

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8月27日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
「East Meets West (東洋と西洋の融合)」をテーマにした
数種類の『オリジナル カヌレ』を2021年12月31日まで販売
～ご自宅でのティータイムや手土産にも便利なオリジナルボックスでの提供に加え、
ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリでのイートインも～



エグゼクティブペストリーシェフ
ジョン・ツーカン



総料理長
サンドロ・ガンバ

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）
1階に位置するザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、本年 12 月 31 日(金)まで、当ホテルの
メインコンセプトである「East Meets West (東洋と西洋の融合)」をテーマに、柚子やピスタチオ、
ヘーゼルナッツなどのフレーバーでアレンジした数種類の『**オリジナル カヌレ**』をご提供して
おります。

季節ごとのフレーバーをお愉しみいただける本商品は、ご自宅でのティータイムや手土産品としても
便利な 3 種類（6 個、8 個、10 個入り）のパッケージでのご提供のほか、ザ・リッツ・カールトン
カフェ&デリにてイートインでもお愉しみいただけます。

東京ミッドタウンのショッピングエリアに面した便利なロケーションにあるザ・リッツ・カールトン
カフェ&デリにて販売されるこの『**オリジナル カヌレ**』は当ホテルの総料理長を務めるフランス
出身のサンドロ・ガンバとマレーシア出身のエグゼクティブ ペストリーシェフ、ジョン・ツーカン
とのコラボレーションにより誕生いたしました。

四季に彩られる食文化に魅力を感じているジョン・ツーカンは、伝統的なカヌレのレシピを
踏襲しつつ、色や味わいを纏わせた新しい味覚を作り出しました。また、来日間もない

ガンバは、趣味のカメラを片手に街を散策していた際、世界に名を馳せる日本人建築家による建物に感銘を受け、街並みを作り出す建物を撮りおろすうちに、それらの写真を通してホテルが位置する「東京」を表現したいという思いに駆られました。2名のシェフの『オリジナル カヌレ』にかける想いは、その見た目や味わい、オリジナリティー溢れるギフトパッケージにも随所に表現されています。

外は香ばしく、中はしっとりもっちりとした食感が特徴の「カヌレ」は、日本では朝食やおやつとしてお召し上がりいただくのが一般的です。当館では、本場さながらにワインや食後酒と合わせてもお楽しみいただけるよう、当ホテル限定のヴィンテージ ラム「カロニ 22年-カスク #82」を贅沢に使用したフレーバーも用意。また、世界のトップ・パティシエにも愛されるヴァローナ製のチョコレートをトッピングに用いるなど、オリジナリティー溢れる味わいといたしました。



フランス・ボルドー地方の伝統的なレシピに日本の果実やスパイスを加えることにより、東西の食文化を見事に融合させたザ・リッツ・カールトン東京『オリジナル カヌレ』の詳細は以下のとおりです。

ザ・リッツ・カールトン東京『オリジナル カヌレ』

- **期 間：**～12月31日(金) 11:00～20:00（イートイン19:00LO）
- **場 所：**ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- **フレーバー：**カロニラム&バニラ、ピスタチオチョコレート、ラズベリーチョコレート、ヴァローナチョコレート&柚子、ヘーゼルナッツ、アーモンド

【イートイン】

- **料 金：**カロニラム&バニラ 600円、その他 500円

※上記の料金にはすべて、税金・サービス料が含まれます。

※フレーバーは予告なく変更になる場合がございます。

【テイクアウト】

- **料 金：**ギフトボックスL（10個入り） 4,000円
ギフトボックスM（8個入り） 3,500円
ギフトボックスS（6個入り） 2,800円

※上記の料金にはすべて、税金が含まれます。

※どのサイズもお好みのフレーバーをお選びいただけます。

※各種個別販売もいたします。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

レストラン情報に関するご予約・お問い合わせは、ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約にて承ります。

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

カロニおよび「カロニ 22 年 – カスク #82」について

1923 年に設立されたカロニ（Caroni）は、イギリス海軍に供給されていたことでも知られ、世界的に優れた上質なラム酒を生産することで、数十年に亘り世界のトップ蒸留所として栄えました。トリニダード・トバゴ共和国におけるサトウキビ生産の減少により、同蒸留所は 2003 年に閉鎖されましたが、その名は現在もなお世界中に広く知られています。「カロニ 22 年 – カスク #82」は、1997 年にカリブ海の島国トリニダード・トバゴ共和国で蒸留され、バーボンウイスキーに使用されるアメリカ産オーク樽で 22 年間熟成させた後、2020 年初めにザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルボトル全 219 本に瓶詰めされました。

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/

Facebook: 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 担当：水谷玲子