

広報担当 山田梨絵
rie.yamada@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
Tel: 03-6434-8708 FAX:03-6434-8802

2019年11月14日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 煌びやかな全長6メートルのクリスマスツリーに包まれる 美食と美酒のホリデーシーズンプランのご案内

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）では、ドイツの老舗ジュエリーブランド「ウェレンドルフ」による、日本初お披露目のクリスマスオーナメントによって華やかに飾られた全長6メートルのオリジナルクリスマスツリーとともに、令和最初のホリデーシーズンをお楽しみいただける、様々な特別イベントをご用意いたします。

◆ホリデー アフタヌーンティー

1893年にドイツに設立された老舗ジュエリーブランド「ウェレンドルフ」が手掛けるオーナメントに彩られた、全長6メートルのダイナミックなクリスマスツリーがお客様をお迎えするザ・ロビーラウンジでは、ターキーやロブスター、モミの木のエキスや生姜など、クリスマス盛り上げるスイーツやセイボリーが揃う「ホリデーアフタヌーンティー」をご用意いたします。また、12月21日(土)と22日(日)の2日間は、ブッフスタイルでお楽しみいただけます。ホリデーシーズン限定フレーバー「ホワイトクリスマス」が加わった全13種類の紅茶、または極上のシャンパーニュと共に、優雅な午後をお過ごしください。



期間： 2019年11月30日(土)～2020年1月5日(日) 12：00～17：00
料金： 5,400円、8,000円の2種類（コーヒー又は紅茶付き）
※アフタヌーンティーブッフェ 8,000円（コーヒー又は紅茶付き）、または、
11,000円（「ザ・リッツ・カールトン プライベートキュヴェ」シャンパーニュの90分
間フリーフロー付き）
場所： ザ・ロビーラウンジ（45階）

◆ホリデーカクテルコレクション

ザ・バーでは、本年もホリデーシーズン限定の特別カクテル全5種をご用意。中でもお勧めは、ジンをベースにマンチーノやリンゴを合わせ、チーズのエスプーマで飾り付けした「チーズアップル」や、ラズベリーの酸味とコニャックが相性抜群の「クリスマスファイヤー」。水上ステージから心地良く響くジャズの生演奏が、一層ロマンチックな夜を演出します。



期間： 2019年11月30日(土)～2020年1月5日(日)

料金： 各2,800円

場所： ザ・バー (45階)

◆カウントダウンパーティー

大人向けとして毎年人気のカウントダウンパーティー。本年は、フランスの老舗シャンパーニュメゾン「アンリオ」や、ロック界のレジェンドと称される、レニー・クラヴィッツがコラボレーションした「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008 限定品 BY レニー・クラヴィッツ」のフリーフローをご用意いたします。地上200メートルから眺める煌びやかな夜景とともに、シャンパーニュと味わい深いカナッペをご堪能ください。ライブミュージックやラッキードローなどが、一年の最後を飾る楽しいひとときを盛り上げます。

期間： 2019年12月31日(火) 22:00～25:00

料金： ¥30,000 (シャンパーニュ「アンリオ」のフリーフロー)

¥42,000 (シャンパーニュ「ドン ペリニオン」のフリーフロー)

場所： ザ・ロビーラウンジ&バー (45階)

※事前入金制

※ライブ生演奏とカナッペを含む

※ザ・バーでは「ドン ペリニオン」プランのみご提供

◆ドン ペリニオン シャンパーニュディナー

最高峰のシャンパーニュとして世界中で愛される「ドン ペリニオン」と、料理長 宮崎慎太郎による至極のマリアージュメニューをお楽しみください。ブランドアンバサダーのティモシー・ベック氏をゲストに迎え、約17年間、セラーの中で熟成を重ね、第二の“プレニチュード”へと達した「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2002 プレニチュード 2」をはじめ、「P2 1998」や「P2 2000」などの希少なヴィンテージシャンパーニュをご用意いたします。シェフこだわりのラカン産ピジョン、飛騨牛やズワイガニなどの高級食材を使った深みある料理が、唯一無二のシャンパーニュの複雑味を一層引き立てます。



期間： 2019年11月29日(金) 受付18:30/開始19:00

料金： ¥50,000 (6品の特別コース、5種のシャンパーニュ)

場所： アジュールフォーティーファイブ (45階)

◆おせち料理（御自宅用）

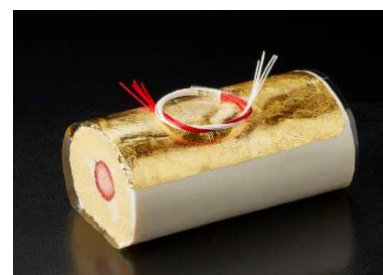
年始は旬の食材にこだわり、伝統を踏襲した日本料理の味覚をご堪能ください。ひのきざか総料理長 石田久雄が厳選する、全国から取り寄せる贅沢な山海の恵みを活かしたお料理の数々を、ご家族とともにお楽しみください。



受取日： 2019年12月31日(火) 11:30~17:00
受取場所： ひのきざか（45階）
料金： ¥70,000（和洋折衷三段重ね）※数に限りがございます。
予約窓口： レストラン予約（03-6434-8711）10:00~21:00

◆ゴールデンロールケーキ

ペストリーシェフにより厳選された国産の上質な苺を贅沢に使用したお正月の期間限定のロールケーキをご用意いたします。その名の通り金箔をまとい、いつもと違う特別な時にふさわしい彩りを添えるケーキにはアクセントに水引が添えられています。



期間： 2020年1月1日(水・祝)~3日(金)
料金： ¥5,000
場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
※年末年始期間は、営業時間が通常と異なります。
1日(水・祝) 10:00~20:00 / 2日(木)・3日(金) 9:00~21:00
※仕入れ状況により、内容が変更になる可能性があります。

◆ガレット・デ・ロワ

フランス語で「王様のお菓子」という意味をもつ「ガレット・デ・ロワ」。フランスでは毎年1月6日のエピファニーの祝日に食されます。アーモンドクリームが入ったパイ生地の中に1つだけ潜む“フェーブ”と呼ばれる小さな陶器を食べ当てた人は、その日1日王様または王女様に。そしてその幸運は1年続くとも言われています。ご家族やご友人とお楽しみください。



期間： 2020年1月4日(土)~14日(火)
料金： ¥3,000
場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）

※上記の料金にはすべて、税金が加算されます。

※テイクアウト商品を除く料金には、サービス料も別途加算されます。

その他、ホテル 45 階、地上 200 メートルから壮大な東京の景色を眺められるレストラン、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」、そして日本料理「ひのきざか」では、ホリデーシーズンを一層盛り上げる、特別メニューをご用意しております。

◆アジュール フォーティーファイブ



◇クリスマスランチ

期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

11：30～14：30 L.O.

料金： ¥8,500 (全4品)

¥12,500 (全5品)

◇クリスマスディナー

期間： 2019年12月20日(金)～25日(水)

17：30～/18：00～/20：30～/21：00～

料金： ¥35,000 (全6品、

グラスシャンパーニュ付き)

¥40,000 (窓側席、全6品、

グラスシャンパーニュ付き)

◇ホリデーランチ

期間： 2019年12月28日(土)～2020年1月5日(日)

11：30～14：30 L.O.

料金： ¥8,500 (全4品)

¥12,500 (全5品)

◇ニューイヤーズイブ ディナー

期間： 2019年12月31日(火)

17：30～/18：00～/20：30～/21：00～

料金： ¥35,000 (全6品、

グラスシャンパーニュ付き)

¥40,000 (窓側席、全6品、

グラスシャンパーニュ付き)

◇ホリデーディナー

期間： 2020年1月1日(月・祝)～1月4日(土)

17：30～/18：00～/20：30～/21：00～

料金： ¥16,000 (全5品)

¥24,000 (全6品)

◆タワーズ



◇クリスマスランチ

期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

11：30～/13：30～

料金： ¥7,000 (12月23日、24日、
デザートbuffet付き)
¥8,000 (12月21日、22日、25日、
デザートbuffet、グラスシャンパー
ニュ付き)

◇クリスマスディナー

期間： 2019年12月20日(金)～25日(水)

17：15～/20：00～

料金： ¥24,000 (全5品、
グラスシャンパーニュ付き)
¥29,000 (窓側席、全5品、
グラスシャンパーニュ付き)

◇ニューイヤーズイブディナー

期間： 2019年12月31日(火)

17：15～/20：15～

料金： ¥25,000 (全5品、
グラスシャンパーニュ付き)

◇ニューイヤーランチ

期間： 2020年1月1日(水・祝)

11：30～/13：30～

料金： ¥9,000 (デザートbuffet、
グラスシャンパーニュ付き)

◆ひのきざか



◇クリスマスランチ

期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

11：30～14：30 L.O.

料金： ¥8,500 (会席全9品、寿司全5品、
天麩羅全5品、鉄板焼全6品)
¥12,000 (会席全10品、寿司全7品、
天麩羅全5品、鉄板焼全7品)

◇クリスマスディナー

期間： 2019年12月20日(金)～25日(水)

17：15～21：00 L.O.

※12月20日は、17：30～
料金： ¥25,000 (会席全10品、寿司全7品、
天麩羅全5品)
¥28,000 (鉄板焼全7品)

◇ホリデーランチ

期間： 2019年12月31日(火)～2020年1月5日(日)

11：30～14：30 L.O.

料金： ¥16,000 (会席全9品、寿司全5品、
天麩羅全6品、鉄板焼全6品)

◇ホリデーディナー

期間： 2019年12月31日(火)～2020年1月5日(日)

17：15～21：00 L.O.

※1月4日、5日は、17：30～
料金： ¥28,000 (会席全9品、寿司全7品、
天麩羅全5品、鉄板焼全7品)

◇お正月朝食

期間： 2020年1月1日(水・祝)

8：00～10：00 L.O.

料金： ¥7,500

※上記の料金にはすべて、税金が加算されます。

※テイクアウト商品を除く料金には、サービス料も別途加算されます。

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 (10:00～21:00)

◆ メールアドレス： rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.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。

<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：井原英美・水谷玲子

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL：03-6434-8708 / FAX：03-6434-8802

セールス & マーケティング部 広報担当

山田 梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com