

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@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

2021年8月5日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 「茶懐石」から着想を得たダイニング・エクスペリエンス第二弾 夏を愉しむ『一期一会 夏』を8月の週末限定にて開催 ～鉄板焼の技法を活かした今が旬のお食事メニューと高級茶のペアリング～



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）45階に位置する日本料理レストラン「ひのきざか 鉄板焼」は2021年8月6日（金）より、週末の午後限定にて、「茶懐石」から着想を得たダイニング・エクスペリエンスの第二弾『一期一会 夏』のご提供を開始いたします。

毎週金・土・日曜日の1部制にて開催するこのイベントは、本年4月に初開催し好評を博した『一期一会』と同様に、季節の旬の素材を使用し小ぶりなサイズでご提供するコース料理と高級茶のペアリングをまるでアフタヌーンティーのような感覚でお愉しみいただけます。

「夏を祝う、愉しむ」というコンセプトの下、各メニューに夏らしさをあしらったこの『一期一会 夏』では、焼きナスを始めとする夏野菜や、マンゴーやメロンなどの季節のフルーツ、お茶の旨味を凝縮したかき氷など、全8品の見た目にも華やかなメニューをご用意いたします。

また、お料理に合わせるお茶のラインナップには、料理長の谷口自らが静岡のお茶生産者の元に赴き研究を重ねることで誕生した『一期一会 夏』でしかお召し上がりいただくことのできないオリジナルブレンドを始め、和紅茶やシトラススパークリングティーといった希少かつ独創的な高級茶もお愉しみいただけます。

鉄板焼の技法を活かした革新的なメニューをご堪能いただける**ひのきざか『一期一会 夏』**の詳細は以下のとおりです。

- 日時：2021年8月6日（金）～8日（日）、
13日（金）～15日（日）、20日（金）～22日（日）、
27日（金）～29日（日）
午後2時00分からの1部制（予約制）
- 場所：ザ・リッツ・カールトン東京45階
「ひのきざか 鉄板焼」
- 料金：¥12,200（税金・サービス料込）



ひのきざか『一期一会 夏』メニュー

セイボリー

- 玉蜀黍 播り流し
（芽茶 静岡）
- 和牛の肉寄せ
- 鯖生ハム マンゴー
- 長芋豆腐 冬瓜 銀餡
- 毛蟹 烏賊 夏野菜 吸酢
（シトラススパークリング 宮崎）
- 太刀魚 焼き茄子ソース
- 翡翠茄子添え
（華琥珀 静岡）
- 季節のフルーツサラダ 柑橘ドレッシング
- 和牛100%ビーフバーガー
- 活オマール海老 新じゃが芋のブリニ
- 一口和牛フィレステーキ
（香り煎茶 静岡）

スイーツ

- 煎茶のかき氷 甘納豆 白玉
- 煎茶のシロップ
- ヨーグルトブラマンジェ マンゴーソース
- 桃 ブルーベリー グラタン風
- 焼パイン バニラアイス
- 水羊羹 清涼風
- メロンの葛饅頭仕立て
（和紅茶 静岡・鹿児島）
- メロン食べ比べ
（知覧茶飲み比べ 鹿児島）

※（）内はメニューに合わせて提供されるお茶の名称となります。

なお、当館では、今後も季節ごとの旬の素材をご堪能いただける『一期一会』を定期的に開催する予定で、次回は本年 11 月頃を予定しております。秋の味覚をご堪能いただける『一期一会 秋』にもご期待ください。

【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 (10:00~20:00)
- メールアドレス: rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com

日本料理 ひのきざか 鉄板焼について

「ひのきざか 鉄板焼」では、日本各地から選りすぐった和牛を取り揃え、鉄板焼ならではの技法で調理、素材のおいしさを最大限に活かした料理をお楽しみいただけます。店内はガラス製の“蹲踞（つくばい）”、アルミ仕上げのタイルで構成された壁面など、モダンなデザインの内装が施された、ごゆっくりおくつろぎいただける空間で、こころゆくまで上質なダイニング・エクスペリエンスをご堪能ください。

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。

ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/

Facebook: www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/

LINE: <https://page.line.me/ritzcarltontokyo>

<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