

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

2022年3月22日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 春の訪れを祝う桜プロモーションを3月5日より段階的に開催 ～ワインとのペアリングを愉しめる「桜ランチ」や人気の「桜アフタヌーンティー」、 お花見に嬉しいテイクアウト弁当や桜カクテルまで各種プランをご用意～

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3月5日（土）より、春の訪れを五感でお楽しみいただける『桜プロモーション』を館内の各レストランやザ・ロビーラウンジ&バーにて段階的に開催してまいります。

本年は、昨年10月にビストロノミーとして生まれ変わった「タワーズ」の「桜ランチ」をブルゴーニュ産の果実味豊かなワインと共にお楽しみいただけるペアリングメニューや、日本料理「ひのきざか」がご提供する桜の季節の定番「桜会席弁当」とお持ち帰りが可能な「花見弁当」、そして、ザ・ロビーラウンジ&バーからは毎年人気の「桜アフタヌーンティー」と2種類の「桜カクテル」、ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは「イースターをテーマにしたチョコレート」をご用意いたしました。

各レストランやザ・ロビーラウンジ&バーでの『桜プロモーション』の詳細は以下のとおりです。

ビストロノミー「タワーズ」

◆桜ランチ



本年の「桜ランチ」では、清少納言が書いた『枕草子』の一節、『春はあけぼの。やうやう白くなりゆく山ぎは、すこしあかりて、紫だちたる雲のほそくたなびきたる。』に着想を得たメニューをご堪能いただけます。地上約200mの高層階からの壮大な眺望や浮遊感と相まって、軽やかな春の訪れを感じさせる前菜の盛り合わせは山や紫、雲などを表現いたしました。また、桜をテーマにしたオリジナルカクテル「Cherry Blossom (チェリーブロッサム)」もウェルカムドリンクとしてご提供いたします。

期間： 2022年3月5日～4月17日の毎週土曜日、日曜日、祝日 11:30～16:00 (L.O.15:00)
料金： 9,500円 (ウェルカムドリンク1杯付)
場所： ビストロノミー「タワーズ」 (45階)

◆春の新メニュー 長崎対馬地どり胸肉のバロティース



タワーズでは、春のメニュー「長崎対馬地どり胸肉のバロティース」の食材に平飼いで丹精込めて育てられた新ブランド地鶏、「長崎県対馬地どり」を採用いたしました。平成 28 年に誕生したばかりのこの地どりは、ジューシーでまろやかな肉質が特徴です。皮下に脂身が多いメスのみを素材とすることで、皮はパリッと、中はしっとりとした食感が味わえます。モモ肉と肝で作った詰め物をムネ肉で包んだファルシは、地鶏の旨味を堪能できるメニューです。

期間： 2022年3月12日～

料金： 6,500円（税金・サービス料込）ディナー時のアラカルトの場合

場所： ビストロノミー「タワーズ」（45階）

※ランチ、ブランチではメインの食事としてお選びいただけます。

<フランス・ワイン・ジャーニーのご案内>

ビストロノミー「タワーズ」では、このたび、フランス産のワインをボルドーやブルゴーニュなど産地ごとに厳選し、春夏秋冬の味わい深いメニューと共にのお楽しみいただける「フランス・ワイン・ジャーニー」を開始いたしました。2022 年春は、ブルゴーニュの白ワインの中でも多彩なアロマと豊富なミネラルが特徴の「シャブリ」を、そして、赤ワインには自然派ワインの代名詞とも言われる「フィリップ・バカレ」から厳選した 3 種のワインをメインの鴨料理などに合わせてご用意いたします。世界各国から選りすぐった幅広いワインセレクションを誇る「タワーズ」にて、グラスワインから銘醸ワインまで、まるで世界を旅するような食体験をお楽しみいただけます。

ソムリエ 十二村 智之について



2013 年にザ・リッツ・カールトン東京に入社後、イタリアや日本のワイナリーを訪れるなど独学で研鑽を重ね、2017 年にソムリエ資格を取得。料理が主役という視点から、主張が強いワインより繊細で酸もしっかりあるワインを、シェフの意見も尊重しながら厳選している。自然派ワインなどトレンドを意識しながら、すべてのお客様にワインを気軽に楽しんでいただけるよう、一人ひとりに寄り添った親しみやすい接客を心がけている。

日本料理「ひのきざか」

◆桜会席弁当



「桜会席弁当」は、天麩羅、焼物、お造り、煮物などのお料理の数々を大中小の応量器に彩り豊かに盛り付け期間限定でご提供するランチメニューです。季節の食材を使用したお料理からちらし寿司、デザートまでお楽しみいただけます。

期間： 2022年3月14日～4月1日 11:30～16:00 (L.O. 14:30)
料金： 6,500円 (税金・サービス料込)
場所： 日本料理「ひのきざか」

◆<テイクアウト>花見弁当



春の食材を使用した期間限定のテイクアウトメニュー「花見弁当」を今年もご用意致しました。ホタルイカやイイダコ、そらまめ、ふきのとうなど春一色の1段と、筍の炊き込みご飯とちらし寿司が入った1段のお花見にぴったりなお弁当を是非お楽しみください。

期間： 2022年3月14日～4月1日
料金： 5,500円 (税込)
場所： 日本料理「ひのきざか」
オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>

ザ・ロビーラウンジ&バー

◆桜アフタヌーンティー



今年の「桜アフタヌーンティー」はひらひらと桜が舞う暖かい日本の春をイメージいたしました。えんどう豆や蕪、山芋や真鯛など和の食材を多く取り入れたセイボリーと、全てに桜のエッセンスを使用した見た目も可愛らしいスイーツを地上約200メートルの優雅な空間でお楽しみください。

期間： 2022年3月15日～4月30日 12:00～17:00
料金： 6,200円/9,400円 (税金・サービス料込)
場所： ザ・ロビーラウンジ

◆桜カクテル



今年も春の訪れを祝う2種類の「桜カクテル」をご用意いたします。バニラアイスと桜餡を使ったラムベースのパンチカクテル「あんみつブロッサム」と、梅の甘味からふわっと香る桜のフレーバー、柔らかい口当たりのエスプーマをフロートし大人の桜ソーダフロートカクテルを再現した「桜フロートフィズ」を眼下に広がる東京の景色とともにお楽しみください。

期間： 2022年3月15日～4月30日
料金： 各3,600円（税金・サービス料込）
場所： ザ・バー

ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ

◆イースターチョコレート



イースターのお祝いにふさわしい、動物をモチーフにした愛らしいチョコレートです。多産で繁栄のシンボルとされるうさぎ、生命を秘めた豊穡のシンボルである卵から生まれるヒヨコ、幸運のシンボルで縁起が良いとされるフクロウを、卵型のチョコレートを組み合わせて形づくりしました。うさぎが持っている人参の葉、ヒヨコとフクロウのしっぽは、ハート型にしてデザインのアクセントに。世界中のパティシエに愛されるヴァローナ社のチョコレートを贅沢に使用しています。

期間： 2022年4月4日～17日
料金： 各4,000円（税込）
場所： ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ

※営業時間やメニューは予告なく変更になる可能性があります。予めご了承ください。

**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（10:00～20:00）
- ◆ 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」、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