

お問い合わせ：

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

広報担当 山田 梨絵

TEL:03-6434-8708 FAX:03-6434-8802

rie.yamada@ritzcarlton.com

2020年2月3日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」 新たな『ソムリエプロジェクト』の始動開始

～モダンシャンパーニュ「インフィニット・エイト」メーカーズディナーも開催～

芸術とビジネス、そして豊かな自然が共存する東京の中心部・六本木に位置する、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）の45階にあり、5年連続でミシュランの一つ星を獲得してい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」では、季節ごとに旬の味覚をふんだんに取り入れる料理長 宮崎 慎太郎の繊細なモダンフレンチ料理をより楽しんでいただけるよう、全14種のワインやシャンパーニュをバイ・ザ・グラスでお楽しみいただける新たな『ソムリエ プロジェクト』を始動いたします。また、本年2月26日（水）には、老舗シャンパーニュメーカー「ニコラ・ルティステラン」が、デザイナーのフランク・ルルー氏とタッグを組んで立ち上げた、モダンシャンパーニュブランド「インフィニット・エイト」とのコラボレーションによる1夜限りの『インフィニット・エイト メーカーズディナー』を開催いたします。



「アジュール フォーティーファイブ」の2020年の新たな取り組みのひとつとして展開する『ソムリエ プロジェクト』では、同店のシェフソムリエを務める田丸亮平が、料理長 宮崎 慎太郎の創作するモダンフレンチ料理の美味しさを最大限に引き立てるべく、通常グラス提供はされない希少なボトルを含む、3種のシャンパーニュ、赤白ワイン各5種、デザートワイン1種を厳選し、シーズンごとにラインナップを更新して旬の料理に合う同店だけのワインリストをご提供いたします。ワインの選定にあたっては、「サステイナブル」や「オーガニック」というキーワードの下、土壌や自然農法にこだわる小規模なワインの作り手による、希少性の高いワインを中心に取り揃えます。また、ザ・リッツ・カールトン東京では、フランス、イタリア、カリフォルニア産のワインを中心に、常時400種以上の高品質なボトルワインのコレクションも取り揃えております。

「アジュール フォーティーファイブ」では、これまでも数々のワインメーカーとのコラボレーションイベントを開催して参りましたが、本年は、日本であまり知られていない希少価値の高いワインメーカーの中でも、特にオーガニック農法にこだわる生産者とのコラボレーションに焦点を当て、お料理とシャンパーニュやワインのマリアージュイベントを企画、開催して参ります。

その第一弾として、2月26日（水）には「インフィニット・エイト」の共同経営者であり、ラグジュアリーグッズのデザイナーとしても活躍するフランク・ルルー氏をゲストスピーカーとしてお迎えし、『インフィニット・エイト メーカーズ ディナー』を開催いたします。詳細は以下のとおりです。

『インフィニット・エイト メーカーズ ディナー』

- 開催日時： 2020年2月26日（水）18:30 開場、19:00 開始
- 開催店舗： ザ・リッツ・カールトン東京 45階 「アジュール フォーティーファイブ」
- 料 金： 28,000円（税金・サービス料別）
- ご予約・お問い合わせ： 03-6434-8711（レストラン予約 10:00～21:00）

【メニュー】

カナッペセレクション	インフィニット・エイト アルティメイト ブリュット
アミューズ プーシュ	
和牛マリネ ストウーリア キャビア	インフィニット・エイト ブリュット
春野菜 柑橘 蕪	インフィニット・エイト エクストラ ブリュット
函館産キンキ 龍の瞳 ベルパーク ノールアルト	インフィニット・エイト ブランド ブラン
フランス産鶉 黒トリュフ 豚足 フォアグラ	
スマレ はちみつ クルミ	インフィニット・エイト バタフライ ラヴァーズ ブリュット

※上記のメニュー内容は、予告なく変更される可能性があります。

老舗シャンパーニュメーカー「ニコラ・ルティステラン」がデザイナーのフランク・ルルー氏と共に立ち上げた、クリーンでピュアな味わいの全く新しいモダンシャンパーニュと、旬の素材をふんだんに取り入れて演出する宮崎のモダンフレンチのフルコースメニューとの極上のペアリングを心ゆくまでお楽しみいただけます。

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、産地直送の魚介、新鮮な野菜、果物やフランス産の肉を用いた、モダンフレンチダイニングです。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。北海道など国産の新鮮な魚介類や野菜、十勝牛や飛騨牛、フランスから届く質の高いオマール海老や希少価値の高いシャラン鴨、仔羊や鳩などを使っています。料理長 宮崎慎太郎による味わいと彩りのバランスのとれた料理は、その繊細で軽やかな味付けなどが評価され、『ミシュランガイド東京2016』の受賞から5年間連続で一つ星を獲得しています。また『ゴ・エ・ミヨ 2019』では3トック（16/20点 “素晴らしいレストラン”の評価）を獲得し、米国ワインスペクテイター誌「レストラン ワインリスト アワーズ」では、“ベスト オブ アワード オブ エクセレンス”を、2014年から6年連続で受賞しております。

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ラ「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 担当：水谷玲子・井原英美

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