

お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
種子島 三弥  
[Miya.Tanegashima@ritzcarlton.com](mailto:Miya.Tanegashima@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

2024年9月20日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
テーブルを豪華に彩る2024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！  
～全国から取り寄せた和食材を贅沢に使用した  
自宅用手作り三段重おせちも同日より予約販売開始～



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、2024年10月1日（火）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、毎年ご好評いただいております日本料理「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するご自宅用三段重おせちも、10月1日（火）より数量限定にて予約販売を開始いたします。

本年は、マレーシアの伝統的家屋「ロングハウス」をモチーフとした「**チョコレート シトラス チェスナッツケーキ**」を20台限定でご用意する他、ピンクのケーキにクリスマスオーナメントを模したチョコレートを乗せた「**ジャスミン グレープフルーツ ラズベリーケーキ**」、アーモンドのビスキュイとカラマンシークリームにサクサクのパールがアクセントの「**アーモンド キャラメリア カラマンシーケーキ**」、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。

年末のフェスティブ気分を盛り上げる2024年のクリスマスケーキコレクション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～

#### 「**チョコレート シトラス チェスナッツケーキ**」 （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、マレーシアの伝統的家屋「ロングハウス」。家族や大切な方々と過ごすクリスマスの和やかな雰囲気を「お菓子の家」として表現しました。チョコレートで形成した「お菓子の家」の中には、しっとりとした栗のケーキを合わせ、柑橘の風味と、ほのかな甘さ、酸味が調和した一品で、ホリデーシーズンの主役としてふさわしい仕上がりになっています。

【料 金】 32,000円

【サイズ】 長さ28cm、高さ8cm（ロングハウス部分）  
長さ31cm、高さ14cm（ケーキ部分）



「**ジャスミン グレープフルーツ ラズベリーケーキ**」  
中央にクリスマスオーナメントを模したチョコレートを飾り、ピンク色がホリデーシーズンの気分を盛り上げてくれるムースケーキです。贅沢なライチクリームと繊細なジャスミンムースに、鮮やかなグレープフルーツとラズベリーマーマレードが層を成しており、爽やかで複雑な味わいになっています。

【料 金】 8,500円

【サイズ】 直径約18cm、高さ約5cm



### 「アーモンド キャラメリア カラマンシーケーキ」

しっとりとしたアーモンドビスキュイに、酸味のあるカラマンシークリームとサクサクのパール、そしてなめらかなキャラメリアマースを重ねました。仕上げには、軽やかな食感のフィヤンティーヌが添えられ、エレガントで贅沢な味わいが楽しめる洗練されたケーキです。

【料 金】 8,500円

【サイズ】 直径約18cm、高さ約5cm



### 「ストロベリーショートケーキ」

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、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。軽くふんわりとしたバニラのスポンジケーキに甘酸っぱいイチゴをたっぷりと乗せ、濃厚で程よい甘さのクリームを贅沢に重ねています。（アルコール不使用）

【料 金】 6,900円（11cm × 12cm）

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： 2024年10月1日（火）～12月10日（火）
- ◆ 受取日： 2024年12月20日（金）～12月25日（水）
- ◆ 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～

レストランでの食事に加え、家族や恋人、親しい友人たちと共にご自宅で祝うクリスマスは今や定番となりました。ザ・リッツ・カールトン東京では、本年も昨年に引き続き、各種「クリスマス テイクアウトメニュー」をご用意いたします。「名水赤鷄のオーブン焼きハーブバターと共に」と「根セロリのポタージュスープ」のセットまたは、「国産牛ロースのオーブン焼き」と「マンハッタンスタイル シーフードチャウダー」のセットの2種類からお選びいただき、「三層仕立てのミートパイ 黒トリュフ」、「スモークサーモンとピーツのサラダ キャビア飾り」、「カラフル人参のグラッセ」と共に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【名水赤鶏のオープン焼き ハーブバターと共に】、【国産牛ロースのオープン焼き】

【料 金】 チキン：40,000 円（2～4 人前）

ビーフ：フルサイズ 170,000 円（6～10 人前）、ハーフサイズ 90,000 円（3～5 人前）

※ビーフのフルサイズには、ミートパイ、サラダ、グラッセ、チャウダーが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： 2024年10月1日（火）～12月10日（火）
  - ◆ 受取日時： 2024年12月23日（月）～12月25日（水）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（3～4 人前）

※上記はすべて消費税込みの価格です。

- ◆ 予約受付：2024年10月1日（火）～12月20日（金）※受取日3日前までの予約要
  - ◆ 受取日時：2024年12月20日（金）～22日（日）、24日（火）～25日（水）  
12:00～14:00 / 18:00～20:00
  - ◆ 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、丁寧に手作りした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 (4~6 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： 2024 年 10 月 1 日 (火) ~ 12 月 15 日 (日)
- ◆ 受取日時： 2024 年 12 月 31 日 (火) 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「スノーマンやサンタを模ったチョコレート菓子」や「ジンジャーブレッドハウス」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。今年はチョコレートシュトローレンです。たっぷりのバターを使った生地、ココアペースト、クランベリー、ラムレーズン、ピスタチオを練り込み、中にカシスとオレンジのマジパンを入れて焼き上げた後、澄ましバターに浸し砂糖をまぶしています。

【料 金】 6,000円 (長さ20cm、幅9cm、高さ5cm)



#### 「パネトーネ」

イタリアの家庭では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、天然酵母、卵、バターを使用し、レーズン、天草みかんの皮、レモンピール、ドライクランベリーを練り込み、ココアマカロンドウとヘーゼルナッツをトッピングし焼き上げました。

【料 金】 3,000円 (幅12cm、高さ約14cm)



「チョコレート スノーマン」 (画像左)

「サンタチョコレート」 (画像右)

スノーマンとサンタクロースの形をしたチョコレート製の2種は、なめらかで濃厚なチョコレートから丹念に作られており、中には和三盆とホワイトチョコレートを使用してコーティングしたピーカンナッツが詰められています。細部にまでこだわったデザインとともにお楽しみいただけます。

【料 金】 チョコレート スノーマン 5,500円

サンタチョコレート 7,500円



「ジンジャーブレッドハウス」

見た目にも美しいジンジャーブレッドハウスは、繊細なスパイスを効かせたジンジャーブレッドクッキーを使いサクツとした中にもやわらかさが感じられる焼き上がりになっています。さらにロイヤルアイシングやカラフルなキャンディ、キラキラと輝く砂糖などで飾られ、クリスマスの要素を捉えた幻想的で魅力的な一品です。

【料 金】 7,000円 (20cm×25cm、高さ22cm)

※上記はすべて消費税込みの価格です。イー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： 2024年11月15日(金)～12月25日(水)
- ◆ 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](mailto:rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com)

### エグゼクティブ ペストリーシェフ、ジョン・ツーカンについて



2014年より、ザ・リッツ・カールトン東京のペ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・ミレニアシンガポール、ベルリン、広州でアシスタントペ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 ペ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 ペ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、オープニングトレー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、キャンピー・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。都内最高峰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」、フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi (エリターージュ バイ ケイ コバヤシ)」、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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：宮本早映子、水谷玲子