、産地直送の魚介、新鮮な野菜、果物やフランス産の肉を用いた、モダンフレンチのエlegantなレストランです。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。山口県の萩の市場や北海道などから届く新鮮な魚介類やシェフこだわりのフランソワ・パラヴィディエーノ氏が選んだ仔牛『ヴォースーラメール』やバザス牛、そして近年A.O.Cを取得したピエール・オティザ氏のキントア豚などを使っています。経験豊富な宮崎慎太郎料理長による、味わいと彩りのバランスのとれた料理は、その繊細で軽やかな味付けなどが評価され、『ミシュランガイド東京2016』の受賞から4年間連続で1つ星を獲得しています。

【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 フォーティーファイブ」、コンテンポラリーグリル「タワーズ」、チョコレート&パストリー「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: 水谷玲子・橋詰尚子

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL : 03-6434-8708 / FAX : 03-6434-8802

セールス&マーケティング部 広報担当

山田梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com