

2019年8月8日

【ザ・リッツ・カールトン】  
アジア太平洋地域を代表するグルメな3都市を巡るダイニングイベント  
Stellar Dining Series 『星の饗宴』 by The Ritz-Carlton を開催  
～2019年は東京、京都、広州にミシュランシェフが集結～



本年度で2年目の開催となる、「Stellar Dining Series(ステラ ダイニングシリーズ)『星の饗宴』 by The Ritz-Carlton」が、2019年9月11日から2019年10月13日にわたり、アジア太平洋地域有数のグルメな3都市、東京、京都、広州にて、アジア及びヨーロッパの7軒のザ・リッツ・カールトン ホテルからシェフ、スターミクソロジスト、ソムリエ、パティシエを迎え、各都市でエキサイティングなコラボレーションやインタラクティブなワークショップを開催いたします。

東京、京都、大阪、広州、香港、マカオ、アバマ(スペイン)のザ・リッツ・カールトンホテルから合計9つのミシュラン星を持つシェフたちが集まり、記憶に残るユニークなラグジュアリーダイニングを創作いたします。当イベントは、シェフのコラボレーションによる各都市の素晴らしいディナーに、シグネチャーメニューや当シリーズのためだけに特別に作られた新たなメニューなどを供する壮大なダイニングイベントです。プログラムでは、一度限りのシックスハンズディナー、シャンパーニュブランチ、匠の技があふれるアフタヌーンティー、そして手作りカクテル体験に加え、マスタークラスやワークショップを提供いたします。

「私たちのゲストは素晴らしい食事以上のものを探求しており、類稀なる変革的な体験を求めています。Stellar Dining Series は、ザ・リッツ・カールトンの食に対する職人技とイノベーションを記念する美食の旅であり、このシリーズを進化させ、目の肥えたゲストにとって永遠に残る思い出となるようデザインいたしました」(マリオット・インターナショナル アジア太平洋 ラグジュアリーブランド&ブランドマーケティング担当ヴァイスプレジデント、ブルース・ライドのコメント)

「素晴らしい評価を獲得している優れた才能とそのチームの情熱を記念するイベントを開催することができ、感無量です。世界中のリッツ・カールトンホテルが地元民や観光客にとって絶好の食のデスティネーションとなるべく努力してまいります。」(マリオット・インターナショナル アジア太平洋 料飲オペレーション担当ヴァイスプレジデント、ペトル・ラバのコメント)

## 9月11日～15日 ザ・リッツ・カールトン東京

ザ・リッツ・カールトン東京では、同ホテルのミシュラン1つ星フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」にて、同レストランのシェフ 宮崎慎太郎と、ザ・リッツ・カールトン大阪より「ラ・ベ」のシェフ クリストフ・ジベール、そしてザ・リッツ・カールトン・アバマより「M.B(エムビー)」のシェフ エルラント・ゴロスティサが、この上ない8コースメニューを披露するシックスハンズディナーを提供いたします。さらに、同ホテルの日本料理「ひのきざか」では、ザ・リッツ・カールトン京都のミシュラン1つ星獲得の「天麩羅 水暉」から藤元健司を迎え、絶品の天麩羅コースディナーを披露します。

グローバルカクテルコンペティション「ザ・シーバス マスターズ 2018」の日本優勝者である、ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」の和田健太郎と、ザ・リッツ・カールトン香港にて世界で最も高層階に位置するバー「オゾン」で腕を振るう、オスカー・メナにより共同で創作されたカクテルを提供する「A Night at The Bar(ア・ナイト・アット・ザ・バー)」も開催し、ミクソロジーにおける二人の感動的なテクニックを実演いたします。ザ・ロビーラウンジでは、ザ・リッツ・カールトン香港にて受賞歴を誇るパティシエ、リチャード・ロンによるユニークなティーペアリングをお楽しみいただけます。

## 9月18日～19日 ザ・リッツ・カールトン京都

スターたちの旅は東京から京都へと移ります。首都・東京でもその腕を振るった藤元健司の本拠地、ザ・リッツ・カールトン京都「天麩羅 水暉」カウンターにて、天麩羅シグネチャーディッシュの数々をゲストの皆様にご提供いたします。

イタリア料理「ラ・ロカンダ」では、同レストランのシェフ 井上勝人とザ・リッツ・カールトン・アバマ「M.B」のエルラント・ゴロスティサが、加茂茄子や万願寺唐辛子などの京野菜を使用した上品かつ洗練された料理を披露します。思い出深いイベントとなることをお約束いたします。

ザ・バーでは、ザ・リッツ・カールトン香港「オゾン」のミクソロジスト、オスカー・メナがユニークな記憶に残るカクテルをお届けします。また、パティシエ、ドゥマネ・レジスによるピエール・エルメ・パリ特製ステアアフタヌーンティーもご用意します。

## 10月9日～13日 ザ・リッツ・カールトン広州

ザ・リッツ・カールトン広州では、同ホテルミシュラン1つ星レストラン「麗軒(ライ・ヒーン)」のシェフ ゴードン・グォ、ザ・リッツ・カールトン香港「天龍軒(ティン・ロン・ヒン)」のシェフ ポール・ロウ、ザ・リッツ・カールトン・マカオ「麗軒(ライ・ヒーン)」のシェフ ジャッキー・ホーら中国料理のスーパースターたちが集結し、シックスハンズランチやディナーを提供いたします。

今回初の試みとして、当ホテルで有名なシャンパーニュブランチが、麗軒、リモーニ、ザ・チャーチルバーの3つのレストラン及びバーで提供され、多次元にわたる食事体験をお楽しみいただけます。各会場が魅惑的なデスティネーションへと変身し、ゲストを発見の旅へと誘います。ザ・チャーチルバーでは、ザ・リッツ・カールトン東京のミクソロジスト、和田健太郎が6つのユニークなカクテルとシェアリングバイトをゲストの皆様にお届けします。一方、パールラウンジでは、ザ・リッツ・カールトン上海 - 浦東のエグゼクティブ・ペストリーシェフ、ジャン=リュック・ヴァスールが手掛ける作品など、クリエイティブなライブステーションでアフタヌーンティービュッフェをお楽しみいただけます。

## Marriott Bonvoy 会員限定特典

Marriott Bonvoy(マリオット ボンヴォイ)の会員の皆様は会員限定の体験プラットフォームである Marriott Bonvoy Moments(マリオット ボンヴォイ モーメンツ)から、3 都市すべてにおける Stellar Dining Series のグルメ旅行に、ポイントを利用し入札いただけます。落札された Marriott Bonvoy 会員の皆様は、午前中に魚市場を訪問した後にマグロのワークショップや日本酒のペアリング付き寿司ランチを含む、生涯思い出に残る地元での飲食体験や、スターシェフによる料理から旅の終わりにカクテルを楽しむエクスクルーシブな食の旅にアクセスいただけます。東京、京都、広州での Stellar Dining Series エクスペリエンスパッケージは、2019 年 8 月 12 日より入札受付を開始いたします。詳細については、<https://moments.marriottbonvoy.com/region/asia-pacific> をご覧ください。

Stellar Dining Series(ステラ ダイニングシリーズ)『星の饗宴』by The Ritz-Carlton に関するさらに詳しい情報や予約については、<https://www.ritzcarlton-stellardining.com/jp/>をご参照ください。

2019 年に東京及び京都で開催する Stellar Dining Series 『星の饗宴』by The Ritz-Carlton の予約やお問い合わせについては、以下をご参照ください。

### 【ザ・リッツ・カールトン東京】

期間：2019 年 9 月 11 日(水)～9 月 15 日(日)  
電話：レストラン予約 03-6434-8711(10:00～21:00)  
Eメール：[rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com](mailto:rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com)

### 【ザ・リッツ・カールトン京都】

期間：2019 年 9 月 18 日(水)～9 月 19 日(木)  
電話：レストラン予約 075-746-5522(9:00～18:00)  
Eメール：[rc.kyoto.restaurant.reservation@ritzcarlton.com](mailto:rc.kyoto.restaurant.reservation@ritzcarlton.com)

また、東京及び京都で開催されるイベントの詳細は以下のとおりです。  
※料金はすべて消費税 8%及びサービス料別となります。

### 【ザ・リッツ・カールトン東京】

#### 会場：アジュール フォーティーファイブ

<ビンテージ・クリュッグ・シャンパーニュ デイナー>

ミシュランスターシェフ、宮崎慎太郎とチーフソムリエ田丸が 7 コースの独創的な料理をご提供します。和のアレンジで格調高く昇華された宮崎のシグネチャー料理を、至高のクリュッグシャンパーニュ 6 種と共にお愉しみください。

日時：9 月 12 日(木) 18:00～21:00

定員：30 名

料金：65,000 円(クリュッグ シャンパーニュ ペアリング付)

<シックスハンズディナー>

エルラント・ゴロスティサ、クリストフ・ジベール、宮崎慎太郎のシェフ 3 名が夢の共演をし、最高級の厳選素材を用いて 8 コースの逸品をご提供します。チーフソムリエ田丸の極上ペアリングと共にご堪能ください。

日時：9 月 13 日(金)、14 日(土) 18:00～21:00

定員：30 名

料金： 48,000 円(ワインペアリング付)

＜バスク料理ミシュランランチ＞

エルラント・ゴロスティサによる1日限定の本格バスク風シグネチャー料理 5 コースを五感でご賞味ください。

日時： 9月 15 日(日) 11:30～14:00

定員： 30 名

料金： 16,000 円(お食事のみ)、23,000 円(ワインペアリング付)

**会場： ひのきざか**

＜秋の天麩羅ディナー＞

ミシュランスターシェフ藤元健司を迎え、究極の天麩羅の芸術を披露します。シグネチャー料理である京丹波平井牛紫蘇巻や卵黄の天麩羅などを視覚、嗅覚、味覚、聴覚でご堪能ください。

日時： 9月 11 日(水)、12 日(木) 18:00～21:00

定員： 12 名

料金： 36,000 円(ワインペアリング付)

＜2014 ロマネコンティ 割烹ディナー＞

ひのきざか総料理長 石田久雄が究極の和食の技で、極上割烹料理を目の前でふるまいます。最高級ワイン、ドメヌ・ド・ラ・ロマネコンティと共に、新鮮な旬の国産素材を五感でご堪能ください。

日時： 9月 14 日(土) 19:00～22:00

定員： 8 名

料金： 280,000 円(ドメヌ・ド・ラ・ロマネコンティ ペアリング付)

**会場： タワーズ**

＜ワールドスパイスディナー＞

同ホテルの副総料理長 ウィリアム・カハラ特製 5 コースディナーでスパイスの世界をご堪能ください。各コースはチーフソムリエ十二村が精選した限定地中海ワインと共にお召し上がりいただけます。また、パストリーシェフ 斎藤由美が八角とクベバ入りの絶品デザートをご提供します。

日時： 9月 11 日(水) 17:30～21:00

定員： 40 名

料金： 25,000 円(ワインペアリング付)

＜ボランジェ・シャンパーニュランチ＞

最新ボランジェ・グランダネ 2008 のお披露目に伴い、ウィリアム・カハラが 3 コースのビンテージシャンパーニュ ブランチを創り上げます。パストリー料理長のリチャード・ロンによる豪華なデザートは、15 品中 2 品を目の前で特別にお作りします。

日時： 9月 14 日(土)、15 日(日) 11:30～14:00

定員： 50 名

料金： 7,500 円(お食事のみ)、12,000 円(グラスシャンパーニュ付)

＜チーズワークショップ＞

チーズエキスパートのジェレミー・エヴラールが厳選した 8 種の極上フランスチーズをお楽しみください。チーズの歴史や伝統的製造技術など、奥深いチーズの世界をご体験いただけます。

日時： 9月 15 日(日) 16:00～17:30

定員： 12 名

料金： 12,000 円

**会場： ザ・ロビーラウンジ**

<限定アフタヌーンティー>

ペストリー料理長 リチャード・ロンと副総料理長 ウィリアム・カハラにより創られた極上ペストリーを希少な日本茶、生演奏と共に存分にお味わいください。

日時： 9月12日(木)～15日(日) 12:00～17:00

定員： 40名

料金： 4,600円 又は 7,200円

**会場： ザ・バー**

<フォーハンズ・ミクソロジスト・ナイト>

カクテルマスターのオスカー・メナと、ザ・シーバス マスターズ 2018 日本優勝者の和田健太郎が夢の共演を果たします。逸品の数々を生演奏と共にお愉しみください。

日時： 9月12日(木)～14日(土) 18:00～24:00

定員： 40名

料金： 2,900円～

**【ザ・リッツ・カールトン京都】**

**会場： ザ・ロビーラウンジ**

<ピエール・エルメ・パリのアフタヌーンティー>

ピエール・エルメ・パリのパティシエ、ドゥマネ・レジスの煌びやかな才能で丹念に作られた極上スイーツをご堪能ください。

日時： 9月18日(水)、19日(木) 11:30～13:30／14:30～16:30 (2部制)

定員： 各回30名

料金： 5,000円

**会場： ご宴会場**

<ドゥミルフィーユ・クッキングセミナー>

ザ・リッツ・カールトン京都では初となるドゥミルフィーユのクッキングセミナーです。デモンストレーションでは、ドゥマネ・レジスがピエール・エルメ・パリの超一流パティスリーテクニックを伝授いたします。

日時： 9月18日(水)、19日(木) 14:00～16:00

定員： 10名

料金： 10,000円

**会場： 天麩羅 水暉**

<天麩羅ディナー タざりの宴>

ミシュランスターシェフ藤元健司が、黄金の秋の世界へとゲストをいざないます。神戸・京都の2種類の和牛や、芳醇な松茸とトリュフ、精選ワインペアリングをお楽しみください。

日時： 9月18日(水)、19日(木) 17:30～19:30／20:00～(2部制)

定員： 各回8名

料金： 30,000円(お食事のみ)、50,000円(ワインペアリング付)

**会場： ラ・ロカンダ**

<フォーハンズディナー>

ミシュランスターシェフ エルラント・ゴロスティサと、ラ・ロカンダのシェフ 井上勝人による限定ディナーをご堪能ください。賀茂茄子や万願寺とうがらしなど最高級の京野菜を使用した、バスク料理とイタリア料理のマリアージュをご提供します。精選ワインとのハーモニーをご堪能ください。

日時： 9月18日(水)、19日(木) 19:30～22:00

定員： 30 名

料金： 30,000 円 (お食事のみ)、50,000 円 (ワインペアリング付)

#### 会場： ザ・バー

<フォーハンズ・ミクソロジスト・ナイト>

マスターミクソロジストのオスカー・メナと、ザ・リッツ・カールトン京都のヘッドバーテンダー浅野陽亮より華麗なテクニックや各フレーバーの特徴を学んでいただきながら、シグネチャーカクテルをご堪能ください。

日時： 9 月 19 日 (木) 17:30～19:00

定員： 10 名

料金： 5,000 円

<特製カクテル・エクスペリエンス>








ザ・リッツ・カールトン香港のオスカー・メナと、ザ・リッツ・カールトン京都の浅野陽亮が、「星の饗宴」をテーマとした特製カクテルを提供いたします。

日時： 9 月 18 日 (水)、19 日 (木) 19:00～23:30

定員： 40 名

料金： ドリンク 2,500 円～

### 備考

シェフ名	ミシュラン 星数	レストラン名	ホテル名
クリストフ・ジベール		ラ・ベ	ザ・リッツ・カールトン大阪
エルラント・ゴロステイサ		M.B	ザ・リッツ・カールトン アバマ
ゴードン・グォ		麗軒	ザ・リッツ・カールトン広州
ジャッキー・ホー		麗軒	ザ・リッツ・カールトン マカオ
藤元 健司		天麩羅 水暉	ザ・リッツ・カールトン京都
ポール・ロウ		天龍軒	ザ・リッツ・カールトン香港
宮崎 慎太郎		アジュール フォーティーファイブ	ザ・リッツ・カールトン東京

###

#### ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

米国メリーランド州チェビー・チェイスに本社を構えるザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C.は、現在 30 以上の国と地域において 100 軒以上のホテルと 45 軒以上のレジデンスを運営しています。ザ・リッツ・カールトンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワードにも参画しています。メンバーの方は、[members.marriott.com](https://members.marriott.com) より、スターウッド プリファードゲスト (SPG) とエリートステータスの連携や、無制限にポイント移行を行うことも可能です。各ホテルの詳細、およびご予約、最新情報に関しては、ザ・リッツ・カールトンの公式ウェブサイト [www.ritzcarlton.com](https://www.ritzcarlton.com) をご参照ください。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C.は、マリオット・インターナショナルの完全子会社です。ソーシャルメディアに投稿の際は、ハッシュタグ#RCMemories をぜひご利用ください。

報道関係者からのお問い合わせ先

マリオット・インターナショナル

鄭 紀世(チョン キゼ) tel.03-5423-4817 fax.03-5423-4823

e-mail: [kise.cheong@marriott.com](mailto:kise.cheong@marriott.com)