

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

2022年1月31日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 エンターテインメント性溢れる新感覚のダイニング・エクスペリエンス 『一期一会 冬』を2月4日より提供開始 ～北海道釣りキンキや千葉高梨牧場の和牛など、厳選食材がおりなす 冬の旬の味覚と食体験～ ～苺好きにはたまらない苺尽くしのセイボリーとスイーツも～



※画像はイメージです

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）では、2022年2月4日（金）より、北海道釣りキンキなどの旬の食材に加え、千葉高梨牧場の和牛などの厳選食材をメニューに取り入れた唯一無二な食体験をご堪能いただける『一期一会 冬』を日本料理「ひのきざか」内の鉄板焼レストランにてご提供いたします。

昨年4月より、春、夏、秋と3回に亘り開催し、好評を得てきたこの『一期一会』は「茶懐石」の精神から着想を得たエンターテインメント性溢れる新感覚のダイニング・エクスペリエンスです。

セイボリーからスイーツまで、シェフ達が目の前のお客様のために調理する鉄板焼レストランならではのメニューの数々を、高級茶とのペアリングと共にアフタヌーンティーのようにお楽しみいただけます。

立春を迎え、暦の上では春となる2月4日に初日を迎える『**一期一会 冬**』では、春の訪れを感じさせる筍や木の芽など「走り」食材の他、サステナビリティを意識した漁法で一本釣りされた北海道産のキンキ、飼料や飼い方にも工夫を重ね育てられた高梨牧場（千葉県）の高級和牛、冬の味覚を代表するズワイガニやタラバガニ、銘柄苺など、「ひのきざか 鉄板焼」の谷口祐卓料理長が拘りの国産食材を厳選いたしました。

魚料理ではキンキの煮つけに京都から取り寄せる綿菓子を纏わせ、仕上がる様子を目の前で演出するほか、お客様自身にフィルムを開けていただくことで香りも存分にご堪能いただきます。

また、ドライアイスを用いた斬新なプレゼンテーションが見どころのスイーツでは、丹波産の大納言を甘さ控えめに炊き上げた自家製ぜんざいに、新潟県村上市で手間暇をかけて作られる栃餅、白玉と旬の苺を合わせたデザート、さらに、苺尽くしの数種類のスイーツもご用意いたします。

その名の通り、“一生に一度だけのお料理とお茶の出会い”という思いを込めてご提供する「一期一会」では、毎回、それぞれのメニューを引き立てるお茶とのペアリングもご好評をいただいております。特に、先付と共にご提供する最初のお茶には谷口料理長のこだわりを詰め込んだオリジナル茶をご用意いたします。

『**一期一会 冬**』では、釜炒りした茶葉の薫香やスモーキーで厚みのある味わいと甘い後味が、厳寒の2月にふさわしいという理由から、佐賀県産嬉野茶の釜炒り茶を採用。釜炒り加減を絶妙に調整したオリジナル茶を豊かな風味のズワイガニの茶碗蒸しと共に召し上がりください。

鉄板焼の手法と革新的なアイデアを融合させた**ひのきざか**『**一期一会 冬**』の詳細は以下のとおりです。

- 日時：2022年2月4日（金）～27日（日）
14時からの1部制（予約制）
※2月の金、土、日のみとなります。
- 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）



なお、「ひのきざか」鉄板焼レストランの谷口料理長がご案内する『一期一会』のイメージ動画は[こちら](#)よりご覧いただけます。

【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、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」、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。

<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、安藤百合花