

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27日

【ザ・リッツ・カールトン東京】

『Bonsai Afternoon Tea ～日本の美しい盆栽をイメージしたアフタヌーンティー～』を

2022年1月6日より提供開始

～日本が世界に誇る伝統美「大宮盆栽」の作品からインスピレーションを受けた、
セイボリーやスイーツが織りなす新感覚なアフタヌーンティー～



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、総支配人：田中 雄司）では、2022年1月6日（木）より26日（水）まで、さいたま市のご協力の下、盆栽の聖地として世界的に知られる同市の伝統産業である「大宮盆栽」の名品十数点を、ホテル正面玄関ロビー、「ザ・ロビーラウンジ」と45階ホテルロビーに展示いたします。

これに伴い、当館では、それら芸術的な展示作品からインスピレーションを受けたセイボリーやスイーツが織りなすミニチュア盆栽の世界をお皿の上に表現した新感覚なアフタヌーンティーメニュー、『Bonsai Afternoon Tea ～日本の美しい盆栽をイメージしたアフタヌーンティー～』を当館45階の「ザ・ロビーラウンジ」にてご提供いたします。

日本の伝統文化のひとつである「盆栽」がテーマのアフタヌーンティーメニューの考案は、当館のエグゼクティブペストリーシェフ、ジョン・ツーカンがさいたま市の大宮盆栽美術館を訪れた際に、自然の雄大さや繊細さを鉢の中に見事に再現する盆栽の魅力について学び、感銘を受けたことがきっかけとなり実現いたしました。

英国の食文化であるアフタヌーンティーと日本の芸術的な盆栽を見事に融合させたこのアフタヌーンティーは、まさにザ・リッツ・カールトン東京のテーマである「EAST MEETS WEST（東洋と西洋の融合）」を体現したものです。

その繊細さと希少性から普段は門外不出とされている傑作を含む「大宮盆栽」を間近にご覧いただけるこの機会をオリジナリティ溢れる『**Bonsai Afternoon Tea ～日本の美しい盆栽をイメージしたアフタヌーンティー～**』と共にぜひお楽しみください。

新春を祝い、盆栽を愛でながら優雅なひと時をご体感いただける『**Bonsai Afternoon Tea ～日本の美しい盆栽をイメージしたアフタヌーンティー～**』の詳細は以下のとおりです。



- 内容：メニュー「ザ・リッツ・カールトン アフタヌーンティー」セイボリー5種、サンドウィッチ2種、スイーツ7種、スコーン、コーヒーまたは紅茶
メニュー「ヘブンリーティー」セイボリー3種、サンドウィッチ2種、スイーツ6種、スコーン、コーヒーまたは紅茶
- 日時：2022年1月6日（木）～1月26日（水）12:00～17:00（盆栽展示期）
※アフタヌーンティーメニューは2022年3月3日（木）まで提供（2022年2月11日（金・祝）～14日（月）は除外日となります。）
- 場所：ザ・リッツ・カールトン東京45階「ザ・ロビーラウンジ」
- 料金：ザ・リッツ・カールトン アフタヌーンティー ￥9,400
ヘブンリーアフタヌーンティー ￥6,200

※上記の表示価格はすべて税金・サービス料込みとなります。

※盆栽作品の館内展示は、1月6日（木）～1月26日（水）までとなります。

【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

大宮盆栽について

「大宮盆栽」は盆栽の最上級ブランドとして日本が世界に誇れる名品であり、さいたま市の伝統産業となっています。また、さいたま市の北区に位置する「盆栽村」と呼ばれる地域は、盆栽のメッカとして世界中の盆栽ファンが訪れることでも知られています。さいたま市は 2010 年に世界で初めて盆栽作品を専門に展示する公立美術館「大宮盆栽美術館」をオープンしました。また、同市は、世界中の盆栽愛好家が一堂に集い、4年おきに開催されるイベント「世界盆栽大会」の第1回（1989年）および第8回（2017年）の開催地にもなっています。

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: <http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>

Facebook: <http://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