

ザ・リッツ・カールトン東京が運営する期間限定屋外ラウンジ 「ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE」

～華やかな春のオリジナルカクテルやスイーツが登場～

東京ミッドタウン(港区赤坂 / 事業者代表 三井不動産株式会社)は、2025年3月14日(金)から4月13日(日)まで、春の到来を祝うイベント「MIDTOWN BLOSSOM 2025(ミッドタウン ブLOSSOM)」を開催します。

桜や季節の草花など豊かな自然が息づくミッドタウン・ガーデンには、都心の上質なお花見が体験できる期間限定の屋外ラウンジ「ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE」がオープン。穏やかな春のひとつときを感じながら、5つ星ホテル ザ・リッツ・カールトン東京が考案するサントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」を使用したオリジナルカクテルやスイーツ、温かいフードをお楽しみください。



▲メニューの一例 ※イメージ

＼ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE の見どころ／

- 「ROKU〈六〉」を味わう。ラウンジ限定ドリンクもザ・リッツ・カールトン東京が考案する春のメニュー
- 利用シーンで選べる座席が充実
夜はライトアップで華やかに！ヒーターやブランケットで暖かく楽しめる

ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE

- 【期 間】 3月14日(金)～4月13日(日) ※荒天中止
 【時 間】 12:00～20:00 (L.O. 19:30)
 ※金曜・土曜、桜満開時は21:00まで(L.O. 20:30)
 【場 所】 ミッドタウン・ガーデン 21_21 DESIGN SIGHT 前
 【席 数】 100席程度
 【主催・企画】 東京ミッドタウン
 【運 営】 ザ・リッツ・カールトン東京
 【協 賛】 サントリー株式会社



▲イメージ

＜掲載時の一般の方のお問い合わせ先＞

東京ミッドタウン・コールセンター TEL: 03-3475-3100
 東京ミッドタウン・オフィシャルサイト www.tokyo-midtown.com

**「ROKU〈六〉」を味わう ラウンジ限定ドリンクも
ザ・リッツ・カールトン東京が考案する春のメニュー**

● **お料理にもスイーツにも合うように仕上げた「ROKU〈六〉」のドリンクとモクテル**

「ROKU〈六〉」をシンプルに味わうソーダ割り・お湯割り・桜香るオリジナルカクテルや、モクテルまで幅広くラインナップ。春を待つ外時間を好みの味でお楽しみください。



(写真左)「ROKU〈六〉」ジンソーダ 900円 / お湯割り 900円

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの6種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムーズな口当たりと上品な味わいが魅力の「ROKU〈六〉」。ソーダ割りで香りを楽しみながら、すっきり味わえます。また、「ROKU〈六〉」のお湯割りでは、6種の和素材の香りに癒されながら、ゆったりとお楽しみいただけます。

(写真中央)「ROKU〈六〉」 Blossomカクテル(コールド) 1,200円 / (ホット) 1,200円

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」に桜リキュールを合わせた淡い桜色のカクテル。和の香りと上品な味わいが調和し、優雅なひとときを演出します。温かいカクテルは桃やラズベリーの香りを纏ったグリーンルイボスティーと柚子リキュールをあわせました。豊かな香りと深い味わいが広がり、オリジナルスイーツとも相性抜群。

(写真右) Blossomモクテル 800円

爽やかなレモネードに甘酸っぱさとほろ苦さを加えた春のノンアルコールカクテル。軽やかでフレッシュな味わいが春の風を感じさせます。

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」

四季が生んだ6種の日本の素材を使用し、日本人の繊細な職人技で華やかで繊細な味わいのジャパニーズクラフトジン
公式サイト：<https://www.suntory.co.jp/wnb/rokugin/>

期間中は春限定品のジャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉 SAKURA BLOOM EDITION」を使用したドリンクも提供。

桜舞う花見の情景を思い描きながら特別に仕立てた限定品です。ふわりと漂う桜餅のような香り。甘くやわらかな春の趣をお楽しみください。

「ROKU〈六〉SAKURA BLOOM EDITION」ジンソーダ 1,000円



「ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE 限定デザインカップ」

ドリンクは、桜デザインのカップとスリーブ(ホットのみ)をつけてご提供いたします。「ROKU〈六〉」のボタニカルな味わいと華やかなデザインで春をお楽しみください。



▲イメージ

● **春を口いっぱいほおぼって。ザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルスイーツやグルメ**

ザ・リッツ・カールトン東京がこのラウンジのために考案した春を感じるスイーツのほか温かなメニューも登場。スイーツはオリジナルのホットカクテルとも合うよう、また春のカルボナーラや野菜のベニエは「ROKU〈六〉」ジンソーダや「ROKU〈六〉」ブロッサムカクテル(コールド)と合わせて召し上がるのがシェフのおすすめです。



柚子香る、桜ゼリー こし餡 柚子とベリーのレアチーズケーキ 900 円

柚子の香り広がるレアチーズケーキ。中にはこし餡を忍ばせ、上には桜入りのゼリーをのせた春らしい和スイーツ。アルコール不使用で、爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



ROKU〈六〉GIN 寒天 抹茶チョコレート羊羹 カステラ 800 円

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」の香りが広がる寒天と、チョコレートを加えた洋風の羊羹が絶妙に調和。しっとりとしたカステラとの組み合わせで、濃厚でありながらもさっぱりとした味わいのスイーツです。

※少量のアルコール飲料が含まれているため、お子様や妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。



～3種類のトリュフチョコレート～

桜ストロベリー 柚子のパートドリュイ ピスタチオ 1,400 円(2本1組)

お花見にぴったりな3色団子をイメージしたトリュフチョコレート。桜風味のストロベリー、柚子のパートドリュイ、ピスタチオの3種のフレーバーが織りなす、華やかで贅沢な味わいをお楽しみください。



～苺大福～ショートケーキタルト 800 円(1個)

苺を丸ごと1つ使った苺大福。餡のバタークリームとマスカルポーネクリームでコクを加え、苺の甘みを引き立てました。和と洋が融合した新感覚のスイーツで、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



春のカルボナーラ 1,800 円

もちもち食感の生パスタに、菜の花を使った春らしい若草色のソースが印象的なカルボナーラ。マッシュルームの食感やカリカリベーコンの旨味がアクセントの濃厚な味わいを楽しめます。



ビーフカレーとターメリックライス 2,000 円

牛肉をスパイスでマリネし、玉葱を飴色に炒めたホテルカレー。数種類のスパイスとチャツネを使用し、深みとコクのあるマイルドな味わいに仕上げました。フوندボーやブイヨンを使い、時間をかけて仕込んだ深い味わいが特徴です。



スモークサーモンと柚子大根のサラダ 2,000 円

濃厚なスモークサーモンと柚子香る大根ピクルスが絶妙に調和したサラダ。柚子ドレッシングを添え、豊かな風味とさわやかな清涼感を楽しめます。



野菜のベニエ 抹茶塩 1,700 円

春の野菜を使ったフランス風天ぷら。あおさ香る衣は冷えたプレミアムモルツとメレンゲでサクサクふんわりと仕上げます。甘みと旨味を引き出した、たらの芽やパプリカ、アスパラガスをお楽しみください。

※画像はイメージです。実際の提供方法と異なる場合がございます。

利用シーンで選べる座席が充実 夜はライトアップで華やかに！ヒーターやブランケットで暖かく楽しめる

区切られた空間でゆったりと過ごせる「テントエリア」やお仕事帰りなどでも気軽に利用できる「立ち飲みエリア」、まとまった人数でも利用しやすい「ラウンジエリア」をご用意しております。利用シーンに合わせてお選びください。

なお、今年の屋外ラウンジ「ROKU〈六〉 MIDTOWN BLOSSOM LOUNGE」では一部、ペットを抱きかかえる、またはキャリーバッグ・ペットカートに入れた状態でご利用いただけるペット同伴エリアがございます。



▲テントエリアイメージ

＼昼だけでなく夜の利用もおすすめ！／

夜はラウンジがライトアップされ、日中とは異なる雰囲気を楽しめます。ライトアップされた桜を眺めながら、ホットカクテルを片手に落ち着いた大人の時間も過ごしいただけます。

ラウンジ内にはブランケットをご用意しているほか、ヒーターも設置し寒さ対策も万全です。



▲イメージ

※2月27日時点の情報となります。最新の情報はオフィシャルサイトをご確認ください。

▼「MIDTOWN BLOSSOM 2025」詳細はこちら ※2月28日(金)公開予定

<https://www.tokyo-midtown.com/jp/event/7367/>

※ 掲載写真はイメージです。メニューは変更になる場合があります。

※ 価格は税込みです。

※ 掲載情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※ 最新の営業情報はオフィシャルサイトをご確認ください。なお、天災等の状況により予告なく営業時間が変更・休業となる場合がございます。あらかじめご了承ください。