

広報担当 山田梨絵
rie.yamada@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
Tel: 03-6434-8708

2019年9月3日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリがリニューアルオープン ～「1日を通して楽しめるカフェ」をテーマに、新たなステージへ～



ザ・リッツ・カールトン東京(港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン内、総支配人:田中 雄司)では、二ヶ月半に亘る改装工事を行い、館内 1 階「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」のデザインをアップグレードするとともに「チョコレートアトリエ」を新設し、2019年9月20日(金)に“1日を通して楽しめるカフェ”として新たなスタートをきります。

ザ・リッツ・カールトン東京では、2014年から館内の客室やクラブラウンジ、宴会場やチャペル、スパに加え、各レストランとバーの改装を行ってまいりました。今回の改装をもって、2007の開業以来、館内全ての施設の改装を終えます。今回もデザインと設計を担当するのは、世界中のラグジュアリーホテルやレストランのインテリアデザインを手がける建築家、小市泰弘氏が率いる「デザインスタジオ・スピン」。ザ・リッツ・カールトン東京では「East meets West(東洋と西洋の融合)」を共通のテーマとしており、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、グレーやブラウン、深いブルーなどの落ち着いた色味を用い、木材や革、石などの異素材を組み合わせ、ホテルの位置する六本木という国際的なロケーションにふさわしい、まさに東洋と西洋が融合したデザインとなります。

さらに、店内にはガラス張りの「チョコレートアトリエ」が新設されます。これまでも人気であったホームメイドチョコレートだけでなく、新たに登場するチョコレートケーキやドリンクなど、ゲストの目の前で仕上げられます。

新テーマである“1日を通して楽しめるカフェ”をもとに、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する「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、ゲストの皆様にあらゆるシーンでお楽しみいただけるよう、様々なメニューをご用意いたします。

毎朝ホテルで焼き上げるクロワッサンと淹れ立てのコーヒーを気軽に楽しむ、「クラブ・アンド・ゴー」スタイルの朝食のほか、軽めの朝食やヘルシー志向の方へフルーツ、野菜、豆乳や、低脂肪乳で仕上げるフレッシュスムージーも提供いたします。ランチタイムには、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をお楽しみいただけます。また、午後からはリニューアルオープン以前より人気が高い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などを味わう事ができます。夕方・夜にはビールやワイン、ホテルオリジナルのカクテルなどもご用意いたします。終日店内では、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を取り揃え、充実したギフトセレクションをご利用いただけます。

また、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」ではリニューアルオープンに合わせて新たなメニューをご提供いたします。メニューの概要は下記のとおりです。

■ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ 新メニュー

『スモーク・チョコレートケーキ』

1日 20食限定のチョコレートケーキ。カカオ 70%のチョコレートをスモークさせ、中央に包んだラズベリーコンポートとの調和によって濃厚な味わいに仕上げました。イートインのみでのご提供で、ゲストの目の前でスモークを使用した演出をお楽しみいただけます。

料金:900円



『チョコレート・ロッシェ』

フランス語で“岩”を意味する「ロッシェ」は、通常一口サイズで提供される、フランスで定番のボンボンショコラです。ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、砕いたアーモンド入りのチョコレートでコーティングし、ご家族やご友人とシェアしてお楽しみいただけるサイズでご用意いたします。ブラック、ミルク、ホワイトに次ぐ世界初のブルンドチョコレート“ドゥルセ”のガナッシュで、塩味をきかせたヘーゼルナッツプラリネとキャラメルを包み、アーモンドサブレットとレモンコンフィでサンドしました。

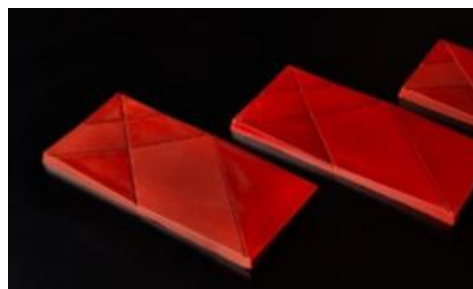
料金:2,600円



『タブレット・ブラックセサミ・ヘーゼルナッツ』

真っ赤なビジュアルのタブレットには、ヘーゼルナッツや黒ゴマなどを使用して甘さ控えめにし、お仕事やお酒とともに楽しみいただけるよう、大人の味わいに仕上げました。

料金:2,200円



『チョコレートドリンク』

カカオ 80%のビターチョコレートを使用した、ホテルオリジナルのチョコレートドリンク。季節に合わせてホットまたはアイスでご提供いたします。トップに飾ったピンク色のラズベリーエスプーマは、味にも見た目にもアクセントを効かせました。

料金:980円



『ホームメイドチョコレート』

大人気のホームメイドチョコレートは、常時 12 種類をご用意しており、館内のバーなどでもお楽しみいただけます。今シーズンの新作は、ミルクソルト、ラムレーズン、アプリコット、ココナッツの 4 種類。手土産にはもちろん、カクテルやウイスキーにも合わせやすいよう、絶妙のバランスで仕上げました。

料金:各 350 円

※上記はすべて消費税別の価格です。

※イートインでのご利用には、サービス料が加算されます。

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ 店舗情報

【場所】ザ・リッツ・カールトン東京 1F(東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン)

【営業時間】平日 8:00~21:00 / 土・日・祝日 10:00~21:00

(イートインラストオーダー フード 20:00 / ドリンク 21:00)

【ご予約・お問い合わせ】レストラン予約 03-6434-8711 (10:00~21:00)

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 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」、コンテンプラリーグリーン「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・ホテル・カンパニーについて

米国メリーランド州チェビー・チェイスに本社を構えるザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C. は、現在 30 の国と地域において 100 軒以上のホテルと 45 軒以上のレジデンスを運営しています。各ホテルの詳細、およびご予約、最新情報に関しては、ザ・リッツ・カールトンの公式ウェブサイト (www.ritzcarlton.com) をご参照ください。Facebook、Twitter、Instagram でも情報発信しており、ソーシャルメディアでリアルタイムに繋がるには、ハッシュタグ #RCMemories をぜひご利用ください。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C. は、マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR)の完全子会社です。ザ・リッツ・カールトンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

＜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:井原英美・今村和歌子

ザ・リッツ・カールトン東京
TEL:03-6434-8708 / FAX:03-6434-8802
セールス&マーケティング部 広報担当
山田 梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com