



THE RITZ-CARLTON

TOKYO

News

お問い合わせ:

PR担当 荒川 真綾

maaya.arakawa@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

TEL:03-6434-8102 FAX:03-6434-8802

2018年9月27日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 聖なる夜に華を添える贈り物 2018年クリスマスケーキ&ブレッドと クリスマスカクテル限定発売のご案内

ザ・リッツ・カールトン東京(所在地:東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン内、総支配人:ジョン・ロルフス)は、洗練されたデザインのスウィーツが並ぶ「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」にて、10月1日(月)よりクリスマスケーキの予約受付を開始すると共に、11月13日(火)からはクリスマスブレッドとクリスマスハンパの販売を開始いたします。

また、今年3月にオープンしたチョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」では、12月1日(土)より、同店としては初となるクリスマス限定ケーキを販売するほか、同じく45階に位置する「ザ・バー」では11月13日(火)よりホリデーカクテルコレクションのご提供を開始いたします。

～クリスマスケーキコレクション～

「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、ご家族でお楽しみいただけるケーキから、ご友人同士のクリスマスパーティー、さらにはロマンティックなシーンにもふさわしいホテルメイドの期間限定クリスマスケーキ全5種類をご用意いたしました。「ラ・ブティック」でご購入いただけるクリスマス限定『キャンドルケーキ』は、同店が今年初めてクリスマスシーズンを迎えることを記念し特別に考案されたものです。

「ストロベリーマスカルポーネケーキ」

サンタクロースをモチーフにデザインされた真っ赤なケーキは、ストロベリームースでストロベリーコンフィとマーマレードを包み込んだ軽いロドけの一品。雲に見立てたマスカルポーネクリームのデコレーションが印象的なケーキです。

【料 金】 7,000円

【サイズ】 高さ6～7cm、直径約18cm

【限定数】 50個 (要予約)



「カシスマロンケーキ」

濃厚でなめらかなマロンムースと、香り高いマロンクリームが、カシスコンポートの酸味を引き立て、大人の味わいのケーキに。ミルクチョコレートでグラサージュし、チョコレートで作られたキノコのデコレーションをあしらいました。見た目が可愛く、クリスマス気分を盛り上げる一品です。

【料 金】 7,000円

【サイズ】 高さ7～8cm、直径約20cm

【限定数】 50個 (要予約)



「ザ・リッツ・カールトン ツリーケーキ」

ヴァローナ社のカカオ70%の濃厚でビターなチョコレートムースとチョコレートスポンジケーキを12層重ねた、バームクーヘンを連想させるオリジナルクリスマスケーキです。アクセントにオレンジコンポートを加え、濃厚ながらもスッキリとした味わいに仕上げました。ケーキを丸太に見立て、チョコレートのこぎりを飾りにした斬新な見た目のクリスマスケーキです。



【料 金】 22,000円

【サイズ】 高さ10cm、直径20cm

【限定数】 5個 (要予約)

「ストロベリーショートケーキ」

定番のショートケーキは、しっとりとしたジェノワーズスポンジに、カスタードと生クリーム、苺をたっぷり重ねた軽い食感に仕上げました。様々なシーンでお楽しみいただけるよう、3つのサイズをご用意いたしました。



【料 金 (サイズ)】

3,900円 (直径9cm)、4,900円 (直径12cm)、6300円 (直径15cm)

- ◆ 提供店舗: ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ
- ◆ 予約受付: 2018年10月1日(月)~2018年12月14日(金)
- ◆ 販売期間: 2018年12月21日(金)~25日(火)

※上記の価格に別途、税金を頂戴致します。

「キャンドル」

今年3月のオープン後、初めてクリスマスを迎えるチョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」では、可愛いキャンドルをモチーフにしたキューブケーキを販売いたします。アーモンドをふんだんに使ったパート・ド・ジェヌヌをベースに、ストロベリームースでストロベリーコンフィとマスカルポーネクリーム、アクセントにマーマレードをどじ込みました。ホワイトチョコレートグラサージュで雪化粧したクリスマスらしい真っ赤なケーキを、イトインでスイートワインやグランリュクコーヒーと共に、またはテイクアウトにてお楽しみください。



【料 金】 900円

- ◆ 提供店舗: ラ・ブティック
- ◆ 販売期間: 2018年12月1日(土)~25日(火)

※上記の価格に別途、税金を頂戴致します。

～クリスマスブレッド～

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、クリスマスケーキに加え、様々なシーンや贈り物にもご利用いただける、フェスティブシーズンを代表するクリスマスブレッドをご用意いたしました。和三盆を使用し独自にアレンジしたドイツの伝統ブレッド「シュトーレン」や、「幸せの贈り物」とも呼ばれるイタリア発祥の「パネトーネ」が、上質なひとときを演出いたします。さらに、クリスマスギフトにふさわしい「クリスマスハンパー」も販売いたします。

「シュトーレン」

クリスマスの訪れを感じさせるドイツ発祥のシュトーレン。様々なドライフルーツを、ラム酒とキルシュヴァッサー(さくらんぼの蒸留酒)に3か月漬け込み、ナッツとともに練り込んだものを国産最高級の和三盆糖で包むことで、ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルの上質なシュトーレンへと仕上がりました。日を増すごとに、生地とお酒に漬け込まれたドライフルーツが融合し、より深みのある味わいへと成長するのをお楽しみいただけます。



【料 金】 4,000円

「パネトーネ」

イタリアのクリスマスには欠かせない、伝統的な発酵菓子「パネトーネ」は、ザ・リッツ・カールトン東京では自家製の天然酵母とヨーグルトを使用し、ラムレーズンとオレンジピール、レモンピールを練り込み、マカロン生地をかぶせて焼き上げました。外のサクサクした食感と、中のしっとりとした食感の完璧なバランスをお楽しみください。



【料 金】 1,800円

「クリスマスハンパー」(ギフトボックス付き)

ザ・リッツ・カールトン東京がお届けする期間限定のクリスマスハンパーは、チョコレート職人 飯田貴司によって特別にデザインされた人気のチョコレートや、ユニークで愛らしいサンタクロースのジンジャーブレッドなど、ホリデーシーズンに相応しいスイーツの数々を詰め合わせました。

【料 金】 8,800円～

※画像はイメージです。

※記載内容は予告なしに変更されることがあります。



- ◆ 提供店舗: ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ
- ◆ 販売期間: 2018年11月13日(火)～25日(火)

※上記の価格に別途、税金を頂戴致します。

～ホリデーカクテルコレクション～

ザ・バーでは、ラム酒とラムレーズンアイスクリームを使ったデザート感覚でお楽しみいただける『ハート・オブ・ジョイ』や、「ザ・リッツ・カールトンプライベートキューヴェシャンパーニュ」とクローブやシナモンのスパイスの香りが特徴的な「ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルブレンドティー」などを使用した『ホリデー・デスティニー』他、5種類のホリデーカクテルをご用意いたします。一面の煌めく夜景とともに心に残るひとときをお過ごしください。



- ◆ 提供店舗： ザ・バー
 - ◆ 販売期間： 2018年11月13日(火)～2019年1月3日(火)
 - ◆ 販売料金： 2,800円～
- ※上記の価格に別途、サービス料と税金を頂戴致します。

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「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」があります。淹れたてのカプチーノとクロワッサンの香り漂う朝のひとときから、シェフ自慢の焼きたてのベーカリー、アフタヌーンスナックやワインまで、充実したセレクションで皆様のご来店をお待ちしております。カフェ店内でのご飲食、またはテイクアウトでご利用いただけます。

ザ・ロビーラウンジ&バーについて

ザ・リッツ・カールトン東京の45階で、お客様をお迎えするメインロビーに位置する「ザ・ロビーラウンジ&バー」は、お待ち合わせや語らいの時間を特別なものにするエレガントな空間です。東京・六本木というロケーションを意識したモトーンを基調とした配色の中にオリエンタルな紫、赤を取り入れ、全体として和と洋の調和を感じさせる空間となっています。お昼はクラシックの生演奏、そして夜はジャズの生演奏が 極上の彩りを添えます。

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&フィットネス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、鉄板焼をご提供する日本料理「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」、コンテンポラリーグリル「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」の4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。

＜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: 橋詰尚子・水谷玲子
ザ・リッツ・カールトン東京
TEL:03-6434-8102 / FAX:03-6434-8802
セールス&マーケティング部 広報担当
荒川真綾 maaya.arakawa@ritzcarlton.com
山田梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com