



SPRING 2020

THE RITZ-CARLTON

# experience



TOKYO

## Fresh Starts

四季のある国、日本。とりわけ陽射しが明るくなり、桜が咲き誇る春は格別です。身も心も軽やかになる春を愛で、よりご満足いただけるひとときを楽しむために、ザ・リッツ・カールトン東京にいらっしゃいませんか。旬の味覚や桜の季節にふさわしいメニューなど、春の風情を心ゆくまでご堪能いただけるおもてなしをご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。

Of all the seasons, spring—with its lengthening days, softer breezes, and promise of renewal so beautifully symbolized by the cherry trees—has a special power to uplift and enliven our senses. Join us at The Ritz-Carlton, Tokyo to indulge in the many tastes, scents, and colors this season of promise brings. We look forward to welcoming you.

### Accommodation Package: Reconnect®

宿泊パッケージ「リコネクト」

どこまでも広がる空の雄大さ、時の移ろいを感じる壮大な眺望。日常を忘れて、静かに流れる時間をご堪能ください。「リコネクト」パッケージでは、館内クレジットをご用意し、優雅なご滞在をお楽しみいただけます。

- お選びいただいた客室タイプでの宿泊(4連泊から)
- 100米ドル相当のホテルクレジット

Time has a way of getting away from you in Tokyo. The Ritz-Carlton Reconnect® package unites luxury accommodations and complimentary credits for amenities so you can unwind and make the most of your time here in the capital.

- Overnight accommodations (minimum four-night stay)
- \$100 hotel credit

## Spring Menus 春のメニュー

この春、アジュール フォーティーファイブの肉料理はひと味違います。希少な欧州牛を巧みに扱う宮崎慎太郎料理長が目を向けたのは、フランス中西部に位置するリムーザン地方の乳飲み仔牛と仔羊。ほのかにミルクィで繊細な肉質の旨味を存分にご堪能いただけるよう、繊細な火入れをほどこしてジューシーに仕上げます。また、料理長の出身地である千葉県産の花悠仔豚の柔らかな味わいにもご期待ください。春の訪れを告げるフランス産ホワイトアスパラガスや蛤などを取り入れ、いっそう華やかな一皿をご用意いたします。

フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」

3月中旬から

ランチ ¥5,800～

ディナー ¥16,000～



For his spring offerings at Azure 45, chef Shintaro Miyazaki has sought out finely textured Limousin beef and lamb from the rolling hills and lush river valleys of central France, as well as tender Kashu pork from his home prefecture of Chiba. Celebrate the start of a new season with a lunch or dinner featuring these lean, tender, and flavorful meats along with French white asparagus and sweet-tasting clams at their peak quality.

**Azure 45 / French Dining**

From mid-March

Lunch from ¥5,800 Dinner from ¥16,000

## Seasonal Wine List by Chef Sommelier Ryohei Tamaru

シェフソムリエ田丸亮平による季節のおすすめワインリスト

アジュール フォーティーファイブでは、2020年より料理に合わせたグラスワインの専用リストをご用意しております。ワインの選定にあたるのは、シェフソムリエの田丸亮平。自らが生産地へ赴き、ブドウ畑やワイン造りの状況を確認、生産者の方との対話を通して関係を築き、アジュール フォーティーファイブとの親和性を重視して決定します。宮崎料理長が得意とする「酸味」を生かした味わいの料理に合わせた、重たく感じさせない、次の一杯へと続く味わいやテクスチャーのワインをお楽しみください。

シェフソムリエ 田丸亮平

2017年、第6回J.S.A.ソムリエ・スカラシップの優秀者として選出されるなど、いま注目される若手ソムリエのひとり。2019年12月、アジュール フォーティーファイブのワイン責任者としてシェフソムリエに。日本の四季を大切に、季節感のあるワインにこだわりを持つ。ワインの選任ではなく、料理サービスまで全般に携わる現在の環境は、至高のダイニングエクスペリエンスにつながるものと確信している。

フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」

Azure 45 chef sommelier Ryohei Tamaru ensures that the delicate flavors of chef Miyazaki's creations are enhanced and brightened by the carefully curated list of wines he himself has vetted personally at the vineyards and cellars where they are made. The light-textured wines featured on his spring list have a fresh acidity in perfect step with the season.

**Ryohei Tamaru, Chef Sommelier**

A 2017 finalist for the annual Japan Sommelier Association scholarship that supports the country's most promising young sommeliers, Ryohei Tamaru was appointed chef sommelier at Azure 45 in December 2019. His passion for devising wine lists that speak to the season enhances the dining experience for our guests.

**Azure 45 / French Dining**



# Sakura Afternoon Tea

## 桜アフタヌーンティー

やわらかな光に抱かれる春の昼下がりには、春の訪れを最も実感できるひととき。ザ・ロビーラウンジでは、この季節だけの桜アフタヌーンティーをご用意しています。桜アフタヌーンティーは、その名の通り桜色に彩られたメニューを楽しみながら春を感じていただくという趣向。スイーツとセイボリーを通して日本の春を愛でていただけるよう、シェフがひとつひとつ丁寧に作ります。たとえば、イチゴをまるごと包み込んだ桜モンブランは、白あんが隠し味の上品な味わいをご堪能いただけます。桜アフタヌーンティーでは、全12種類の紅茶セレクションのほか、春限定で桜色の紅茶も特別にご用意いたします。

### ザ・ロビーラウンジ

3月20日～4月30日 正午～午後5時  
¥4,800～

As if *sakura* mont-blanc cake filled with a single plump premium strawberry weren't fetching enough, our pastry chefs have sweetened this fanciful confection with smooth and elegant white-bean paste, a technique borrowed from traditional Japanese confectionery. At Afternoon Tea in The Lobby Lounge, it and a two-tiered tray of other spring-inspired handmade sweets and savories are presented for your enjoyment along with seasonal *sakura*-colored black tea and a dozen more loose-leaf teas blended to perfection. Come with a friend to unwind with it all on plush armchairs amid the sunshine and breathtaking views that fill our 45th floor.

### The Lobby Lounge

March 20 - April 30 12 - 5 p.m.  
From ¥4,800



# Sakura Festival

## サクラフェスティバル



さわやかな風を感じながら春の心地よさを楽しみたい方は、どうぞ1階のキャンピー・スクエアに面したザ・リッツ・カールトン カフェ&デリへ。開放的なテラス席は、のびやかな時間をお過ごしいただける絶好の空間です。この3月・4月は、サクラカフェと題して春をご堪能いただける数々のスイーツメニューをご用意。シグネチャーチョコレート「ロッシュ」やホットチョコレートをはじめ、ソフトクリーム、シュークリーム、ロールケーキなど、桜をテーマにした季節限定のスイーツをお楽しみください。

### ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

3月20日～4月19日

The terrace seats at The Ritz-Carlton Café & Deli on Midtown's Canopy Square are a fine place to relax with our signature Roche chocolate—a decadent union of bitter chocolate, blond ganache, caramel, crushed almond, and lemon confit. From mid-March through mid-April, this and other sweets—soft-serve ice creams, roll cake, a classic cream puff—are dressed up for spring with cherry-blossom accents. Select your favorite and sit back with a frothy cup of hot chocolate outdoors in this prime spot for people watching.

### The Ritz-Carlton Café & Deli

March 20 - April 19



experience

# The Sakura Cocktail Collection

桜カクテル コレクション

愛飲家が見逃せないこの季節だけのカクテルメニューをご用意しているのも、春のザ・リッツ・カールトン東京の魅力のひとつです。ザ・バーでは、バーテンダー自らが考案した春や桜をテーマにした全5種類のカクテルをお楽しみいただけます。おすすめのカクテル「桜庵(おうあん)」は、桜餅を思わせる和菓子のような新感覚のカクテル。ジンベースに桜あんペーストや桜シロップなどが入ったまろやかな味わいの中に、ローズヒップのさわやかさをほのかに感じていただけます。マティーニグラスを傾けながら、エレガントに春の訪れをご堪能ください。

ザ・バー

3月20日～4月19日

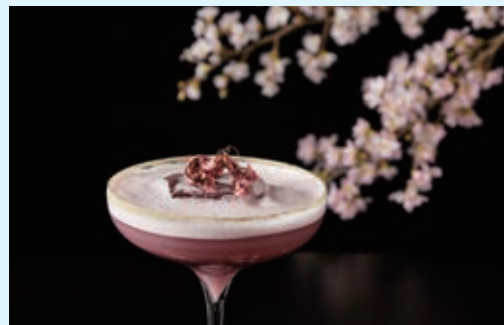
¥2,800～

Our mixologists, too, have been busy dreaming up ways to celebrate spring. Five new East-Meets-West cocktails fill out their can't-miss seasonal offerings. Featured here is "Ouan": a smooth gin-based concoction of sakura-infused syrup and white-bean paste, with a floral note of rosehip tea.

The Bar

March 20 - April 19

From ¥2,800



## 桜カクテル「桜庵」

ジン	45 ml
桜あんペースト	2 tsp
桜シロップ	15 ml
ビューティフルハーブスティー	50 ml
エッグホワイト	

## Ouan Sakura Cocktail

Gin	45 ml
Sakura-flavored white-bean paste	2 tsp
Sakura syrup	15 ml
Herbal tea	50 ml
Egg white	

# Caroni Rum Private Cask

ザ・リッツ・カールトン東京のプライベートカスク「カロニラム」

ザ・リッツ・カールトン東京の開業13周年を祝福し、かつてトリニダード・トバゴ共和国にあった、ポート・オブ・スペイン蒸留所で作られたラム「カロニラム」をひと樽買い付け、オリジナルボトルにてご提供いたします。「カロニラム」は非常に希少で、多くの愛好家から高い人気を誇る最高級のヘビーラム。自社農園で栽培されたサトウキビのみを使用し、濃厚で、熟した果実香と厚みのある複雑なボディが特長です。ザ・バーでボトルキープされるもよし、その魅力をショットで楽しむもよし。ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでボトルを手に入れ、ご自宅で愛飲するもよし。「カロニラム」の奥深い世界は、あなたを至福のひとつときへと誘うはずです。

ザ・バー

5月1日～

ボトルキープ ¥150,000、ショット ¥10,000、

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでのボトル販売 ¥125,000

Rum enthusiasts, take note—we've purchased a barrel of the legendary Caroni Rum from Trinidad and Tobago and had it bottled to mark our thirteenth anniversary since opening in March 2007. Once you've experienced its robust scent of caramel and dried apricot with a hint of smoke and tasted its luxuriant body of mango, citrus, apricot and banana, we think you'll agree that the fabled "distilled Trinidad molasses" is one fine way to celebrate just about any occasion.

Crafted of pure estate-grown sugarcane at the former state distillery in Port of Spain, this rare Caribbean rum will be offered by the shot at The Bar, where you can also set up your own bottle-keep. Bottles for take-away purchase are available at The Ritz-Carlton Café & Deli. However you choose to enjoy it, savor the lingering tastes of a lost rum that will never be made just this way again.

The Bar

From May 1 Shot ¥10,000 Bottle-keep ¥150,000

Bottle purchase at The Ritz-Carlton Café & Deli ¥125,000



# JOINT WINEMAKER AND BREWMASTER'S DINNER— BILLECART-SALMON AND KOKURYU

ビルカール・サルモンと黒龍と江戸前寿司の饗宴



フランスのミシュラン三つ星レストラン全店や世界の美食家が集う最旬レストランが選ぶ、実力派シャンパーニュ「ビルカール・サルモン」。創業1804年、上質な吟醸酒として国内外から高く評価され、幻の日本酒としてその名を知られる「黒龍」。和洋2つの銘醸が生む高級銘柄と、至高の本格江戸前寿司の融合をご堪能いただく絶好の機会です。伝統と高い技術に裏打ちされた三位一体の美食体験にご期待ください。

## ひのきざか 寿司

4月7日 受付 午後6時30分 デイナー 午後7時 ¥38,000

Champagne, sake, sushi. Though each one on its own makes for a celebration, we're uniting them all in one very special evening that features only the best. Enjoy delectable morsels by sushi chef Tadaaki Nomura along with the perfectly balanced Millésime Brut Cuvée Nicolas François by Billecart-Salmon and the Junmai Daiginjo by Kokuryu, a sake of unparalleled mellowness and fullness of flavor. Join us for this rare unison of high-end labels from France and Japan with the finest authentic Edo-style sushi.

## Hinokizaka - Sushi

April 7 Doors open at 6:30 p.m. Dinner starts from 7 p.m. ¥38,000

## SAKURA KAISEKI BENTO LUNCH 桜会席弁当

地上200mの天空から都心を彩る桜を望みながら、心を満たすランチはいかがですか。桜の季節を愛でる桜会席弁当は、季節の食材も贅沢な天麩羅、焼物、お造り、煮物などの料理の数々を、大中小の応量器に彩り豊かに盛り付けた期間限定ランチ。ちらし寿司やデザートなど、食を通して春の訪れをご実感ください。ソムリエがペアリングするロゼ・シャンパーニュ(料金別途)もおすすめです。

## ひのきざか 会席

3月20日～31日 午前11時30分～午後2時30分 ¥5,000

Enjoy a bird's-eye view of the cherry trees in bloom around Tokyo Midtown along with this feast served 200 meters above the city streets. For your picnic-in-the-sky Hinokizaka offers a colorful array of kaiseki-style springtime dishes, including sashimi, tempura, and simmered and grilled delicacies, along with festive *chirashi* scattered sushi and dessert, all served in exquisitely simple Zen-inspired lacquerware. Add to the merriment with a separate order of rosé champagne, selected by our sommelier to complement the classic Japanese flavors.

## Hinokizaka - Kaiseki

March 20 - 31 11:30 a.m. - 2:30 p.m. ¥5,000



## CHAMPION BEEF SELECTION 品評会の賞付きビーフ

ひのきざか鉄板焼料理長の谷口祐卓が目利きをし、日本各地から厳選した黒毛和牛や旬の魚介類、野菜を取りそろえる「ひのきざか 鉄板焼」。毎月29日は、通常メニューの料金そのままにメインの肉を日本を代表するブランド牛の産地で開催される品評会で賞を獲得した銘柄牛にグレードアップいたします。一般に流通しない極上素材を使ったスペシャルディナーをご堪能ください。

## ひのきざか 鉄板焼

3月29日、4月29日、5月29日 ¥25,000

Beef-producing regions across Japan have their stellar Wagyu brands—Kobe, Matsusaka, and Yonezawa, to name a few—and various beef promotion boards run competitive regional fairs each year. On the 29th of each month through May, Hinokizaka teppanyaki chef Yutaka Taniguchi features, at no extra charge, the meat of a different regional Wagyu champion in his regular menus, along with select seafoods and vegetables—a rare opportunity to taste beef of this caliber.

**Hinokizaka - Teppanyaki** March 29, April 29, May 29 ¥25,000

# CUBE CAKE “SAKURA”

季節のペストリー「サクラ」



お花見の季節を華やかに彩る、桜をモチーフにしたスイーツ「サクラ」。和菓子から着想したほのかな桜色と芽吹き緑色の色は、まさにうらかな春の装い。桜ムース仕立てのケーキは、絹のようにきめ細やかな舌触りとともに、ほんのりとした桜味と桃の甘酸っぱさ、ヨモギの苦みと独特な香りが五感を満たします。「サクラ」は、イトインだけでなく手みやげにもおすすめです。

## チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」

4月20日まで  
¥1,100～

Inspired by traditional *wagashi* sweets, the signature cube cake at La Boutique this season is dressed in the delicate spring colors of cherry pink and fresh-bud green. This silken mousse treat will tickle your palate with its hints of tangy peach and delicate *sakura* flavors, and the grassy astringency of *yomogi* mugwort. It's a perfect choice for sharing with others at your next cherry-blossom-viewing party, or to enjoy with a drink of your choice right in the shop.

## La Boutique / Chocolates & Pastries

Until April 20  
From ¥1,100

# SAKURA DINNER

桜メニュー



桜の季節にふさわしい、全4品のコースからなる期間限定メニューです。桜木の軽やかな薫香をまとったステーキ肉やサクラマスなど、桜からインスピレーションを受けた料理の数々をご用意いたします。桜の開花時期に合わせて桜の生花を飾る店内は、地上200mの天空にある唯一無二のお花見スポットに。旬の味覚はもちろん、ソムリエがおすすめするロゼ・シャンパーニュ(料金別途)もお楽しみください。

## コンテンポラリーグリル「タワーズ」

3月20日～4月20日  
¥10,000(4品のディナーコース)

Creative nods to this festive season of cherry blossoms are found in every dish of the seasonal dinner menu at Towers, our contemporary grill. Think *sakuramasu* “cherry salmon” and grilled dishes smoked with cherry wood, for example. As the blossoms outside reach their peak, the restaurant will display the blooms inside as well—a veritable *hanami* picnic 200 meters above the city. The perfect wine for his feast? Rosé champagne, of course, available upon request.

## Towers / Contemporary Grill

March 20 - April 20  
¥10,000 (4-course dinner menu)

# KAPPO STYLE 板前割烹「ひのきざか」

特別なプライベート空間で、自分たちだけのために料理人が腕をふるう。そんな贅沢をご堪能いただけるのが、6名様限定の板前割烹「ひのきざか」です。カウンター越しに旬の食材を調理する板前割烹では、ひのきざか総料理長の石田が目利きをした珠玉の食材は魅力の一部。調理中の手さばきや音、石田との会話、食感、香り立つ料理、そして味覚が刺激されるエンターテインメント性も大きな魅力です。

## ひのきざか

3月29日、4月26日、5月24日 午後7時 ¥25,000

One night each month, chef Hisao Ishida of Hinokizaka hosts a private chef's table where he personally serves a multicourse feast to just six guests, conversing with them as he prepares the specialties of the season before their eyes. In Japan this intimate style of counter dining, typically sought after by regulars and known primarily by word-of-mouth, is known as *kappo*. Join chef Ishida for traditional Japanese cuisine prepared with contemporary flair and featuring all of the favorites of spring.

**Hinokizaka** March 29, April 26, May 24 7 p.m. ¥25,000





## Weekend Brunch 週末限定ブランチ

春らしさに抱かれた休日の朝は、いつもよりゆったりとホテルならではのメニューを楽しんでみていかがでしょうか。ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、この春、メニューをアップグレード。週末には、旬の食材が織りなす前菜、人気の高いエッグベネディクトまたはクロックムッシュをお選びいただけるメイン料理、そして季節のケーキをご堪能いただけるブランチを特別にご用意いたします。

**ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ**  
毎週土曜日、日曜日、祝日  
¥2,900

We've launched a new weekend and holiday brunch menu this spring. Begin with a tasty starter that includes garden-fresh greens. Then enjoy your choice of main entrée: eggs benedict, or croque monsieur topped with an egg prepared sunny-side-up. The meal concludes with your choice of one of our petit gateau.

**The Ritz-Carlton Café & Deli**  
Saturdays, Sundays, and holidays  
¥2,900



## Mother's Day Celebration

### 母の日

日頃はなかなか伝えられないからこそ、母の日には感謝の気持ちを伝えたい。そんな想いに応えるために、ザ・リッツ・カールトン東京のペストリーシェフがイチゴを贅沢にあしらったお花のような華やかなケーキをご用意いたします。母の日にふさわしい特別なギフトは、お母様をきっと笑顔にするはずです。

**ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ**  
5月9日～10日  
¥4,500 (12cm)

A day to honor and remember mothers and mother figures, Mother's Day is observed in the United Kingdom and Australia this year on March 22; in the United States it will fall on May 10. Our pastry chefs are busy preparing and decorating cakes in tribute to all of the sweet Moms out there. Stop by to pick one up and share.

**The Ritz-Carlton Café & Deli**  
May 9 - 10  
¥4,500 for a 12 cm size

## EASTER TREATS イースター

春の訪れと生命の復活を祝うイースターにふさわしい、卵の形をあしらった愛らしい動物モチーフのアートチョコレートです。ラ・ブティックのアイコンであるキューブ型の中に入っているのは、アーモンドチョコレート。スタイリッシュな造形は、ご家族やご友人とのパーティーの飾りにも最適なので、目でもお楽しみいただけます。

**チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」**  
4月1日～12日 各¥5,000



To celebrate Easter this year, La Boutique presents creative chocolate art pieces modeled after its signature cube cakes. Each whimsical chocolate animal shape is filled with almonds and decorated with tiny eggs, the holiday's symbol of rebirth.

**La Boutique / Chocolates & Pastries**  
April 1 - 12 ¥5,000 each

experience

## THE ART OF APERITIVO

アペリティーボ

美味しい食前酒とおつまみで、ディナーの前のひとときを優雅に過ごされませんか。ザ・ロビーラウンジでは、シャンパーニュとシェフおすすめのおつまみでおもてなしするアペリティーボをご用意いたします。時とともに変化する壮大な眺望を五感で感じながら、気のおけないお仲間との語らいのひとときをお楽しみください。

**ザ・ロビーラウンジ**

午後6時～午後8時

¥6,000 (2名様)

Aperitivo, the Italian custom of meeting up with friends at the end of the workday for a relaxed drink and a light meal, can be enjoyed right here in Tokyo at our Lobby Lounge. As the setting sun paints the sky and then gives way to the twinkling lights of the city, come for a selection of tasty charcuterie and chocolates with a glass of champagne.



**The Lobby Lounge**

Daily from 6 - 8 p.m.

¥6,000 for two

## SAKURA SIGNATURE SPA TREATMENT

シグネチャートリートメント「SAKURA」

日本では、太古の昔から桜は春の訪れやスタートの象徴として愛されています。ザ・リッツ・カールトン東京オリジナルの「SAKURA」は、穏やかな時間の流れに身を任せて日々の心身の疲れを癒す、桜色のローズクォーツを使ったトリートメント。ローズクォーツと温めたエッセンシャルオイルを使用し、お客様に合わせた施術でゆっくりと筋肉をほぐします。流れるようなリズムとタッチのフルボディトリートメントで心身ともにリラックスしたら、ローズクォーツを使用したフェイシャルトリートメントでお顔全体の凝りをほぐし、最後にスカルプトリートメントでより深いリラクゼーションへ。大いなるくつろぎの中で心身ともに癒し、新たな美と生命力をはぐくむ時間へと誘います。トリートメントの最後は、桜茶を楽しむ優雅なひとときを。お茶の中に咲く桜の花を愛でながら、桜の香りや豊かな味わいをお楽しみください。

**ザ・リッツ・カールトン スパ 東京**

¥57,000 (120分のボディ・フェイシャルトリートメント)



Counter the effects of busy city life with this deeply renewing spa ritual inspired by the life-affirming cycle and beauty of the flowering cherry tree. Personalized to your needs and condition on the day, the therapy begins with a slow and circular full-body massage using rose quartz wands and warm aromatic oils to gently ease tight muscles. Once these free-flowing movements have released any physical and emotional tension, a delicate facial massage further relieves pressure. Finally, a scalp massage invites deep relaxation. Your skin and complexion will appear toned and revived, while both vigor and inner calm are restored to the body-mind. The journey ends with salt-pickled cherry-blossom tea for a nourishing moment of peace and delight in the arrival of spring.

**The Ritz-Carlton Spa, Tokyo**

¥57,000 for a 120-minute body and facial treatment

記載の料金のほか消費税・サービス料を別途申し受けます。Prices are subject to taxes and service charge.  
パンフレット記載の内容は、予告なしに変更されることがございます。The information contained herein is subject to change without notice.

**ザ・リッツ・カールトン東京**

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン TOKYO MIDTOWN 9-7-1 AKASAKA, MINATO-KU, TOKYO 107-6245 JAPAN

Phone: +81-3-3423-8000 Fax: +81-3-3423-8001 www.ritz-carlton.jp (日本語公式ホームページ) www.ritzcarlton.com/tokyo www.facebook.com/RitzCarltonTokyo

#RCMemories #RCTokyo