

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](mailto: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29日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 フランス国家最優秀職人章「M.O.F.」受章のシャリュキトリシェフと フランス・ローヌを代表するワインメーカーのコラボによる、 ディナーイベント「セバスチャン・ゾザヤ × M.シャプティエ」を開催 ～最高の技術を用いたシャリュキトリのコースメニュー（5品）を 厳選したワインと共に味わう1夜限りのペアリングディナー～

ザ・リッツ・カールトン東京 45階に位置するビストロノミー「タワーズ」（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18日（水）に、Meilleur Ouvrier de France（M.O.F.）のシャルキュティエ & ケータリング部門においてフランス国家最優秀職人章の称号を授与されたセバスチャン・ゾザヤシェフとフランス・ローヌ地方を代表するワイナリー M.シャプティエを招き、1夜限りのゲストシェフ×ワインメーカーズディナー「セバスチャン・ゾザヤ × M.シャプティエ」を開催いたします。



M.O.F.とは、フランス文化において優れた技術を持つ職人に授与される国家最優秀職人章のことで、ゾザヤ氏は2019年にシャルキュトリ（食肉加工品）のスペシャリストの中でも頂点を極めた者だけに贈られる同賞を受章しています。

当日は、伝統的なフランス料理の一品、パテアンクルート（Pate en croute）を中心に、伝統的かつ最高技術を用いた全5品の本格的なシャルキュトリのコースメニューに、フランス・ローヌ地方を代表するワイナリー、「M.シャプティエ」の厳選ワインをペアリングしご提供いたします。

セバスチャン・ゾザヤ氏の初来日に伴い実現した贅沢なコラボレーションディナー、「セバスチャン・ゾザヤ × M.シャプティエ」の詳細は以下のとおりです。

- **日時**: 2023年10月18日（水）19:00～（18:30ドアオープン）
- **料金**: お一人様¥30,000（5品のコースと5種のワインによるペアリングディナー、税サ込）

※ご希望に合わせてグラスでのご提供やノンアルコールのお飲み物のご注文を承ります。  
※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

ザ・リッツ・カールトン東京 45階 ビストロノミー「タワーズ」

■ ご予約：03-6434-8711（レストラン予約 10:00～21:00）

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

#### 【セバスチャン・ゾザヤ（Sébastien Zozaya）氏について】

2019年に Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur シャルキュティエ & ケータリング部門 国家最優秀職人章 の称号を得た後も セバスチャン・ゾザヤ は、シャルキュトリのさらなる極みを追求し続けている。フランスの伝統を尊重し新たな規範を生み出すことで、彼はシャルキュトリの現代的ビジョンを提案している。伝統的な修行の後、フランス南西部出身の少年は世界有数の美食の厨房への心機一転の旅に出た。バルセロナからマドリッド、シンガポール、アブダビを経てパリへ。マルティン・ベラサテギ（スペイン）、レフレールイバルブール（バスク地方）、アラン・デュカス（モナコ）などの偉大なシェフに仕え知識と腕を磨いた。2012年、彼は一流レストランの厨房を離れ、ビアリッツに第一号店を開業し、シャルキュトリに専念することを決意。7年後、ケータリングとシャルキュトリの技術を完璧にマスターした功績が認められ、Meilleur Ouvrier de Franceのタイトルを獲得。それ以来、彼はフランス南西部の小規模生産者から選んだ最高品質の新鮮な季節の食材を使い、塩分や脂肪分を抑え、創造性と現代のトレンドを取り入れた豊かで多彩なメニューを通して、自身の職業に邁進し続けている。

#### 【M.シャプティエ（Michel Chapoutier）について】

1808年にフランス・ローヌ地方の銘醸地タン・エルミタージュに創業したM.シャプティエは、7代目 ミシェル・シャプティエに至るまで、一貫した家族経営のもと、畑を守りテロワールを尊重する姿勢を貫いてきました。現当主であるミシェルは、テロワールやその年の特長を土壌に語らせ、それを純粋に表現することにこだわりつづけた結果、世界で最も有名なワイン評論家として知られるロバート・パーカー氏に「これ以上に並外れたワインを造り出すワイナリーは世界中探しても殆どない」と称されました。エルミタージュ最高峰の造り手と称されるM.シャプティエは、また、ビオディナミ農法にもいち早く取り組み、伝統と現代性を組み合わせた革新的かつ謙虚なワイン造りを行っています。その結果、ロバート・パーカーから100点満点の最高評価を40回以上も獲得するなどの偉業を果たし、世界中のワイン専門家や著名ソムリエから一目置かれる存在となりました。

### 【ビストロノミー「タワーズ」について】

ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置し、東京湾や都心のランドマークを一望できる上質かつ快適な雰囲気の中で、本格的なフランス料理と厳選ワインをお楽しみいただけるビストロノミースタイルの「タワーズ」は、ご友人とのお食事から記念日、お誕生日や接待など幅広いシーンでご利用いただけます。「タワーズ」では、産地直送や季節ごとに国内外から選び抜く旬の食材をフランス料理の伝統的な技法で丁寧かつシンプルに仕上げる美食メニューの数々をビストロノミーのスタイルにてお楽しみいただけます。世界各国のワインセレクションも充実しており、メニューに合わせて赤白ワインやシャンパーニュをお選びいただけます。ライブ感溢れるオープンキッチンを備える空間は、夜になれば煌めくような夜景が目前に広がります。

### 【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。

### 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/](https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](https://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 : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : [RC-PR.japan@aviareps.com](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子