

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2021年12月1日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 ホテルのコンセプト「EAST MEETS WEST」を体現した 独創性あふれる新メニューをザ・バーにて販売開始 ～「発酵」、「茶」、「スパイス」、「乾物」の4つのカテゴリーから成る スペシャルカクテルコレクション「EAST MEETS WEST COCKTAILS」など～



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、総支配人：田中 雄司）は2021年12月1日（水）より、当ホテル45階に位置するザ・バーのカクテルおよびフードメニューを刷新し、新メニューの提供を開始いたしました。今回の刷新はホテルのコンセプトである「EAST MEETS WEST」という概念を、実際にそのメニューにおいても表現したいとの想いを形にしたものです。

日本と西洋の文化が会う素晴らしい瞬間を表現した「EAST MEETS WEST COCKTAILS（イースト ミーツ ウェスト カクテルズ）」は、「発酵」、「茶」、「スパイス」、「乾物」といった古くから日本に伝わる伝統的な素材と西洋から輸入されたバー（カクテル）文化を融合させ、オリジナルストーリーを表現したスペシャルカクテルコレクションです。

また、このたびのメニュー刷新では、ドリンクメニューだけでなくお食事メニューにも「EAST MEETS WEST」の要素を反映し、キャビアや厳選チーズコレクションなどアペリティフによく合う西洋メニューに加え、日本料理「ひのきざか」による寿司や天麩羅など和食メニューも充実させました。

ザ・バーを訪れるお客様は、国内最高峰のバーテンダーによる趣向を凝らしたユニークかつバラエティー溢れるメニューの数々を東京の摩天楼を一望できるアートのような空間でお楽しみいただけます。

経験豊富なミクソロジストが創作する「EAST MEETS WEST COCKTAILS (イースト ミーツ ウェスト カクテルズ)」の4つのテーマである「発酵」、「茶」、「スパイス」、「乾物」の中でも、特に代表的なカクテルの詳細は以下のとおりです。

◆発酵

日本酒ベースのカクテル「**ファーメンテッドチーズフィズ**」は酒蔵でお米がぶつぶつと発酵している様子から発想を得て誕生いたしました。同じく発酵食品であるチーズと酢醤油を組み合わせることで絶妙なバランスが味わえるオリジナルカクテルです。

- **カクテル名**：ファーメンテッドチーズフィズ
- **材料**：プリマスジン、日本酒、豆乳、バルサミコ酢醤油ソース、レモンシロップ、蜂蜜、マスカルポーネチーズ、ソーダ
- **料金**：3,600 円



◆茶

豊富な種類を誇る日本茶の中でも玄米茶を使用した「**ピ・サビ**」は、玄米の香ばしさと鼻に抜けるワサビの刺激をマスカットから造る蒸留酒、ピスコの優しさにて表現したカクテルです。お茶の風味が引き立つ創作カクテルをぜひお試しください。

- **カクテル名**：ピ・サビ
- **材料**：ピスコ、ドライ シェリー、玄米茶 コーディアル、ライムジュース、わさび ビターズ
- **料金**：3,600 円



◆スパイス

スパイスの風味を活かした「**ハジカミ**」は、スウェーデンの良質な水源で作られたクリアなウォッカに山椒や紫蘇をアクセントとして加えることで、まるでそよ風のような爽やかさがお楽しみいただけるカクテルです。通常のカクテルとは一味も二味も異なるスパイシーな風味をご堪能ください。

- **カクテル名**：ハジカミ
- **材料**：アブソリュートウォッカ、グレープフルーツジュース、山椒シロップ、紫蘇の葉
- **料金**：3,600 円



◆乾物

その名の通り、きなこを用いた「きなこバレル」は、バーボンの樽の内側を焦がし風味をつけるように、カクテルにスモークをかけることで甘味とうま味、スモーキーな味わいが絶妙にマッチした新感覚のデザートカクテルです。日本が誇る伝統食、乾物を織り込んだ珠玉のカクテルを是非お召し上がりください。

- **カクテル名：**きなこバレル
- **材料：**バーボン ウイスキー、きなこ蜂蜜コーディアル、フレッシュクリーム、旨味ビターズ
- **料金：**3,600 円



※上記の料金にはすべて税金とサービス料が含まれます。

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージ（2,000 円）を申し受けます。

※演奏時間は予告なしに変更されることがございます。

ザ・リッツ・カールトン東京 レストランお問合せ窓口

- ◆ 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」、ビストロノミー「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。

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、安藤百合花