

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

2022年8月4日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 第6回目となる究極のダイニング・エクスペリエンス 『一期一会 夏』を8月5日より毎週金・土曜日に開催

～「甘味」・「酸味」・「香り」・「温度」に思考を凝らした夏に食べたいメニューをご提供～  
～土佐あかうしやカンパチ、鯖など、厳選した食材と、スイーツにはふわふわのかき氷も～



※画像はイメージです

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：シャビゴンザレス）では、2022年8月5日（金）から27日（土）までの毎週金曜日、土曜日に、今回が第6回目となる究極のダイニング・エクスペリエンス『一期一会 夏』を日本料理「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。

観測史上最速の梅雨明けと共に猛暑日の記録を更新する今年の東京。『一期一会 夏』では、暑さで食欲不振になりがちな夏でも訪れたい鉄板焼レストランを目指し、料理長の谷口が「甘味」・「酸味」・「香り」・「温度」に思考を凝らした夏に食べたいメニューをご提供いたします。

お客様に最初にご提供するおもてなしのお茶は毎回、谷口料理長自らが厳選しています。今回は自然の甘味を活かした玉蜀黍豆腐に合わせ、鹿児島県産知覧茶のオリジナルブレンドをご用意いたします。

先付と共にご提供する鹿児島県産知覧茶は、食した途端にトウモロコシの甘味が口中に広がる、白と黄色の高知県産トウモロコシで作る玉蜀黍豆腐との相性を考え、冴えた緑色と爽やかな香りや甘みが特徴のブレンド茶を水出しにした緑茶を用意いたしました。また、前菜では、出荷頭数が少なく幻の和牛とも呼ばれる高知県の銘柄和牛「土佐あかうし」の奥深い滋味と和のエッセンスを融合させた自家製和牛ダブルコンソメで仕上げる冷製茶碗蒸し等をお召し上がりいただきます。

また、京都府舞鶴港に水揚げされる新鮮なカンパチはにんにくや生姜の香りを移して香ばしく焼き上げ、青山椒のしびれる辛さとさわやかな香りとともにお召し上がりいただけるほか、メイン料理にも「土佐あかうし」を使用します。一頭からわずかの量しか取れない希少部位のリブ芯の旨味をシンプルにご堪能いただけるステーキでご提供いたします。

毎回ドライアイスを用いた驚きの演出が話題のスイーツですが、今回は夏の暑さを吹き飛ばすふわふわのかき氷をご用意いたしました。京都産宇治抹茶のかき氷にきな粉風味のムース状クリームをトッピングしたこの唯一無二のかき氷は、地上約 200m に位置するホテルのレストランに着想を得た雲の様な見た目と食感が特徴のスイーツです。

さらに、デザートとの盛り合わせでは、目の前の鉄板で仕上げるクレープシュゼットや和風フロランタンなど特別感のあるデザートが揃います。

毎回、五感で愉しめる唯一無二な食体験、**ひのきざか『一期一会夏』**の詳細は以下のとおりです。

- **日時：2022年8月5日（金）～27日（土）**  
**14時からの1部制（予約制）**  
※毎週金、土のみ開催
- **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）**



※メニューは[こちら](#)よりご覧いただけます。

「ひのきざか」鉄板焼レストランの谷口料理長がご案内する『一期一会』のイメージ動画は[こちら](#)よりご覧いただけます。

#### 【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](mailto: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、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」、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/](http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](http://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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子