

News

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11月1日

【ザ・リッツ・カールトン東京】

「タワーズ」の新料理長に中野 琢治が就任

～本格的なフレンチをワインと共に気軽に愉しむ「ビストロノミー」に
コンセプトを一新し、旬の素材を活かしたシンプルなメニューを提供～



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：田中 雄司）は、このたび、ザ・リッツ・カールトン大阪のフランス料理「ラ・ベ」にて副料理長を務めてきた**中野 琢治**が「タワーズ」の新料理長に就任したことをお知らせいたします。

これにより、レストランのコンセプトを「ビストロノミー」へと一新、眺望豊かで寛いだ空間の中、上質な食材をフランス料理の伝統的な技法で丁寧かつシンプルに仕上げる本格的な美食メニューの数々を厳選ワインとともにお楽しみいただけるようになりました。

このたび同店の料理長に就任した**中野 琢治**は日本人シェフならではの感性を活かし、産地直送や季節ごとに国内外から選び抜く旬の食材を料理に取り入れ、素材そのものの旨みを引き出す、シンプルながら丁寧な味わいを一皿一皿に表現いたします。

グラスワインから銘醸ワインまで各国から幅広く取り揃えたワインセレクションを誇る新生「タワーズ」では、ランチやディナーコースメニューを始め、アラカルトメニューも豊富に取り揃え、お客様の様々なご要望にお応えいたします。大切な記念日、ビジネスシーンからご友人同士のカジュアルなお食事、ご家族連れまで、幅広い用途に対応することが可能です。

新たなスタイルに生まれ変わった**ビストロノミー「タワーズ」**の料理の一例は次頁のとおりです。



パテ アンクルート

鴨や豚など季節の肉類をベースにテリーヌを作り、パイ生地に入れて焼き上げる伝統的なフランス料理。フランス料理の技法を駆使して作られるパテ アンクルートは、経験豊富な職人の料理の技が活かされる一品です。季節のフルーツ、調味料や薬味などの、コンディメントが芳醇な味わいを引き立てます。



根セロリのヴルーテ トリュフの香り

フランスの冬の定番野菜である根セロリの爽やかで繊細な香りとコクを活かし、ムースの様な滑らかさを味わえる温かいスープです。細かく削ったトリュフが一層華やかさを添えます。



鱈のポワレ

一本釣りされ船の上で活締め処理を施し鮮度が保たれた鱈に、旨味の強い白ワインソースとハーブやオリーブオイルを重ね、新鮮な白身魚の旨味を最大限ご堪能いただける一品です。

「私は、タワーズを日本一のビストロノミーにするという目標を掲げ、料理長に着任しました。そのためにはレストランを愛し、情熱をかけるチーム作りがなにより不可欠と考えています。自身がこよなく愛し、今でも学び続けているフランス料理の素晴らしさをより多くのお客様にお伝えすることが私の希望です。私のフランス料理の王道探求や味への深い追及は永遠に止まることはありません。新たに生まれ変わるタワーズでは、フランス料理の伝統的な技法を踏襲しつつ、食材のハーモニーを大切にしたいシンプルな料理の数々をご提供したいと考えています。チームが一丸となって作り上げる料理にご期待ください。」
(タワーズ料理長、中野 琢治のコメント)

<料理長中野 琢治プロフィール>

若くして料理人の道を志すことを決意した中野は、フランス料理専門カレッジであるエコール辻を卒業後すぐに渡仏し、アルザス地方のストラスブルグに位置するミシュラン 3 つ星レストラン「レストランブリュイゼール」にて料理人としてのキャリアをスタートさせました。1998 年に帰国すると、東京のフランス料理店にて更なる経験を積みましたが、その後、再び渡仏を決意し、約 5 年間に亘り、パリの 4 つのレストランにて研鑽を積みました。2004 年以降は、ザ・リッツ・カールトン大阪のメインダイニングとして知られるフランス料理「ラ・ベ」にて、ミシュランシェフ、クリストフ・ジベール氏に従事すると共に、直近の 10 年間はスーシェフとして活躍した経歴を有しています。フランス料理の腕を競うコンクールでは、2016 年に開催



された「第 50 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 2016」において、国内予選 3 位の成績を取めた実績を持つほか、料理への飽くなき探求心を追求し続ける中野はワインへの造詣も深く、JSA ワインソムリエ協会認定によるワインソムリエの資格も有しています。

ザ・リッツ・カールトン東京 45階 ビストロノミー「タワーズ」

■ ご予約：03-6434-8711（レストラン予約 10:00～21:00）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-tokyo-towers/reserve>

ビストロノミー「タワーズ」について

ザ・リッツ・カールトン東京の 45 階に位置し、東京湾や都心のランドマークを一望できる上質かつ快適な雰囲気の中で、本格的なフランス料理と厳選ワインをお楽しみいただけるビストロノミースタイルの「タワーズ」は、ご友人とのお食事から記念日、お誕生日や接待など幅広いシーンでご利用いただけます。「タワーズ」では、産地直送や季節ごとに国内外から選び抜く旬の食材をフランス料理の伝統的な技法で丁寧かつシンプルに仕上げる美食メニューの数々をビストロノミーのスタイルにてお楽しみいただけます。世界各国のワインセレクションも充実しており、メニューに合わせて赤白ワインやシャンパーニュをお選びいただけます。ライブ感溢れるオープンキッチンを備える空間は、夜になれば煌めくような夜景が目前に広がります。

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: @RitzCarltonTokyo

Facebook: @RitzCarltonTokyo

LINE: ザ・リッツ・カールトン東京

<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