

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

2021年3月18日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 「茶懐石」から着想を得たダイニング・エクスペリエンス 『一期一会』を、4月10日より日本料理ひのきざかにて提供開始 ～鉄板焼の手法を活かした料理と高級茶のマリアージュ～ ～季節の旬の素材を堪能する第二弾も本年秋に開催予定～



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）では、2021年4月10日（土）から18日（日）まで、「茶懐石」から着想を得た全く新しいダイニング・エクスペリエンス『一期一会』を、当館45階に位置する日本料理「ひのきざか」内の鉄板焼レストランにてご提供いたします。また、今年秋には、旬の素材を心行くまでご堪能いただける『一期一会』第二弾を開催する予定です。

元来、茶事においてお茶を美味しく飲んでいただく目的で考案される懐石料理。ザ・リッツ・カールトン東京では、古来よりおもてなしの心を表す茶懐石の精神と鉄板焼の手法を融合させることにより、革新的かつユニークな食事体験をご提供いたします。

薬品を一切使用せずに育てられた非常に珍しい鱒や、シェフお勧めのA5ランクの和牛など、厳選した国産食材をふんだんに用い一品一品丁寧に作られた料理とお茶の持つ芳醇な香りを引き出すワイングラスなどに注がれた高級茶とのマリアージュをお楽しみいただけます。また、デザートには目の前の鉄板で蒸し焼きされるスフレパンケーキを始め、鉄板焼ならではの手法を用いた数種類のプチフルをご提供いたします。

セイポリーからスイーツまで、小ぶりのサイズで提供されるメニューを高級茶と共にご堪能いただくこの『一期一会』は、まるでアフタヌーンティーを愉しむような感覚でお召し上がりいただけます。

これまでの鉄板焼のイメージを一新する**ひのきざか**『一期一会』の詳細は以下のとおりです。

- 日時：2021年4月10日（土）～18日（日）
午後2時30分からの1部制（予約制）
- 場所：ザ・リッツ・カールトン東京45階
「ひのきざか 鉄板焼」
- 料金：¥12,200（税金・サービス料込）



ひのきざか『一期一会』メニュー

セイポリー

- 苺豆腐
（宇治煎茶 京都）
- 桜海老の自然薯饅頭、蛍烏賊 あけがらし味噌、真鯛昆布ダマ 二色の飛子、菜花浸し 鯛の子
（Jewel of Flowers HANA 福建省）
- くぬぎ鱒麴漬け 蕎麦粉のプチパンケーキ キャビアと生柴漬けを添えて
- 苺を入れた農園直送サラダ 梅肉ドレッシング
（釜炒り緑茶 IRIKA 炒香 宮崎）
- 和牛パテの照り焼きハンバーグ、和牛の焼肉サンド、和牛フィレステーキ
（玉露 焙じ茶 KAHO 香焙 福岡）

スイーツ

- 白いお汁粉 苺 白玉 小豆
- 嶺岡豆腐 苺添え、スフレパンケーキ 焙じ茶の蜜、わらび餅 黒蜜、桜ようかん、チョコで包んだ苺シャーベット
（抹茶黒豆玄米茶 鹿児島・宮崎）
- 季節のフルーツ
（水だし宇治煎茶 京都）

※（）内はメニューに合わせて提供されるお茶の名称となります。

【ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約受付窓口】

- 電話番号: 03-6434-8711 (10:00~20:00)
- メールアドレス: rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com

日本料理 ひのきざか 鉄板焼について

「ひのきざか 鉄板焼」では、日本各地から選りすぐった和牛をミートセラーからお選びいただき、鉄板焼ならではの技法で調理、素材のおいしさを最大限に活かした料理をお楽しみいただけます。店内はガラス製の“蹲踞（つくばい）”、アルミ仕上げのタイルで構成された壁面など、モダンなデザインの内装が施された、ごゆっくりおくつろぎいただける空間で、こころゆくまで上質なダイニング・エクスペリエンスをご堪能ください。

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ーン「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。

<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、八尋遥