

お問い合わせ：
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12月12日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 ワークショップ、ギフト、ダイニングを通して楽しむ 2020年ザ・リッツ・カールトン東京 バレンタインデー

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、2020年のバレンタインデーに向けて、ワークショップ、ギフト、ダイニングの3つのシーンでお楽しみいただける特別なバレンタインプランをご用意いたします。そのキックオフとして、2020年1月18日(土)には、当館1階「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」にてチョコレートワークショップを開催。また、同店舗と45階「ラ・ブティック」では、2020年1月20日(月)～2月14日(金)までバレンタインギフトを販売いたします。さらに、館内各レストランでは、バレンタインデーの夜を華やかに彩る各種スペシャルディナーや、ロビーラウンジやバーでは、2020年2月8日(土)～14日(金)の期間限定で、バレンタイン特別メニューをご用意いたします。

～ワークショップ～

◆チョコレートワークショップ

2019年9月にリニューアルオープンした、ホテル1階の「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」に新設された「チョコレートアトリエ」では、バレンタインデーに向けた1日限りのチョコレートワークショップを開催いたします。ゲスト講師に迎えるのは、三つ星のレストラン他、世界各国で研鑽を積み、現在はショコラの専門技術校エコール・ヴァローナ東京にて講師を務めるブノワ・ムーラン氏。ご家族やご友人、大切な人と一緒に、大人のチョコレートワークショップをご体験ください。



ブノワ・ムーラン氏



チョコレートアトリエ

開催日時： 2020年1月18日(土) 10:00～11:30
開催場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
料 金： 4,000円
内 容： テイスティング (20分)、デモンストレーション (30分)、
デコレーションとドレサージュ (盛り付け) 体験 (30分)、試食 (15分)
※先着14名様。事前ご予約制 (レストラン予約 03-6434-8711)
※ワークショップは、13歳からご参加いただけます。
※上記は税金・サービス料別料金です。

～バレンタインギフト～

ザ・リッツ・カールトン東京が2020年のバレンタインデーにお届けする各種ギフトアイテムの詳細は以下のとおりです。

販売店舗：	ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
販売期間：	2020年1月20日(月)～2月14日(金)



◇ バレンタインデー・ロッシェ

「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」の新シグネチャーケーキのひとつ「ロッシェ」が、バレンタイン限定フレーバーで登場。フランスでは通常一口サイズのボンボンショコラを、大切な方と分けてお楽しみいただけるシェアサイズでご用意いたします。期間限定で、ストロベリーチョコレートを使用し、カットするとストロベリーコンポートがとろりと現れます。

✓ 料金：2,600円（税別）



◇ ハート型缶入りチョコレート

不動の人気を誇るキャラメルフレーバーの真っ赤なハート型ボンボンショコラを中心に、ローズラズベリー、シャンパーニュ、ビターチョコレート、赤ワインカシスの5種類の異なるフレーバーを詰め込みました。ホテルロゴ入りのハート型缶も、期間限定で赤色に。

✓ 料金：5個入り 3,200円（税別）



◇ オリジナルシャンパーニュとチョコレートセット

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」ボトル1本と、ホテルオリジナルチョコレート（6個入り）をセットにいたしました。シャンパーニュとチョコレートのマリアージュをお楽しみください。

✓ 料金：13,500円（税別）

◇ ザ・リッツ・カールトン東京 オリジナルチョコレート 〈ホテルロゴボックス入り〉

2019年9月にリニューアルオープンした「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、バレンタイン期間限定のポップなデザインを施したチョコレート（2個・6個・10個入）がホテルロゴボックスに入って登場します。



◇ オリジナルチョコレート（10個入り）

（左から）ローズラズベリー、ビターチョコレート、キャラメル、シャンパーニュ、赤ワインカシスの5種類の異なるフレーバーを各2つセットにした、豪華な10個入りチョコレートボックスです。

✓ 料金：10個入り 3,980円（税別）



オリジナルチョコレート（6個入り）

（上段左から）ビターチョコレート、キャラメル、赤ワインカシス、
（下段左から）ローズラズベリー、ジャンドゥーヤ、シャンパーニュと
6種類の様々なフレーバーをお楽しみいただけるチョコレートボックス
です。

✓ 料金：6個入り 3,200円（税別）



オリジナルチョコレート（2個入り）

豊富なフレーバーを取り揃える当館のオリジナルチョコレートの中で
も特に人気の高いシャンパーニュとキャラメルの2種類のフレーバーを
組み合わせた一品です。

✓ 料金：2個入り 1,220円（税別）

☆ バレンタインデーハンパー

ギフトとしても人気のハンパーが、全3種類のバレンタイン仕様で登場いたします。ハート型のクッキーや、バレンタイン限定フレーバーのオリジナルチョコレートなど、この時期だけの限定アイテムを贈る人のお好みに合わせてお選びいただけます。

✓ 料金：8,800円～（税別）



また、2018年にグランドオープン以来、2度目のバレンタインデーを迎える、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」でも、期間限定のキューブ型ケーキとチョコレートをご用意いたします。

販売店舗： ラ・ブティック（45階）

販売期間： 2020年1月20日(月)～2月14日(金)

☆ ラ・ブティック限定「ラブリップ」



ホテル45階に位置する「ラ・ブティック」のシグネチャーである、キューブ型ケーキ。初めてのバレンタイン期間限定アイテムとなる「ラブリップ」は、ぽってりとした唇にインスパイアされた、魅惑的でポップな可愛らしいルックスのダークチョコレートムースケーキ。ブラックペッパーを効かせたレッドカラントのゼリーと、程よく甘い蜂蜜のガナッシュが絶妙なバランスで合わさった、大人の味わいです。

✓ 料金：900円（税別）

☆ ラ・ブティック限定 バレンタイン限定 オリジナルチョコレート

チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」では、期間限定のフレーバー4種類が登場します。大切な方への贈り物はもちろん、ご自身へのご褒美としてもご利用いただけるよう、ザ・リッツ・カールトン東京のシグネチャー、キャラメルフレーバーのハート型のボンボンシヨコラとセットにした全3セットをご用意いたします。



フレーバー： カフェ マスカルポーネ（緑）、グアナラ ラズベリー（赤）、
キャラメル（ハート型）、ベネズエラ（青）、柚子（黄）
料 金： 10個入り 4,500円、6個入り 3,600円、2個入り 1,450円（すべて税別）

～ダイニングメニュー～

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」、日本料理「ひのきざか」では、2020年2月14日(木)のバレンタインデー当日限定のスペシャルディナーメニューをご用意いたします。また、「ザ・ロビーラウンジ」では夕方から楽しむハイティーを、「ザ・バー」ではお2人で楽しむバレンタイン限定カクテルを2020年2月8日(土)～14日(金)の期間限定でご提供いたします。

◆「アジュールフォーティーファイブ」バレンタインデーディナー



「ミシュランガイド東京 2020」で5度目の一つ星を獲得したフレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」では、バレンタインデー当日限定の特別なディナーコース全5品をご用意いたします。希少価値の高いブティックシャンパーニュ「NV マルゲ シャーマン エクストラ ブリュット ロゼ グラン クリュ」の乾杯で始める本コースのメインには、料理長 宮崎慎太郎が厳選する国産牛が使用され、最初から最後までバレンタインらしいプレゼンテーションで、特別なひとときを演出いたします。

開催日時：	2020年2月14日(金) 17：30～21：00
料 金：	¥27,500 (5品のコース、「NV シャーマン ロゼ エクストラ ブリュット マルゲ グラン クリュ」グラスシャンパーニュ1杯付)
開催店舗：	アジュール フォーティーファイブ (45階)
※上記は税金・サービス料別料金です。	



◆「タワーズ」 バレンタインデー ディナー

コンテンポラリーグリル「タワーズ」のバレンタインデーは、コールドブリュー・コーヒーリキュール「MR. BLACK」を使用した、エスプレッソ バレンタイン マティーニでの乾杯から始まります。国産の魚介や鴨を、シャンパーニュやチョコレートのソースなどでモダンに仕上げます。さらにデザートには、綿あめを使った楽しいサプライズも。東京随一の夜景とともに、特別なひとときをお楽しみください。

開催日時： 2020年2月14日(金) 17:30~22:00 L.O.
料 金： ¥15,000 (5品のコース、エスプレッソバレンタインマティーニ付)
開催店舗： タワーズ (45階)
※上記は税金・サービス料別料金です。



◆「ひのきざか」 バレンタインデー ディナー

日本料理「ひのきざか」では、バレンタインデー当日限定の特別会席メニューをご用意いたします。大切な方と2名でシェア可能な、アワビのお刺身や牡丹海老などの高級食材を使用した特別なプレートと、お食事の最後には和と洋が融合したスペシャルデザートが登場します。煌めく夜景とともに、忘れられないひとときをお過ごしください。

開催日時： 2020年2月14日(金) 17:30~21:00 L.O.
料 金： ¥25,000 (9品のコース)
開催店舗： ひのきざか (45階)
※ご予約制
※上記は税金・サービス料別料金です。



◆バレンタインハイティー

地上200メートルから眺める煌びやかな東京の夜景を背景に、キュートなビジュアルのバレンタイン期間限定のハイティーをお楽しみください。ぱっと目を引く真っ赤なハート型のチョコレートは、写真映え間違いなし。また、ロゼシャンパーニュや苺のモンブランを使ったスイーツに加え、フォアグラやズワイガニなどの高級食材を使った豪華なセイボリーにもこだわりました。12種類のフレーバーの紅茶、またはシャンパーニュと共に、優雅なひとときをお過ごしください。

開催日時： 2020年2月8日(土)~14日(金) 18:00~21:30
料 金： ¥12,000~ (2名様、スイーツとセイボリー)
開催店舗： ザ・ロビーラウンジ (45階)
※2月8日(土)~13日(木)までは、ご利用日2日前までのご予約制
※上記は税金・サービス料別料金です。



◆バレンタイン ペアカクテル

ザ・バーでは、大切な人とお二人でお楽しみいただける、バレンタイン期間限定のペアカクテルをご用意いたします。同店唯一の女性バーテンダー日高理恵による、ネグローニがベースの「For Him」(左)は、土器の中で一週間寝かせることで生まれる、ベルモットの甘味とジンの風味が合わさったまろやかな甘さが特徴です。「For Her」(右)にはバニラウォッカをベースに、ラズベリーリキュールとチョコレートを合わせた、バレンタインらしい爽やかな甘さをお楽しみいただけます。

開催日時： 2020年2月8日(土)～14日(金) 18:00～24:00

料 金： 各 ¥2,800

開催店舗： ザ・ロビーラウンジ／ザ・バー (45階)

※20:00以降のご利用は、エンターテイメントチャージ (お一人様 ¥2,600) を申し受けます。

※上記は税金・サービス料別料金です。

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