

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

2020年9月17日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 2020年 クリスマスケーキ&スイーツ発売のご案内 ～ご自宅でお召し上がりいただける2種類のおせち料理も同時販売～

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）は、2020年10月1日（木）より、クリスマスケーキおよびご家庭用おせち料理の予約受付を開始いたします。また、2020年11月19日（木）からはクリスマスブレッド&スイーツの販売を当館1F「ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ」にて開始いたします。

～クリスマスケーキコレクション～

毎年オリジナリティー溢れるデザインと遊び心たっぷりのクリスマスケーキをご提案している当ホテルが、今年、皆さまにお届けするバラエティーに富んだクリスマスケーキは4種類。チョコレートとフレッシュなフルーツが絶妙にマッチする「**チョコレートリース**」や、ユニークさが目を引く「**サンタクロース ムース**」、今年から装い新たに四角形となって登場した人気の「**ストロベリーショートケーキ**」、そして、まるでアート作品を思わせるような「**クリスマス ランタン**」がフェスティブ気分を盛り上げます。各クリスマスケーキの詳細は以下のとおりです。



「チョコレートリース」

さっぱりとしたパッションフルーツクリームにチョコレートクリスピーを加えることでサクサクとした食感を出し、チョコレートムースで包みました。濃厚なチョコレートとフルーツの爽やかな味わいが絶妙な大人のチョコレートケーキで、その名の通りチョコレートでクリスマスリースを表現しました。

【料 金】 6,500円

【サイズ】 直径約17.5cm、高さ約5cm



「サンタクロース ムース」

甘酸っぱいチェリーとラズベリーのコンポートを、ピスタチオフィナンシェでサンドし、ピスタチオムースで包み込みました。愛らしいサンタクロースを彷彿とさせるデザインですが、甘すぎず男女問わず楽しめる逸品です。

【料 金】 6,500円

【サイズ】 長さ約21cm、幅約8.5cm、高さ約7cm



「ストロベリーショートケーキ」

しっとりとしたジェノワーズスポンジと、程よい甘さのカスタードと生クリームに、甘酸っぱい苺を重ねる定番のショートケーキ。今年は家族や友人とも分けやすい、四角い形に生まれ変わりました。様々なシーンでご利用いただける、3つのサイズ展開でご用意いたします。

【料 金】 4,200円（縦横各9cm）、
5,300円（縦横各12cm）、6,800円（縦横各15cm）



「クリスマス ランタン」

いまにも光が灯されそうなランタン型のケーキ。フレームも全てチョコレートで作られており、中央のチョコレートケーキは、バニラサブレの上にしっとりしたモワロー ショコラ、パイナップルマーマレードとチョコレートガナッシュの層になっています。パイナップルの味わいが、濃厚なチョコレートにすっきりとしたアクセントを加えました。

【料 金】 20,000円
【サイズ】 縦横各約13cm、高さ約15.5cm（外枠除く）

※上記はすべて消費税別の価格です。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約受付： 2020年10月1日（木）～12月14日（月）
- ◆ 販売期間： 2020年12月18日（金）～25日（金）

～クリスマスブレッド&スイーツ～

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、本年もクリスマスケーキに加え、伝統的な海外のクリスマスブレッドにオリジナリティを加えアレンジしたアイテムをご用意いたしました。上質な和三盆を使用したドイツ発祥の「シュトーレン」、イタリア・ミラノのクリスマスを代表する発酵菓子「パネトーネ」、さらに、ギフトにもご利用いただける人気のホームメイドチョコレートやオーナメント型のスイーツ、ヘクセンハウス等の愛らしいクリスマス限定スイーツも販売いたします。



「シュトーレン」

ドイツ発祥のクリスマス菓子として知られるシュトーレンですが、ザ・リッツ・カールトン東京では、厳選された国産小麦を使用し、オーストラリア産のマスカットレーズンをはじめ、様々なドライフルーツやナッツを練り込み、上品な甘さの和三盆糖で包み込んだ日本らしさを感じる味わいです。日の経過と共にお酒やフルーツが生地へと染み込み、より味わい深くなっていくのをお楽しみいただけます。

【料 金】 4,300円



「パネトーネ」

イタリアの家庭でクリスマスシーズンに欠かせないパネトーネ。パネトーネマザーと呼ばれる酵母を使用するのが一般的ですが、ザ・リッツ・カールトン東京では自家製の天然酵母とヨーグルトを使用し、ラム酒にじっくり漬け込んだマスカットレーズンとあまくさ晩柑ピール、レモンピールを練り込み、マカロン生地と粗く砕いたヘーゼルナッツをのせて焼き上げました。バニラアイスや生クリームを添えてお召し上がりください。

【料 金】 2,000円



ホームメイドチョコレート「クリスマス」

ザ・リッツ・カールトン東京定番のホームメイドチョコレートが、本年もクリスマス限定デザインで登場します。3種の人気フレーバー、ジャンドウーヤ、フィグ、オレンジをオリジナルデザインでご用意いたします。

【料 金】 1,500円（2個入り）、3,500円（6個入り）



ホームメイドチョコレート「クリスマス」 & シャンパーニュ ボックス

ホームメイドチョコレート「クリスマス（6個入り）」と、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」のギフトボックス。お手土産として、またはご自宅で大切な人と過ごすクリスマスに、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



「ヘクセンハウス」

雪が積もったような愛らしいヘクセンハウスは、スパイスのきいたジンジャーブレッドサブレをベースに、屋根にはヴァローナ社のストロベリー味のインスピレーション・フレーズを使用しました。

【料 金】 5,000円



「チョコレート トナカイ」 (画像左)

「チョコレート サンタ」 (画像右)

クリスマスツリーに飾るオーナメントを模したこのアイテムは、チョコレートの美味しさを存分にお楽しみいただける一品です。今年はサンタクロースとトナカイをモチーフに可愛らしく仕上げました。サンタクロースの中には、スイートチョコレートでコーティングしたアーモンドを、トナカイの中には、ミルクチョコレートでコーティングしたアーモンドを入れました。

【料 金】 各 3,000 円



「チョコレート クリスマスツリー」

ヴァローナ社のカカオ 55%のブラックチョコレートを使用したクリスマスツリーは、ご自宅のテーブルに飾るだけで、ご家族とのクリスマスパーティーを華やかにします。全てチョコレートで出来ているのでパーティーの後には、余すことなくお召し上がりいただけます。

【料 金】 3,200 円



「バーゼラーレッカーリー」

バーゼラーレッカーリーは、シナモンやクローブ、オレンジジュース、キルシュと蜂蜜などを合わせた、スイスのバーゼルで生まれた伝統的なスパイスビスケットです。しっとりとした食感で、赤ワインやブランデーとゆっくりお楽しみいただくのもお勧めです。

【料 金】 1,500 円

※上記はすべて消費税別の価格です。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 販売期間： 2020年11月19日(木)～12月25日(金)

クリスマスケーキ、ブレッド、ハンパーのご予約やお問い合わせは、下記にて承ります。

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

～おせち料理（ご自宅用）～

ザ・リッツ・カールトン東京は、本年も厳選食材と日本の伝統、そして、日本料理「ひのきざか」ならではの技術を踏襲したおせち料理をご提供いたします。ひのきざか総料理長 石田久雄が厳選し、全国から取り寄せたこだわりの旬の食材をふんだんに使用した本格的なおせちの味覚をご家族皆さままでご堪能ください。



贅沢な山海の恵みを活かしたお料理の数々を二段または三段のお重に詰め込みました。例年は和洋折衷でお愉しみいただいている三段重も今年は和の素材だけを贅沢に取り揃えご提供いたします。また、オプションメニューとして、神戸牛サーロイン（200g・2枚）のオーダーも別途承ります。

【料 金】 二段（2～3名分） 50,000円、三段（3～4名用） 85,000円

※数に限りがございます。

※上記はすべて消費税別の価格です。

- ◆ 販売期間： 2020年10月1日（木）～12月15日（火）
- ◆ 受取日： 2020年12月31日（木）11：00～16：00
- ◆ 受取場所： ひのきざか（45階）
- ◆ 予約窓口： レストラン予約（03-6434-8711）10：00～20：00

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」、コンテンポラリーグリル「タワーズ」、ペストリーショップ「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・井原英美

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