

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](mailto: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

2022年4月11日

【ザ・リッツ・カールトン東京】  
『EAST MEETS WEST COCKTAILSと  
ヴァローナ チョコレートの邂逅』を期間限定にて提供  
～チョコレートとの相性の良い6種類のモクテルもご用意～



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、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は2022年5月1日（日）から6月30日（木）の2か月間、ホテルのコンセプトである日本と西洋の文化が出会う素晴らしい瞬間を表現した「EAST MEETS WEST COCKTAILS（イースト ミーツ ウェスト カクテルズ）」と世界のトップ・パティシエたちに認められる、フランスの高級チョコレートブランド、ヴァローナ社のチョコレートとのペアリングによる『**EAST MEETS WEST COCKTAILSとヴァローナ チョコレートの邂逅**』をザ・バー（45階）にてご提供いたします。

6種類の厳選チョコレートから着想を得た6種類のカクテルと、健康を気遣う意識の高まりで需要が拡大しているスピリッツフリーのメニュー（モクテル）6種類を含む、計12種類の

『EAST MEETS WEST COCKTAILSとヴァローナ チョコレートの邂逅』を地上200メートルのラグジュアリーな空間で気分やシーンに合わせてお楽しみいただけます。

ザ・バーのバーテンダーがチョコレートの色合いやカカオの産地などをヴァローナ社のエグゼクティブ・シェフから直々に学ぶところからスタートした『EAST MEETS WEST COCKTAILSとヴァローナチョコレートの邂逅』では、同社のチョコレートの中でも特に、フルーツの果肉を加える独自の二重発酵技術を用いた「ドゥーブル・フェルマンタシオン」、第4のチョコレートとして注目される「ブロンド・チョコレート」、そして、産地限定のカカオを使用しテロワールの違いを楽しむ「グラン・クリュ・テロワール（シングルオリジン）」の中から各2種類を厳選し、カクテルと共にご提供し、ペアリングをお楽しみいただきます。

チョコレートを口に含んだ時に感じられる上質なカカオの余韻のように、心に残る唯一無二のひと時をご体験いただける『EAST MEETS WEST COCKTAILSとヴァローナ チョコレートの邂逅』の詳細は以下の通りです。

- 期間： 2022年5月1日（日）から6月30日（木）の2か月間
- 時間： 月～木： 17:00～23:00（お食事L.O. 22:00、お飲み物L.O. 22:30）、金・祝前日： 17:00～24:00（お食事L.O. 22:00、お飲み物L.O. 23:30）、土： 12:00～24:00（お食事L.O. 22:00、お飲み物L.O. 23:30）、日： 12:00～23:00（お食事L.O. 22:00、お飲み物L.O. 22:30）
- 場所： ザ・バー
- 料金： 各3,600円（税金、サービス料込）

※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

#### 【East Meets West Cocktailsとヴァローナ チョコレートの邂逅】



#### 『イタクジャ』

黒糖焼酎にブラジル産のアサイーを合わせ、相性抜群のパッションフルーツを加えることで華やかな風味が口いっぱいに広がるトロピカルなオリジナルカクテルが誕生しました。パッションフルーツの

余韻とパイナップルの上品な渋み、そして、ブラジル産カカオを使用し、ブラジル産パッションフルーツで二重発酵させたブラック・チョコレート「**イタクジャ**」が織りなすハーモニーをお愉しみいただけます。

### 『キダヴォア』

コーヒーフィルタードジャパニーズウイスキーをベースに、オリジナルバナナコーディアルとアンゴスチュラビターズを合わせたカクテルです。コーヒーの香りをウイスキーに移し、モルト感と苦味を引き出すと共に、バナナをシロップに漬け込んだコーディアルを用いることで芳醇な味わいをお愉しみ頂けるカクテルに仕上げました。バナナで二重発酵させ、スパイシーでリッチなカカオの苦みが特徴のミルク・チョコレート「**キダヴォア**」とのペアリングをお愉しみいただけます。

### 『ドゥルセ』

メーカーズマーク バーボン ウイスキー、最上白味醂、ドライ シェリー、醤油パウダーを用いたカクテルです。ビスケットやショートブレッド、仄かな塩味などの味わいが特徴のブロンド・チョコレート「**ドゥルセ**」と和風テイストのカクテルを組み合わせることにより、East meets Westをご体感いただけます。

### 『オレリス』

ディプロマティコラム、ギネスシロップ、シークワサージュースを用いたさわやかなカクテルです。黒糖のようなコクと香りが特徴のギネスビールにキビ糖を加え、濃厚なシロップ状にしたものと、サトウキビが原料とされるラムを合わせることで深い味わいを引き出しました。サトウキビ畑を連想させる黒糖の優しい甘味と爽やかなシークワサーの風味が口の中に広がるカクテルを黒糖を使用したブロンド・チョコレート「**オレリス**」と一緒にお試しください。

### 『トゥラカラム』

中米のグアテマラとメキシコに隣接する小さな国ベリーズ産のカカオを使用したシングルオリジンのブラック・チョコレート「**トゥラカラム**」との相性が良い日本酒と、ココナッツミルク、玄米茶、ゆずビターズを用いたカクテルです。ベリーズの豆や米をココナッツジュースで煮る伝統的な食事にインスピレーションを受け誕生いたしました。日本酒とココナッツミルクを合わせ和風のロイヤルミルクティを再現。また、チョコレートの苦味に玄米茶の苦味と米の香ばしさを合わせ、アクセントにゆずの酸味を加えました。

### 『アルパコ』

カモミールインフュージョンジン、エルダーフラワーコーディアル、フレッシュレモンジュース、抹茶パウダー、ヒノキビターズを用いたカクテルです。口に含んだ瞬間に感じられるチョコレートの繊細な風味と後に残る苦みのバランスが抹茶の味わいにも通ずる、エクアドル産のカカオを使用したシングルオリジンのブラック・チョコレート「**アルパコ**」とのペアリングには抹茶を使用しました。フローラル系の素材を多く用いることで春から初夏を想起させる女性にもおすすめの 1 杯が誕生いたしました。



「EAST MEETS WEST COCKTAILS とチョコレートをそれぞれ口に含み、混然一体となったところで世界観が完成する事を目指して作りました。各種チョコレートの特性を理解したうえで EAST MEETS WEST COCKTAILS と合わせることで感性が広がる可能性を感じた 6 種類を選びましたので、ペアリングをお愉しみいただきながら、1 杯 1 杯に込めたストーリーまで味わっていただけたらそれほど嬉しいことはありません」(ザ・リッツ・カールトン東京ヘッドバーテンダー、和田 健太郎のコメント)

ザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルカクテルやモクテルとフランス産最高級チョコレートが奏でる絶妙なハーモニーを水上ステージでのピアノの生演奏もお楽しみいただける「ザ・バー」にてご体感ください。

### ヴァローナについて

世界中のトップシェフに認められ、2022年に創業100周年を迎えたフランスのショコラブランド「ヴァローナ」。ショコラの味わいにこだわり続け、世界中の生産者とともにカカオを栽培し、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラをつくり続けています。持続可能な社会や環境に配慮したビジネス活動で、B Corporation認証を取得しています。

ヴァローナ ジャパン インスタグラム

Instagram: [www.instagram.com/valrhonajapon/](https://www.instagram.com/valrhonajapon/)

### 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」、ビストロノミー「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/](https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](https://www.facebook.com/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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子