

PRESS RELEASE
＜報道関係各位＞

2022年4月18日
ヴァローナ ジャパン 株式会社

ヴァローナ × ザ・リッツ・カールトン東京

【期間限定メニュー】厳選した6種類のチョコレートと相性の良いカクテルをご提供

「EAST MEETS WEST COCKTAILS とヴァローナ チョコレートの邂逅」



最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのチョコレートブランド、「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：アントナ・ナジブ）は、2022年5月1日（日）から6月30日（木）の2か月間、ザ・リッツ・カールトン東京とコラボレーションした期間限定ペアリングメニュー『**EAST MEETS WEST COCKTAILS とヴァローナ チョコレートの邂逅**』をザ・リッツ・カールトン東京のザ・バー（45階）にてご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン東京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、ヴァローナ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**』では、厳選したヴァローナの6種類のチョコレートと、そのチョコレートから着想を得た6種類のカクテル、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。

ペアリングのヴァローナのチョコレートには、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いたします。

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）～6月30日（木）

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・リッツ・カールトン東京 45階 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楽しみいただけます。

『キダヴォア』

コーヒーフィルターで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楽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楽しみいただけます。

『ドウルセ』

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ード・チョコレート「ドウルセ」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ード・チョコレート「オレリス」と一緒にお楽しみください。

『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。



(ザ・リッツ・カールトン東京ヘッドバーテンダー、和田 健太郎氏のコメント)

「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・カールトン東京とは】

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」、ビストロノミエ「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&テリ」、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います。

ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: <http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>

Facebook: <http://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>

【VALRHONA (ヴァローナ) とは】

1922年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の現地スタッフと二人三脚でカカオ栽培を行うとともに、独創的なアイデアと技術により、最高のチョコレート素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められています。さらに、シヨコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」を創設し、実行委員を務めるなど、チョコレートの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいます。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム <https://boutique.valrhona.co.jp/contacts/>

ヴァローナ ジャпон 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/>

エコール・ヴァローナ 東京 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/ecole/>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャпон 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、町田
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル



Email: pressejapon@valrhona-selection.com

<https://www.instagram.com/valrhonajapon/>



<https://www.facebook.com/valrhonajapon/>