

お問い合わせ：

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

広報担当 山田 梨絵

TEL:03-6434-8708 FAX:03-6434-8802

rie.yamada@ritzcarlton.com

2020年11月5日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 1夜限りのシャンパーニュ&ワインイベントを 「ひのきざか」と「ザ・ロビーラウンジ」にて開催

～厳選した食材を引き立てる2つのマリァージュイベントの他、ペリエ ジュエのフリーフローも～

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）では、2020年11月26日（木）と12月11日（金）の2日間、自粛を余儀なくされ自宅で過ごすことの多かった今年の年末に彩りを添えるユニークなシャンパーニュ&ワインイベントを、**日本料理「ひのきざか」の寿司および鉄板焼カウンター**と「ザ・ロビーラウンジ」にて開催いたします。

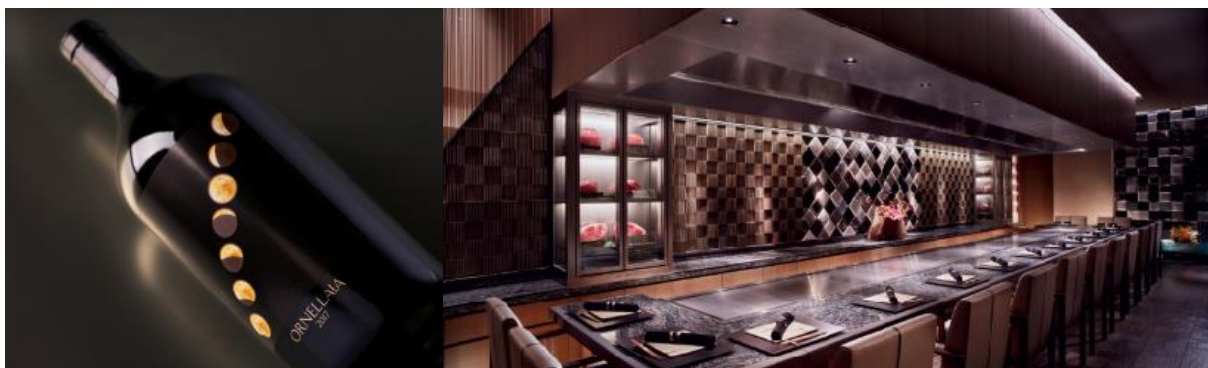
本イベントでは、ザ・リッツ・カールトン東京がテーマに掲げる「East meets West（和と西洋の融合）」を共通コンセプトに、高層階から東京を一望できる最高のロケーションならではの絶景と感性を刺激するユニークな食体験をお届けいたします。

各イベントの詳細は以下のとおりです。

【ひのきざか — 鉄板焼】

イタリアワイン”ORNELLAIA（オルネライア）”とのコラボレーションによるスペシャルディナーを開催いたします。日本各地の選りすぐりの和牛を鉄板シェフならではの技法で調理した逸品と”ORNELLAIA 2014 Magnum（オルネライア 2014 マグナム）”を含む5種類の厳選したラインナップとのマリァージュをお楽しみいただけます。最上級ランクの和牛とスーパースカンの華麗なるひと時をご堪能ください。

- ◆ 提供店舗：ひのきざか — 鉄板焼（45階）
- ◆ 日 時：2020年11月26日（木）18:30 開場 / 19:00 ディナー開始
- ◆ 価 格：お一人様 40,000 円（税・サービス料別）



【ひのきざか ー 寿司】

シャンパーニュ”Duval-Leroy（デュヴァル・ルロワ）”とのコラボレーションによる、1夜限りのシャンパーニュディナーを開催いたします。全国から仕入れた新鮮なネタを使用した江戸前寿司とシャンパーニュ デュヴァル・ルロワからリリースされたばかりの“Femme de Champagne 2002（ファム・ド・シャンパーニュ 2002）”を含む5種類のラインナップを、ダイヤモンドの様に煌めく東京の夜の絶景とともにお楽しみいただけます。

- ◆ 提供店舗：ひのきざか ー 寿司（45 階）
- ◆ 日 時：2020 年 12 月 11 日（金） 18:30 開場 / 19:00 ディナー開始
- ◆ 価 格：お一人様 35,000 円（税・サービス料別）



【ザ・ロビーラウンジ】

48か月熟成させたコンテなど、バラエティーに富んだ15種類のチーズとともに、ペリエ ジュエの3種のシャンパーニュをフリーフローで心行くまでご堪能いただける「シャンパーニュ・エ・フロマージュ」を開催いたします。今回ご提供するシャンパーニュのラインナップは、“Perrier-Jouet Grand brut（ペリエ ジュエ グラン ブリュット）”、“Perrier-Jouet Blanc de blanc（ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン）”、“Perrier-Jouet Belle Epoque（ペリエ ジュエ ベルエポック）”の3種類です。当日は、フロマジェのジェレミー・エヴラルによるチーズステーションが登場する他、オリジナルチーズプレートやシーバスリーガルの樽で熟成させた数量限定の日本酒、純米大吟醸「リンク8888」もご用意いたします。エヴラルが厳選する絶品チーズのテイスティングをお楽しみいただける同イベントは、シャンパーニュファンのみならず、チーズファンの方々にもお勧めです。

- ◆ 提供店舗：ザ・ロビーラウンジ（45 階）
- ◆ 日 時：2020 年 11 月 26 日（木） 19:00～20:30
- ◆ 価 格：お一人様 12,000 円（税・サービス料別）



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

ひのきざかについて

日本料理「ひのきざか」は、四季折々の素材の持ち味を大切に、歴史と伝統に培われた日本料理の真髄をご堪能いただけます。店内は、会席、寿司、天麩羅、鉄板焼の4つのエリアに分かれており、寿司、天麩羅、鉄板焼はカウンター席、そして8席のシェフズテーブルもご用意しております。インテリアは、ホテル全体のコンセプトである「East meets West（和と西洋の融合）」をテーマとし、日本の伝統家具をモチーフとしながら、細部において金属素材の格子・スクリーンを用いるなど、随所に日本の伝統とモダンの融合を感じさせる空間です。

ザ・ロビーラウンジについて

ザ・リッツ・カールトン東京 45階、お客様をお迎えするメインロビーに位置する「ザ・ロビーラウンジ」は、お待ち合わせや語らいの時間を特別なものにするエレガントな空間です。東京・六本木というロケーションを意識したモノトーンを基調とした配色の中にオリエンタルな紫、赤を取り入れ、全体として和と洋の調和を感じさせる空間となっています。お昼のクラシック生演奏、そして夜はジャズ生演奏が極上の彩りを添えます。

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릴「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・井原英美

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL：03-6434-8708 / FAX：03-6434-8802

セールス & マーケティング部 広報担当

山田 梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com