

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](mailto: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

2020年12月10日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】  
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  
「ミシュランガイド東京2021」にて6年連続で1つ星を獲得  
～宿泊部門でも昨年に引き続き、最高ランクの赤表示を受賞～**



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、当館45階に位置する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6年連続で「ミシュランガイド東京」の1つ星を獲得したことをお知らせいたします。

また、当ホテルは「ミシュランガイド東京2021」の宿泊施設部門においても昨年に引き続き、豪華で最高級のホテルを意味する最高ランクの赤表示を受賞いたしました。

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』では、地上200メートルという絶好のロケーションから東京の摩天楼と東京湾の絶景をお愉しみいただきながら、国内の港から産地直送された魚介や滋味溢れる野菜、ジビエなど、シェフ自らが厳選したこだわりの食材を用いた至高のモダンフレンチをお召し上がりいただけます。

また、本年は、同店のお食事を真空パックでご用意し、前菜からメイン、デザートまでのフルコースをテイクアウトや郵送にてお届けすることにより、ご自宅に居ながらにして本格的なレストランの味をお愉しみいただける「Azure 45 Box」をご用意した他、従来の3コースメニューやアラカルトメニューを廃止し、料理長 宮崎慎太郎によるその日限りのメニュー「おまかせメニュー」のみの提供に切り替えたことにより、より良いメニューのご提案を可能にしたばかりでなく、食品ロスをゼロにするという環境に配慮した新たな取り組みにも成功いたしました。

「『アジュール フォーティーファイブ』がミシュランの1つ星を引き続き獲得できたことは私どもにとって大きな励みとなります。多くの名店がひしめく東京という場所で国際的に評価の高い同賞を6年連続で受賞できたことは、料理長 宮崎慎太郎とレストランチームだけでなく、

ザ・リッツ・カールトン東京の紳士淑女たちにとっても大変名誉なことです。我々はこれからも当ホテルをご利用いただくお客様お一人おひとりの期待に添う最高レベルのサービスをご提供できるように努めてまいります。」（ザ・リッツ・カールトン東京 総支配人：田中 雄司のコメント）

「今年はホテルも一時休館を余儀なくされるなど、通常とは異なる経験をする事となりました。そのような状況下においても、いち早くメインダイニングの再オープンに向けてご協力いただいた皆さんに感謝の気持ちを伝えたいと思います。そして、何よりレストランにお越しくださった全てのお客様に対し心から感謝申し上げます。ニューノーマルという新たな生活様式の中で、今年も6年連続でミシュランの星を獲得できたことは、日々向上心を持って仕事に取り組んできたサービス人、料理人 チーム皆の努力の賜物です。私たちは、この結果に甘んじることなく、更なる高みを目指し来年に向けて挑戦し続けたいと思います。」

（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・バンポッシュ」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「オーグドゥジュール」で修行後渡仏。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月にはザ・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1つ星を受賞し続けている。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、そして日本人シェフならではのフランス料理のスタイルを世界に発信すべく、常に探究心をもち、日々たゆまぬ努力を続けている。



### 【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、モダンフレンチダイニングです。フランス語で「青」という意味をもつ“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。北海道など国産の新鮮な魚介類や野菜、十勝牛や飛騨牛、フランスから届く質の高いオマール海老や希少価値の高いシャラン鴨、仔羊や鳩などを使っています。料理長 宮崎慎太郎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6年間連続で1つ星を獲得しています。また『ゴ・エ・ミヨ 2020』では3トック（16.5/20点“素晴らしいレストラン”の評価）を獲得しております。

## 【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 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」、「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。

## ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: [www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/)

LINE: <https://page.line.me/ritzcarlontokyo>

<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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子・八尋遥