

News



THE RITZ-CARLTON
TOKYO

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

2019年2月15日

【ザ・リッツ・カールトン東京】

2人のミシュランシェフによるフォー・ハンズ・コラボレーション ～「Ta Vie 旅」の佐藤秀明シェフを招聘し、1日限りのコラボレーションを 3月21日(木・祝)にアジュール フォーティーファイブにて開催～

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、2019年3月21日(木・祝)、香港のミシュラン 2 つ星レストランであり、2018 年度の「アジアのベストレストラン 50」において第 16 位にランクインを果たした、「Ta Vie 旅」のオーナーシェフ、佐藤秀明氏を招聘し、同じく、ミシュランスターを獲得している「アジュール フォーティーファイブ」の料理長、宮崎 慎太郎との 1 日限りの『フォー・ハンズ・コラボレーション』を、同ホテル 45 階のフレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」にて開催いたします。

「アジュール フォーティーファイブ」のリニューアルオープン 1 周年を記念して実現することとなったこの夢の共演では、まもなく訪れる「春」をテーマに、新進気鋭の 2 人のシェフによるお花見に因んだ前菜でスタートいたします。また、フランス料理の春の食材の代名詞であるグリーンとホワイトのアスパラガスを、各シェフのアレンジで競い合う一皿もお楽しみいただけます。

また、コース形式で提供されるお料理には、「アワビのシヴェ」、「青のりとウニのパスタ」といった佐藤氏のスペシャリテと、アスパラガスやイチゴ、桜といった春の食材をふんだんに盛り込むことで味わいだけでなく見た目にも美しいアート作品をゲストの皆さまにご提供いたします。その他、宮崎が腕によりをかけてご提供する「フランス産リドヴォのベニエ」にもご期待ください。

1 日限りの『フォー・ハンズ・コラボレーション』の詳細は次ページの通りです。



『フォー・ハンズ・コラボレーション』について

- 開催日時: 2019年3月21日(木・祝)
ランチ: 12時~13時30分 / デイナー: 受付19時、開始19時30分
- 会場: フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」(ザ・リッツ・カールトン東京45階)
- 内容: ランチ、ディナー共にコース料理
- 料金: ランチ お1人様 15,000円(税・サ別) ワインペアリング 8,000円(税・サ別)
ディナー お1人様 25,000円(税・サ別) ワインペアリング 15,000円(税・サ別)
- ドレスコード: カジュアルエレガンス

<ディナーコース>

前菜 “花見弁当” (共作)

ホテルイカのシーザーサラダ (佐藤)

フランス産リドヴォのベニエ
愛媛のブラッドオレンジ スガーソース (宮崎)

ホワイトアスパラのエキスジュース (宮崎)

グリーンアスパラガス ナイトジャスミン ツブ貝のクラムチャウダー (佐藤)

青のりとウニのパスタ (佐藤)※

オマールブルー 春カブ ナヴァラン仕立て (宮崎)※

アワビの“シヴェ” (佐藤)

リムーザンの仔羊 京都丹後フルーツガーリック 紫蘇 (宮崎)

イルフロタント (宮崎)

杏仁豆腐のアイスクリームと苺のヴァシュラン
桜の香りをとじこめて (佐藤)



※2品はランチコースには含まれません。

ご予約・お問い合わせは、レストラン予約 03-6434-8711 (10:00-21:00) にて承ります。

Facebook [@ritzcarlontokyo](#)

Instagram [@ritzcarlontokyo](#)

Hashtags: #4HandsDining #RCMemories

【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 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&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

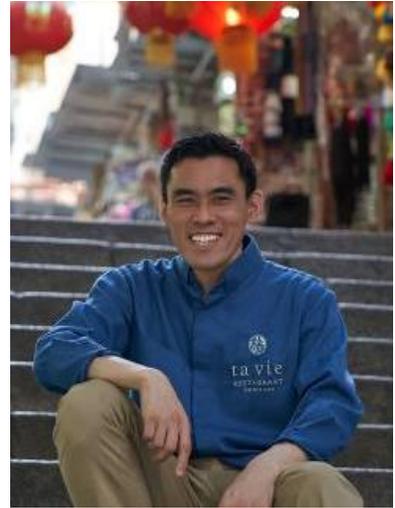
E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子・橋詰尚子

ザ・リッツ・カールトン東京

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

<Ta Vie 旅 料理長 佐藤秀明氏 プロフィール>

10年以上に渡るフランス料理の経験を積んだ後、東京のミシュラン3つ星レストラン、「日本料理 龍吟」のオーナーシェフ、山本征治氏の下に3年間師事し、日本料理の知識と技を学ぶ。2012年6月に、「日本料理 龍吟」の海外初店舗となる「天空龍吟」が香港にオープンすると佐藤は料理長に就任。そのわずか6ヶ月後に同店はミシュラン2つ星を獲得するという快挙を成し遂げた。さらに、2014年には、サンペレグリーノ&アクアパナがメインスポンサーを務める「アジアのベストレストラン50」において、今最も注目すべきレストランに贈られる「ワン・トゥ・ワッチ アワード」を受賞。翌、2015年には、待望の自身のレストラン「Ta Vie 旅」を香港にオープンし、同年1つ星、翌年には2つ星を獲得する。同店は、2016年以来3年連続で「アジアのベストレストラン50」にランクインを果たしている。



<アジュール フォーティーファイブ 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』から4年連続で1つ星を獲得している。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・オテイ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。