

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11月13日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 ホテルで愉しむホリデーシーズンプランと ご自宅でホテル気分を満喫するテイクアウトメニューのご案内 ～11月27日より段階的に趣向を凝らしたオリジナルメニューを各レストランにて提供開始～

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、本年11月27日（金）より、ホテル45階の各レストランにて、クリスマスや年末年始のホリデーシーズンを華やかに祝す特別なイベントやメニューのご提供を段階的に開始してまいります。また、日本料理「ひのきざか」では、ご自宅でもホテル気分を味わうことのできる、新たなテイクアウトメニューもご用意いたします。

◆フェスティブ アフタヌーンティー

クラシックなオーナメントで彩られた全長6メートルの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、フォアグラやオマール海老、ズワイガニなどの高級食材をふんだんに使用した、クリスマス盛り上げる至極のスイーツやセイボリーが揃う「フェスティブ アフタヌーンティー」をご用意いたします。また、12月19日（土）と20日（日）の2日間は、ティースタンドで提供されるアペタイザーと、デザートやチーズセレクションを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： 2020年11月28日（土）～2021年1月5日（火） 12：00～17：00
料金： フェスティブ アフタヌーンティー 5,500円、8,000円の2種類（コーヒー又は紅茶付き）
※除外日：12月19日（土）と20日（日）
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 プライベートキューヴェ」シャンパーニュの90分間
フリーフロー付き）
※12月19日（土）と20日（日）のみのご提供
場所： ザ・ロビーラウンジ（45階）
※クリスマスツリーの展示は、2020年11月27日（金）から12月25日（金）までとなります。

◆ホリデーカクテルコレクション

ザ・バーでは、ホリデーシーズン限定のスペシャルカクテル全5種をご用意いたします。クリスマスの定番のお菓子をイメージした「ジンジャーマン」は、シナモンやアニスなどのスパイスとジンを合わせ、スパイシーな一杯に。ジンのポタニカルなフレーバーと爽やかなミントとシャンパーニュでクリスマスリースを表現した「リース47」や、ストロベリーショートケーキを彷彿とさせる「ストロベリーサンタ」など、見た目にもこだわったクリスマスカラー満載のカクテルを、ジャズの生演奏とともに楽しみください。



期間： 2020年11月27日（金）～2020年12月25日（金）

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



ザ・リッツ・カールトン東京では、一年の最後を締めくくるひと時に相応しい大人向けのカウントダウンパーティーを開催いたします。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 2010」のフリーフローをお楽しみいただけるほか、今年は、カナッペやスイーツをアフタヌーンティースタンドにのせてご提供いたします。ゲストの皆様お一人お一人がゆっくりとお過ごしいただけるようテーブル席をご用意し、シャンパーニュを片手に、地上200メートルから眺める煌びやかな夜景とライブミュージックをご堪能いただけます。

期間： 2020年12月31日（木） 22：00～25：00

料金： 45,000円（シャンパーニュ「ドン ペリニオン」のフリーフローと、カナッペ&スイーツ付き） ※事前入金制

場所： ザ・ロビーラウンジ&バー（45階）

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。

各レストランの詳細は次項の通りです。

◆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： 2020年12月19日（土）～25日（金）

11：30～14：30 L.O.

料金： 12,500円（全5品）

◇クリスマスディナー

期間： 2020年12月19日（土）～25日（金）

17：30～/18：00～/20：30～/21：00～

料金： 30,000円、窓側席 35,000円
（全7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： 2020年12月31日（木）

17：30～20：30 L.O.

料金： 30,000円、窓側席 35,000円
（全7品、グラスシャンパーニュ付き）

◆タワーズ



◇クリスマスランチ

期間： 2020年12月19日（土）～25日（金）

11：30～/13：30～

料金： 8,000円（ウェルカムドリンク付き）

◇クリスマスディナー

期間： 2020年12月19日（土）～25日（金）

17：15～/20：00～

料金： 24,000円、窓側席 29,000円
（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： 2020年12月31日（木）

17：30～/20：15～

料金： 25,000円
（全5品、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： 2020年12月24日（木）～25日（金）

11：30～14：30 L.O.

料金： 12,000 円（全エリア）

◇クリスマスディナー

期間： 2020年12月24日（木）～25日（金）

17：15～21：00 L.O.

料金： 30,000 円（会席、寿司、鉄板焼）
28,000 円（天麩羅）

◇ホリデーランチ

期間： 2020年12月26日（土）～30日（水）

11：30～14：30 L.O.

料金： 8,500 円（全エリア）

◇ホリデーディナー

期間： 2020年12月26日（土）～30日（水）

17：15～21：00 L.O.

料金： 24,000 円（会席、寿司）
25,000 円（鉄板焼）
21,000 円（天麩羅）

◇ニューイヤーズイブランチ

期間： 2020年12月31日（木）

11：30～14：30 L.O.

料金： 16,000 円（全エリア）

◇ニューイヤーズイブディナー

期間： 2020年12月31日（木）

17：15～21：00 L.O.

料金： 30,000 円（会席、寿司、鉄板焼）
28,000 円（天麩羅）

◇お正月朝食

期間： 2020年1月1日（金・祝）

8：00～9：30 L.O.

料金： 7,500 円

◇ニューイヤーランチ

期間： 2021年1月1日（金・祝）～3日（日）

11：30～14：30 L.O.

料金： 16,000 円（全エリア）

◇ニューイヤーディナー

期間： 2021年1月1日（金・祝）～3日（日）

17：15～21：00 L.O.

料金： 30,000 円（会席、寿司、鉄板焼）
28,000 円（天麩羅）

※上記の料金にはすべて、税金とサービス料が別途加算されます。

【テイクアウトメニュー】

日本料理「ひのきざか」では、ご家族と過ごす特別なホリデーシーズンをより華やかに彩る、ホテルの味をご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトメニューをご用意いたしました。高級食材をふんだんに使ったオードブルや、希少価値の高い和牛と新鮮なお野菜をセットにしたしゃぶしゃぶなど、いつもより少し贅沢で優雅なご自宅時間をお過ごしください。

◆ホリデー ジャパニーズ オードブル

ザ・リッツ・カールトン東京の日本料理「ひのきざか」では、ご自宅でのホリデーシーズンを盛り上げるオードブルを、2007年の開業以来、初めてご用意いたします。2020年12月24日（木）～25日（金）限定でお楽しみいただける本セットは、ひのきざか総料理長の石田久雄が厳選する松葉蟹、香箱蟹、伊勢海老、合鴨ロースや相州和牛、金目鯛などの贅沢な食材をふんだんに使用した、和のオードブルとお寿司のテイクアウトセットメニューです。



期間： 2020年12月24日（木）～25日（金）

予約： 2020年12月20日（日）までに、ウェブサイトよりご予約下さい。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

料金： 30,000円（2～3名様分）

場所： ひのきざか（45階）

※仕入れ状況により、内容が変更になる可能性があります。

◆しゃぶしゃぶセット

「ひのきざか」では、出荷頭数が大変少なく希少な相州和牛と、鹿児島県のふくどめ小牧場でのみ飼育され、脂身の柔らかさと旨みの特徴の豚「サドルバック」を使用したお持ち帰り用しゃぶしゃぶセットの2種類をご用意いたしました。いつもとは一味違う贅沢なしゃぶしゃぶを、「ひのきざか」オリジナルポン酢と胡麻だれと共にご家庭でお召し上がりください。



期間： 2021年2月28日（日）まで

予約： お引き取りの24時間前までに、ウェブサイトよりご予約下さい。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

料金： 相州和牛しゃぶしゃぶセット 20,000円（2名様用）

※1セットに、ロース6枚（600g）入り

サドルバックしゃぶしゃぶセット 12,000円（2名様用）

※1セットに、ロース2枚、肩ロース2枚、バラ2枚（合計600g）入り

場所： ひのきざか（45階）

※上記のテイクアウト商品には、全て税金が加算されます。

テイクアウトメニューのご予約やお引き取り方法は下記の通りです。

■ **ご予約方法：**

1. ホテルウェブサイト
(<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>)
2. フードデリバリーアプリ「menu (メニュー)」、「クラブ・コンシェルジュ」、「ポケットコンシェルジュ」、「タクシーデリバリー」等

■ **お引き取り方法：**

1. ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ (1階) または、ホテル正面玄関前にてお引き取り
2. タクシーデリバリーによるお届け (タクシー代が別途かかります。)
3. フードデリバリーアプリ「menu (メニュー)」によるお届け

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

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」、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：水谷玲子、八尋遥

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