

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

2023年9月22日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
テーブルを豪華に彩る2023年の新作「クリスマスケーキ」、
「クリスマス菓子」、「クリスマステイクアウトメニュー」と
「ジャパニーズオードブル」の予約を10月1日より開始！
～山海の恵みを詰め込んだ自宅用三段重おせちも予約販売開始～



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、総支配人：シャビゴンザレス）は、2023年10月1日（日）より、4種類の新作「クリスマスケーキ」を始め、クリスマス菓子やフェスティブシーズンにご家族やご友人と共にご自宅でお愉しみいただける「テイクアウトメニュー」、「ジャパニーズオードブル」の予約受付を開始いたします。

また、日本料理「ひのきざか」の料理人が心を込めてひとつひとつ丁寧に手作りし、提供するご自宅用三段重おせちも同じく10月1日（日）より数量限定にて予約販売を開始いたします。

本年は、遊び心たっぷりの「ラズベリーチョコレート クリスティアン」を20台限定でご用意する他、サンタクロースの服を模したムースケーキ「レッドベリー ピンクグレープフルーツ」、ココナッツ風味のダックワーズとパッションフルーツがアクセントの「アプリコット パッション スペキュロス」、そして、定番の「ストロベリーショートケーキ」2サイズをご提供いたします。

各クリスマスケーキの詳細は以下のとおりです。

～クリスマスケーキコレクション～

「ラズベリーチョコレート クリスティアン」

(数量限定：20台)

毎年、そのユニークなデザインが話題を呼ぶ数量限定ケーキの今年のモチーフは、今にも愉快的なクリスマスソングが聞こえてきそうなレコードプレーヤーです。チョコレート細工の中には、ラズベリームースとビスキュイサッシャーを何層にも重ねました。甘酸っぱいラズベリーと濃厚なチョコレートにアーモンド風味のムースを重ねることで、甘みと苦み、酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

【料 金】 32,000円

【サイズ】 縦横各22cm、高さ5cm (ケーキ部分)

縦横各25cm、高さ11cm (レコードプレーヤー)



「レッドベリー ピンクグレープフルーツ」

サンタクロースの服を模した愛らしいムースケーキです。濃厚なレッドベリーのムースとグラサージュの中に、ライムの爽やかさとピンクグレープフルーツの苦みが絶妙なアクセントを醸し出します。

【料 金】 8,500円

【サイズ】 直径約17.5cm、高さ約5cm



「アプリコット パッション スペキュロス」

アプリコットが入ったアーモンドクリームとサクサクとしたココナッツ風味のダックワーズ、そしてシナモンが効いたスペキュロスビスキュイを、酸味のあるパッションフルーツクリームで包みました。さっぱりとした味わいが口いっぱいに広がるクリスマスケーキです。

【料 金】 8,500円

【サイズ】 直径約17.5cm、高さ約5cm



「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、甘酸っぱい苺を丸ごと重ねた人気の「ストロベリーショートケーキ」は今年もスタイリッシュなスクエア型で登場します。人数に応じてご利用いただけるよう、2つのサイズ展開をご用意いたします。（アルコール不使用）

【料 金】 6,900円（12cm×11cm）
8,800円（縦横各 16cm）



※上記表示価格はすべて消費税込みです。

※お申込み状況によって、ご予約期限より前に受付を終了する場合があります。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約受付： 2023年10月1日（日）～12月10日（日）
- ◆ 受取日： 2023年12月20日（水）～12月25日（月）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

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

～ご自宅用クリスマス テイクアウトメニュー、オードブル&おせち料理～

昨年もお好評いただいた「クリスマス テイクアウトメニュー 2023」を本年もご用意いたします。「塩釜パイで包んだ国産牛ロースのオープン焼き」または「水郷赤鶏のオープン焼き」の2つのメインディッシュからお好みのお料理をお選びいただき、「スモークサーモン クリームチーズ 法蓮草のキッシュ、キャビア飾り」、「バイヨンヌの生ハムとコンテチーズのサラダ、蜂蜜レモンドレッシング」、「パネトーネ」をセットでお楽しみいただけるクリスマス限定の豪華なパーティメニューをご自宅にてご堪能ください。



左から【塩釜パイで包んだ国産牛ロースのオープン焼きトリュフの香るウィンターベジタブル添え】、【水郷赤鶏のオープン焼き トリュフの香るウィンターベジタブル添え】

【料 金】 ビーフ：フルサイズ 150,000 円（6～8 人前）、ハーフサイズ 79,000 円（3～4 人前）、
チキン：35,000 円（2～4 人前）

※ビーフのフルサイズには、キッシュ、サラダ、パネトーネが2つずつ付きます。

※各メニュー1日限定10セットの販売となります。

※上記表示価格はすべて消費税込みです。

※画像はイメージです。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
- ◆ 予約受付： 2023年10月1日（日）～12月10日（日）
- ◆ 受取日時： 2023年12月23日（土）～12月25日（月）13:00～20:00
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-cafedeli-pickup/reserve>



日本料理「ひのきざか」では、本年も同店の総料理長、石田久雄が厳選する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「クリスマス ジャパニーズ オードブル」をご提供いたします。

【料 金】 40,000 円（2 人前）

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 予約受付： 2023年10月1日（日）～12月15日（金）
- ◆ 受取日時： 2023年12月23日（土）～25日（月）12:00～14:00/17:30～20:00
- ◆ 受取場所： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）または正面玄関車寄せ
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-hinokizaka-pickup/reserve>



山海の恵みを三段のお重に詰め込んだ「ひのきざか」ならではの本格的なおせち料理をご用意いたします。ひのきざか総料理長、石田久雄自らが厳選し、全国から取り寄せた和の食材を贅沢に使用し、丁寧に手作りする豪華なおせちをご家庭でご堪能ください。

【料 金】 和三段重 118,300 円（3～4 人前）

※数に限りがございます。

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 予約受付： 2023年10月1日（日）～12月15日（金）
- ◆ 受取日時： 2023年12月31日（日）11：00～16：00
- ◆ 受取場所： ひのきざか（45階）
- ◆ 予約窓口： オンライン予約（ご予約制）

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

～ホリデーを彩る特製スイーツを期間限定で販売～

また、ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリでは、ドイツ発祥の「シュトローレン」、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」を始め、ギフトにもご利用いただけるツリーやオーナメント型のスイーツ等クリスマス限定スイーツを各種販売いたします。



「シュトローレン」

ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子として知られるシュトローレン。ザ・リッツ・カールトン東京では、北海道産小麦を使用した生地、栗やカシス、あまくさ晩柑やレモンピール、マスカットレーズン、ナッツ、マジパンを練り込み、華やかな香りをまとった上品な味わいに仕上げます。日の経過と共により味わい深くなるのが特徴です。

【料 金】 5,800円（長さ20cm、幅9cm、高さ5cm）



「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。ザ・リッツ・カールトン東京では北海道産小麦に自家製天然酵母を使用し、ラム酒にじっくり漬け込んだマスカットレーズン、あまくさ晩柑ピール、レモンピール、クランベリーを練り込み、粗く砕いたヘーゼルナッツ、パールシュガー、ココアのマカロン生地を上掛けして焼き上げます。

【料 金】 2,700円（幅12cm、高さ約14cm）



「クリスマスオーナメント チョコレートフィギュア」（画像左）

「クリスマスツリーチョコレートフィギュア」（画像右）

クリスマス盛り上げるツリーとオーナメントをモチーフにしたチョコレート製の2種類のアイテムは、ヴァローナ社の高級チョコレートを使用し、中にはピーカンナッツ和三盆チョコレートを詰めました。チョコレートフィギュアに添えられたピスタチオ、ストロベリー味のマカロン、ザ・リッツ・カールトンオリジナルブレンドティーやラズベリー味のチョコレートプラリネもお楽しみいただけます。

- 【料 金】 クリスマスツリー チョコレートフィギュア
6,000円 (14cm×13cm、高さ19cm)
クリスマスオーナメント チョコレートフィギュア
5,500円 (21cm×8cm、高さ10cm)



「ジンジャーブレッドハウス」

スパイスの効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ラズベリー味のインスピレーション・フランボワーズとホワイト・チョコレート オリパスを使用しました。

- 【料 金】 6,500円 (20cm×25cm、高さ22cm)

※上記はすべて消費税込みの価格です。イトインではサービス料を別途申し受けます。
※画像はイメージです。

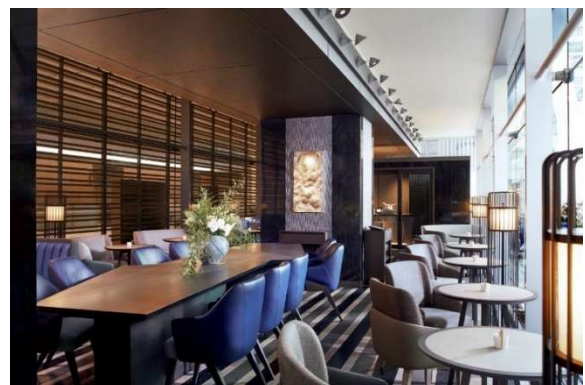
- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 販売期間： 2023年11月16日(木)～12月25日(月)
- ◆ お問い合わせ：レストラン予約 03-6434-8711 (10:00～20:00)
rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com

エグゼクティブパストリーシェフ、ジョン・ツーカンについて



2014年より、ザ・リッツ・カールトン東京のパストリーとベーカリーを監修し、レシピ開発も担当。2000年初めから2010年まで、ザ・リッツ・カールトン シンガポール、ベルリン、広州でアシスタントパストリーシェフを経験し、中国では、ザ・リッツ・カールトン上海浦東、ザ・リッツ・カールトン三亜でエグゼクティブパストリーシェフを歴任。そのほか、バンコクのホテルでエグゼクティブパストリーシェフを務めたほか、数々のザ・リッツ・カールトンホテルのオープニングで、オープニング 트레이ナーを務めた実績を持つ。マレーシア生まれ。

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリについて



東京ミッドタウンのショッピングエリア、キャノピー・スクエアに面した便利なロケーションに位置し、毎朝焼き上げるホテルメイドのベーカリーや淹れ立ての珈琲を、午後にはモダンにアレンジしたコンフォートフードとドリンク付きのランチセット、人気のケーキセットをはじめ、12種類のペストリー、豊富な種類の紅茶やコーヒー、季節に合わせたチョコレートドリンクやサンデー、オリジナルカクテルやバースナックなども充実しています。また、贈り物に最適なホームメイドチョコレートや紅茶セットなども豊富に取り揃えており、カフェ店内やテラス席、テイクアウトでもご利用いただけます。

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245のゲストルームのうち40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。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>) のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<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 : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子