

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11月17日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
フレンチレストラン『アジュールフォーティーファイブ』が
12月23日～25日まで、「クリスマスランチ&ディナー」を提供
～小林圭氏の料理監修の下、黒トリュフ、蝦夷鹿、キャビアを使用した
アーティスティックな特別メニューをご用意～



ザ・リッツ・カールトン東京45階に位置するフレンチダイニング『アジュールフォーティーファイブ』（港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン内、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は、アジア人シェフとしてフランスで初めてミシュラン3つ星を獲得した小林圭氏を料理監修シェフに迎えてから、初のフェスティブシーズンを迎えます。

村島輝樹料理長率いる新生『アジュールフォーティーファイブ』は、2023年12月23日（土）から25日（月）の3日間、小林圭氏のDNAとその世界観を受け継ぎ、伝統的かつ正統派フランス料理を現代風にアレンジした「クリスマスランチ」および「クリスマスディナー」をご提供いたします。

全5品の「クリスマスランチ」と全7品の「クリスマスディナー」は共に、黒トリュフ、蝦夷鹿、キャビアを使用した特別メニューをご堪能いただけます。

小林圭氏の料理監修の下、アーティスティックな料理の世界観を表現する新生『アジュール フォーティー ファイブ』が初めてご提供する**クリスマスメニュー**の詳細は以下のとおりです。

◇クリスマスランチ

期間： 2023年12月23日（土）～25日（月）12:00～15:00 (13:30 LO.)

料金： 25,000円（全5品）、34,000円（全5品、グラスシャンパーニュ「クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション」付き）

◇クリスマスディナー

黒トリュフ、蝦夷鹿、キャビアを使用した特別なクリスマスディナー

期間： 2023年12月23日（土）～25日（月）17:30～20:00 /20:30～23:00

料金： 40,000円（全7品）、49,000円（全7品、グラスシャンパーニュ「クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション」付き）

<主なメニューのご案内>

前菜：ジュレ ド クルマエビ

キャビアを美味しく召し上がっていただくための前菜には、冬に旬を迎える車海老や葉付きフェネルなどを余すことなく贅沢に使用しました。鶏をメインに丁寧に仕上げたコンソメのジュレとフェネルのクリームを車海老に重ね、トッピングにキャビアを贅沢にあしらった一品です。ドット柄を描いたフェネルの葉とオレンジのオイルの香しさがアクセントになっています。

メイン：鹿のローストソース ポワヴラード

フランスで古くから重宝されてきた高貴な鹿肉の料理をクリスマスのメインとしてご用意しました。冬の間に香りと旨味を蓄える蝦夷鹿の柔らかい赤身肉を引き立てるのは、フランス料理では定番の“ポワヴラード”を現代風にツイストしたソースです。樹皮を食する蝦夷鹿の香しさを表すごぼうや、鹿肉料理と相性の良いジュニパーベリーを思わせる春菊を付け合せるなど、五感を通してご堪能いただける一皿です。

ファーストデザート：フランボワーズのヴァシュラン フランボワーズとバラのコンフィチュール

メレンゲにバニラアイス、フランボワーズのソルベ、ココナッツムースを組み合わせた、見た目にも美しいデザートをご用意します。バラの花に見立てたメレンゲが芸術的な一皿は、心をも満たす印象的なスイーツです。

セカンドデザート：チョコレートタルト

コース料理を締めくくるのは、パリパリ食感のチョコレートのチュイルと金箔が飾られた口どけ滑らかな温かいチョコレートタルトです。さっくりとしたタルトにヴァローナ社のセミビターチョコレートの「エクアトリアル・ノワール」とフルーティーな酸味が特徴の「タイノリ」、チョコレート本来の苦みと持続性のある香りが特徴の「グアナラ」の3種を使用したガナッシュを合わせました。

また、ザ・リッツ・カールトン東京では、本年も12月31日（日）の夜を祝うに相応しい1夜限りの「**ニューイヤーズイブディナー**」をご用意いたします。「クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション」のグラスシャンパーニュが1杯付いた特別なディナーを大切な方とご一緒にお愉しみいただけます。

◇ニューイヤーズイブディナー

期間： 2023年12月31日（日） 18:00～22:30（20:00L.O.）

料金： 40,000円（全7品）、49,000円（全7品、グラスシャンパーニュ「クリュッグ グランド・キュヴェ 171エディション」付き）

※2024年1月1日（月・祝）～3日（水）はランチ「デクーヴェール」提供なし

ザ・リッツ・カールトン東京 45階 フレンチレストラン「アジュール フォーティーファイブ」

■ オンライン予約

<https://www.tablecheck.com/shops/ritzcarlton-tokyo-azure45/reserve>

【アジュール フォーティーファイブについて】



「アジュール フォーティーファイブ」は、「Restaurant KEI」のオーナーシェフである小林圭氏の料理監修により、伝統的な正統派フランス料理を現代風にアップデートしながら次世代へ継承させるべく、真摯に新しい料理の世界観を表現してまいります。フランス語で「青」という意味をもつ“アジュール”は、45階の窓から広がる美しいスカイラインと東京湾を望む景色を表しています。

【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、宮本早映子