

広報担当 山田梨絵  
[rie.yamada@ritzcarlton.com](mailto: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 FAX: 03-6434-8802

2019年9月26日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 “令和初” 聖なるクリスマスの贈り物 2019年のクリスマスケーキ&ブレッド発売のご案内

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、ホテル全体のコンセプトである「East meets West（東洋と西洋の融合）」をテーマに今秋新しく生まれ変わった「ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ」にて、本年 10 月 1 日(火)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 14 日(木)からはクリスマスブレッドとクリスマスハンパーの販売を開始いたします。

また、同ホテル 45 階のチョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」でも、11 月 29 日(金)、クリスマス限定デザインのキューブ型ケーキ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～

2019 年 9 月 20 日にリニューアルオープンを迎えた「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、ご家族やご友人とのクリスマスパーティーを盛り上げる、ホテルメイドの期間限定クリスマスケーキ全 4 種類のみならず、恋人とゆっくりと過ごすシーンにもふさわしい、可愛らしキューブ型ケーキをご用意いたしました。

### 「ミックスベリースノーフレーク」

ストロベリーとラズベリーのコンフィチュールにカシスを加えた甘酸っぱいミックスベリームースで包んだ、ベリーを存分にお楽しみいただける一品です。ラズベリークランチとアーモンドを混ぜ込んだストロベリーチョコレートでコーティングした、外はカリッ、中はふわっとした食感で、雪をイメージして模られたバニラクリームが、口の中で甘酸っぱいベリーをまるやかにします。



【料 金】 7,000円

【サイズ】 高さ約6～7cm、直径約18cm

### 「ブラックフォレストガトー」

ドイツ発祥の「黒い森」を意味する、キルシュ（チェリーのお酒）を使った伝統的なケーキを、ザ・リッツ・カールトン東京独自にアレンジ。バニラムースで包んだチェリーコンポートを、程よい甘さのチョコレートムースで包みました。底にはココアが香ばしいサクサクとしたフィヤンティーヌと、ビスキュイ サンファリーヌ（粉を使用していないスポンジ）を使用することで、濃厚なムースとの絶妙なバランスに仕上げました。トップはクリスマスリースをイメージし華やかに飾りました。

【料 金】 7,000円

【サイズ】 高さ約5cm、直径約17.5cm



### 「ストロベリーショートケーキ」

毎年欠かせない、定番のショートケーキ。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、苺をまるごとたっぷり重ね、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、今年も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）、  
6,300円（直径15cm）



### 「サンタポスト」

欧米で、子どもたちがクリスマスプレゼントの願いを手紙に書いてサンタクロースに送る慣習にインスパイアされて考案された「サンタポスト」。ポストの中に入ったミルクチョコレートのムースケーキの中には、バニラが香るヴァローナ社のジヴァアラ・ラクテを使ったビスキュイやクランチに加え、アクセントでパッションフルーツクリームが隠され、濃厚ながらもすっきりとした味わいです。ブッシュ・ド・ノエルを連想させるデコレーションに仕上げました。

【料 金】 22,000円

【サイズ】 高さ約7cm、長さ約21cm

【限定数】 5個（要予約）



※上記はすべて消費税別の価格です。

- |         |                         |
|---------|-------------------------|
| ◆ 提供店舗： | ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階) |
| ◆ 予約受付： | 2019年10月1日(火)~12月15日(日) |
| ◆ 販売期間： | 2019年12月20日(金)~25日(水)   |

### 「ホワイト フォレスト」

昨年のグランドオープンから本年度で2度目の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、大人のショートケーキをモチーフにしたキューブケーキを販売いたします。豪華で特別な思い出のひと時に寄り添う一品となるよう、ベースとなるホワイトチョコレートムースには、薔薇のエッセンスを加えました。中央に閉じ込められた4種のベリーはバルサミコでアクセントを効かせ煮詰めました。ツリーをキューブに沿う様に飾りつけ、トップには光り輝く夜空を雪で表現し、上品ながらも可愛らしく仕上げました。店内でスイートワインやグランクリューコーヒーと共に、またはご自宅でごゆっくりお楽しみください。



#### 【料金 (サイズ)】

レギュラーサイズ 1,100円 (各5cmの立方体)  
ラージサイズ 4,200円 (縦横12cm、高さ4cm)

※上記はすべて消費税別の価格です。

- |  |
|--|
| ◆ 提供店舗： ラ・ブティック (45 階)                   |
| ◆ 販売期間： 2019 年 11 月 29 日(金)~12 月 25 日(水) |

### ～クリスマスブレッド&ハンパー～

今年もザ・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、伝統的な海外のクリスマスブレッドをホテル独自にアレンジしたアイテムをご用意いたしました。上質な和三盆でアレンジしたドイツ発祥の「シュトーレン」、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」や、ホリデーシーズンのギフトとしてもご利用いただける「クリスマスハンパー」も販売いたします。

#### 「シュトーレン」

ザ・リッツ・カールトン東京の今年のシュトーレンは、マスカットレーズンやあまくさ晩柑などのドライフルーツを使用し、ラム酒とキルシュヴァッサー（チェリーの蒸留酒）に3か月漬け込みます。昨年より増量のアーモンドやヘーゼルナッツとともに練り込み、上品な甘さの和三盆で包みます。日の経過とともに、お酒やフルーツが生地へと染み込み、より味わい深くなっていくのをお楽しみいただけます。



【料 金】 4,200 円

#### 「パネトーネ」

イタリアの家庭で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自家製の天然酵母とヨーグルトを、マスカットレーズンとあまくさ晩柑ピール、レモンピールと練り込み、マカロン生地をかぶせて焼き上げました。外のサクサク感と中のしっとりとした食感の絶妙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・カールトン東京のクリスマスアイテムが詰まったハンパーは、毎年贈り物としても活躍。期間限定のキュートなデザインのチョコレートや、クリスマスの訪れを感じるジャム、ケーキと一緒に楽しむワインなどを詰め合わせました。

【料 金】 8,800 円（全 3 種類）

※画像はイメージです  
※内容は予告なしに変更されることがあります



※上記はすべて消費税別の価格です。

- ◆ 提供店舗： ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ (1階)
- ◆ 販売期間： 2019年11月14日(木)~12月25日(水)

クリスマスケーキ、ブレッド、ハンパーのご予約やお問い合わせは、下記にて承ります。

ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約受付窓口

- ◆ 電話番号： 03-6434-8711 (10:00~21:00)
- ◆ メールアドレス： [rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com](mailto:rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com)

###

### 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に、ヘルシーなスムージー、午後にはランチやケーキセットだけでなく、店内のチョコレートアトリエで作られるペストリー、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。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、カフェ店内でも、テイクアウトでもご利用いただけます。

### ラ・ブティックについて

チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」では、6種類のキューブ型ケーキや12種類のホームメイドチョコレートを、イートインまたはテイクアウトにてお楽しみいただけます。中でも、シグネチャーであるキューブ型フルーツケーキは、本物のフルーツを彷彿とさせるキュートなビジュアルと果実のフレッシュさを併せ持ちます。世界中から厳選したコーヒーやトップクラスのスイートワインと、芳醇なペアリングもご用意しております。

## 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」、  
「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。

<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](mailto: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](mailto:rie.yamada@ritzcarlton.com)