

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9月21日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 2021年 クリスマスケーキ、ブレッド&スイーツと テイクアウト可能なオードブルのご予約を10月1日より開始 ～ご自宅でお召し上がりいただけるおせち料理も同時販売～

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、総支配人：田中 雄司）は、2021年10月1日（金）より、クリスマスケーキとブレッド、スイーツに加え、ホリデーシーズンにご家庭でお楽しみいただけるテイクアウトアイテムとして各種オードブルの予約受付を開始いたします。また、日本料理「ひのきざか」がご提供するご自宅用おせち料理も数量限定にて販売いたします。

～クリスマスケーキコレクション～

今年もバラエティーに富んだ4種類のクリスマスケーキをご提供いたします。スクエア型の「ストロベリーショートケーキ」の3サイズを始め、リッチな味わいをお楽しみいただける「クリスマスリース」と「ピスタチオ レッドベリー ログケーキ」、ユニークなデザインで遊び心溢れる「メリーゴーランド」を模ったチョコレートケーキも限定販売いたします。各クリスマスケーキの詳細は以下のとおりです。



「ストロベリーショートケーキ」

毎年人気のストロベリーショートケーキを今年も3サイズでご用意いたします。しっとりとしたジェノワーズスポンジ、程よい甘さのカスタードと生クリームに、甘酸っぱい苺をまるごと重ねた四角い形のケーキです。3サイズの他にも一人様用のサイズもございます。

【料 金】 5,000円（縦横各9cm）、
6,000円（縦横各12cm）、7,500円（縦横各15cm）



「クリスマスリース」

アプリコットコンポートとアマンドクレームブルーをフレッシュなアーモンドの風味とリッチな味わいのアマンドムースで包んだリース型のケーキです。こちらはホールの他、お一人様用のサイズもご用意いたします。

【料 金】 7,200円
【サイズ】 直径約17cm x 高さ約3cm（ケーキ部分）



「ピスタチオ レッドベリー ログケーキ」

甘酸っぱいミックスベリーのコンポートとアーモンドヘーゼルナッツのクロッカクリームを、ピスタチオ フィナンシェでサンドし、ピスタチオのババロアで包みました。サイドのクリスマスツリーや上に乗ったオーナメント型のチョコレートが可愛いログケーキです。

【料 金】 7,200円

【サイズ】 長さ約21cm×幅約9cm×高さ約7.5cm (ケーキ部分)



「メリーゴーランド」 (限定10個)

今年は夢溢れるメリーゴーランドを模ったケーキが登場します。土台のケーキ部分は、抹茶ビスキー、ヘーゼルナッツプラリネガナッシュ、ラズベリーマンジャリガナッシュが層になっています。メリーゴーランドやトナカイのチョコレート細工が華やかなケーキです。

【料 金】 25,000円

【サイズ】 直径 23cm×高さ30cm (ケーキ部分直径20cm×高さ4cm)

※上記表示価格はすべて消費税込みとなります。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 予約受付： 2021年10月1日(金)～12月14日(火)
- ◆ 受取日：2021年12月18日(土)～12月25日(土)
- ◆ 予約窓口： オンライン予約 (ご予約制)

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-cafedeli-pickup/reserve>

～クリスマス テイクアウトメニュー、クリスマスブレッド&スイーツ～

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、鶏のオーブン焼きを中心としたフランスの伝統的なクリスマスディナーを彷彿とさせるメニューをテイクアウトにてご提供いたします。また、本年も伝統的な海外のクリスマスブレッドをアレンジした当館オリジナルアイテムをご用意いたします。ドイツ発祥の「シュトーレン」、イタリア・ミラノのクリスマスを代表する発酵菓子「パネトーネ」、さらに、ギフトにもご利用いただける人気の**ホームメイドチョコレート**やツリー型のスイーツ、「ジンジャーブレッドハウス」等の可愛いクリスマス限定スイーツも販売いたします。



「クリスマス テイクアウトメニュー」

「スモークサーモン クリームチーズ 法蓮草のキッシュ、フランス産キャビア飾り」、「バイヨンヌの生ハムとコンテチーズのサラダ、蜂蜜レモンドレッシング」、「塩釜パイで包んだ水郷赤鶏のオーブン焼き、トリュフの香るウインターベジタブル添え」、「パネトーネ」をセットでお楽しみいただけるクリスマス限定のテイクアウトメニューです。

【料 金】 25,000円 (2～4名用)、

30,000円ストロベリーショートケーキ(12cm)付き

35,000円ストロベリーショートケーキ(12cm)と

ボトルシャンパーニュ付き

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約受付： 2021年10月1日（金）～12月14日（火）
- ◆ 受取日： 2021年12月23日（木）～12月25日（土）
- ◆ クリスマステイクアウトメニュー予約窓口： オンライン予約（ご予約制）
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-cafedeli-pickup/reserve>



「シュトーレン」

ドイツ発祥のクリスマス菓子として知られるシュトーレンですが、ザ・リッツ・カールトン東京では、厳選された国産小麦を使用し、オーストラリア産のマスカットレーズンをはじめ、様々なドライフルーツやナッツを練り込み、上品な甘さの和三盆糖で包み込んだ日本らしさを感じる味わいです。日の経過と共にお酒やフルーツが生地へと染み込み、より味わい深くなっていくのをお楽しみいただけます。

【料 金】 4,600円



「パネトーネ」

イタリアの家庭でクリスマスシーズンに欠かせないパネトーネ。ザ・リッツ・カールトン東京では自家製の天然酵母とヨーグルトを使用し、ラム酒にじっくり漬け込んだマスカットレーズンとあまくさ晩柑ピール、レモンピールを練り込み、マカロン生地と粗く砕いたヘーゼルナッツをのせて焼き上げました。バニラアイスや生クリームを添えてお召し上がりください。

【料 金】 2,200円



ホームメイドチョコレート「クリスマス」

ザ・リッツ・カールトン東京定番のホームメイドチョコレートが、本年もクリスマス限定デザインで登場します。3種のフレーバー、チェスナッツ、オレンジアーモンド スペキュラース、ストロベリー ピスタチオをオリジナルデザインでご用意いたします。

【料 金】 1,500円（2個入り）、3,200円（6個入り）



ホームメイドチョコレート「クリスマス」 & シャンパーニュ ボックス

ホームメイドチョコレート「クリスマス（6個入り）」と、オリジナル シャンパーニュ「ザ・リッツ・カールトン プライベート キュヴェ」のギフトボックス。お手土産として、またはご自宅で大切な人と過ごすクリスマスに、シャンパーニュとチョコレートのマリアージュをお愉しみてください。

【料 金】 13,500円



「ジンジャーブレッドハウス」

雪が積もったような愛らしいジンジャーブレッドハウスは、スパイスのきいたジンジャーブレッドサブレをベースに、屋根にはヴァローナ社のラズベリー味のインスピレーション・フランボワーズとパッションフルーツ味のインスピレーション・パッションを使用しました。

【料 金】 5,500円



「チョコレート クリスマスツリー」 (画像左)

「チョコレート スノーマン」 (画像右)

クリスマスツリーと雪だるまをモチーフに可愛らしく仕上げたこのアイテムは、チョコレートの美味しさを存分にお愉しみいただける一品です。ヴァローナ社のカカオ 55%のブラックチョコレートを使用し、ご自宅のテーブルに飾るだけで、ご家族とのクリスマスパーティーを華やかにします。

【料 金】 各3,500円



「フィグ&ヘーゼルナッツ ガトードポワイヤージュ」

赤ワインとスパイスで味付けしたペースト状のイチジクをチョコレートでコーティングし、ガトールンシーの土台に乗せたしっとりとしたチョコレートケーキです。お好みのサイズに切り分けてお飲み物と共にお愉しみいただけます。日持ちするアイテムのため、お手土産としてもご利用いただけます。オリジナルボックス入りでご提供いたします。

【料 金】 5,000円

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 販売期間： 2021年11月18日(木)～12月25日(土)

クリスマスケーキ、ブレッド、スイーツ、テイクアウトメニューのご予約やお問い合わせは、下記にて承ります。

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

～クリスマス ジャパニーズオードブル&おせち料理 (ご自宅用)～



日本料理「ひのきざか」では、本年も同店の総料理長、石田久雄が厳選する贅沢な食材をふんだんに使用した和のオードブルとお寿司のテイクアウトセットメニュー、「クリスマス ジャパニーズオードブル」をご提供いたします。

【料 金】 32,400円 (2名用)

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 販売期間： 2021年10月1日(金)～12月20日(月)
- ◆ 受取日： 2021年12月24日(金)～25日(土) 12:00～14:00/18:00～20:00
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 予約窓口： オンライン予約 (ご予約制)

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

また、山海の恵みを三段のお重に詰め込んだ「ひのきざか」ならではの本格的なおせち料理もご用意いたします。石田自らが厳選し、全国から取り寄せた和の食材だけをふんだんに使用した豪華なおせちの味覚をご家庭でご堪能ください。さらに、神戸牛サーロイン (200g x 2枚) もオプションにてオーダーいただけます。

【料 金】 三段重 97,200円 (3～4名用)、神戸牛サーロイン 21,600円



※数に限りがございます。

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 販売期間： 2021年10月1日（金）～12月15日（水）
- ◆ 受取日： 2021年12月31日（金）11：00～16：00
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

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