

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

2022年2月16日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
ピエール・エルメ・パリとフラワーアーティスト東信氏との
コラボによる『[FLOWER POWER]アフタヌーンティー 2022』を
2022年3月4日（金）より提供開始
～鮮やかな花々と生演奏に囲まれるような空間で極上のひとときを～



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）では、昨年に引き続き、本年も 3月4日（金）から 14日（月）まで、ピエール・エルメ・パリおよび、世界的なフラワーアーティスト、東信氏とのコラボレーションによるスペシャル・アフタヌーンティー、『**[FLOWER POWER]アフタヌーンティー 2022**』をザ・ロビーラウンジにてご提供いたします。

大切な方へのホワイトデーのお返し体験ギフトとしてもお勧めの『**[FLOWER POWER]アフタヌーンティー 2022**』は、「花」をテーマにした春らしいセイボリーとスイーツを東信氏が躍動感あふれる季節の花々を用い作り上げる特別な空間で、アーティストの生演奏に囲まれているかのような立体的な音を体感しながらお召し上がりいただける唯一無二のアフタヌーンティー体験です。

会場内数か所に設置する特設ステージには、東信氏が手掛ける華やかなフラワーアレンジメントが施され、期間中は、プロの演奏家たちによる美しい生演奏を心行くまでお楽しみいただけます。

人気のピエール・エルメ・パリの「マカロン3個詰合わせ」のお土産と、同アフタヌーンティーメニューから着想を得た2種類のスピリッツフリーカクテル（ノンアルコール）のうちお好みの1杯をセットにした『**[FLOWER POWER] アフタヌーンティー 2022**』の詳細は以下のとおりです。

- 内容：セイボリー 4 種、サンドウィッチ 2 種、スイーツ 7 種、スコーン、コーヒー または紅茶、特製スピリッツフリーカクテル（ノンアルコール）2 種類のうちどちらか 1 杯、お土産として、ピエール・エルメ・パリ「マカロン3個詰合わせ」
- 日時：2022年3月4日（金）～3月14日（月）12:00～17:00
- 場所：ザ・リッツ・カールトン東京 45 階 ザ・ロビーラウンジ
- 料金：¥14,000（税金・サービス料込）



『[FLOWER POWER] アフタヌーンティー 2022』メニュー

セイボリー

- フロマーージュブランムース 京人参のドロップ 橙の花と柑橘のジュレ
- インカ芋のコンフィ 鴨のプロシュート バジルとトマトのクリーム ダマスクローズのプードル
- 帆立貝のポワレ 紅しぐれ大根のピクルス スミレ
- 地鶏のジュレ 千住葱のコンフィ 桜風味のポテトピューレ トリュフ添え

フィンガーサンドウィッチ

- 牛肉の赤ワイン煮と二色パンのサンド 根菜のリュバン ジャスミンの香り
- ズワイ蟹と海藻のサラダ 紫蘇の華と彩りフラワーのクレープ

スイーツ

- マカロン ジャルダンド ラトラス
- エモーション アンヴィ
- チーズケーキ イスパハン
- プチフォール オーロラ
- タルト ジャスマン
- ミルフィユアラ フレーズ
- ショコラ フルールド プルニエ イスパハン

スコーン

- スコーン オランジュ

生命力溢れる花々でダイナミックにアレンジメントを施した会場の雰囲気と本格的な音楽の生演奏、春の食材をふんだんに使用し華やかに仕上げた限定メニューのコラボレーションをお楽しみいただける『**[FLOWER POWER] アフタヌーンティー 2022**』をこの機会にぜひご体験ください。

【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
- オンライン予約: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-thelobbylounge-bar/reserve>

ピエール・エルメ・パリについて

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者、ピエール・エルメ。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。
www.pierreherme.co.jp

フラワーアーティスト、東 信について

東 信（あずま まこと）フラワーアーティスト 2002年より花屋を営み続け、現在は東京・南青山にてオートクチュールの花屋「JARDINS des FLEURS」を構える。2005年より、こうした花屋としての活動に加え、花・植物による表現の可能性を探求し、彫刻作品ともいえる造形表現を始める。ニューヨークでの個展を皮切りに、ヨーロッパやアメリカを中心に先鋭的な作品を数多く発表するほか、2009年より実験的植物集団「東信、花樹研究所（AMKK）」を立ち上げ、世界各地の美術館やアートギャラリー、パブリックスペースなどで作品発表を重ねる。近年では人と花の接点を模索するプロジェクトも精力的に展開。独自の視点から植物の美を追求し続けている。
www.azumamakoto.com

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」、ビストロノミー「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/

<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、安藤百合花