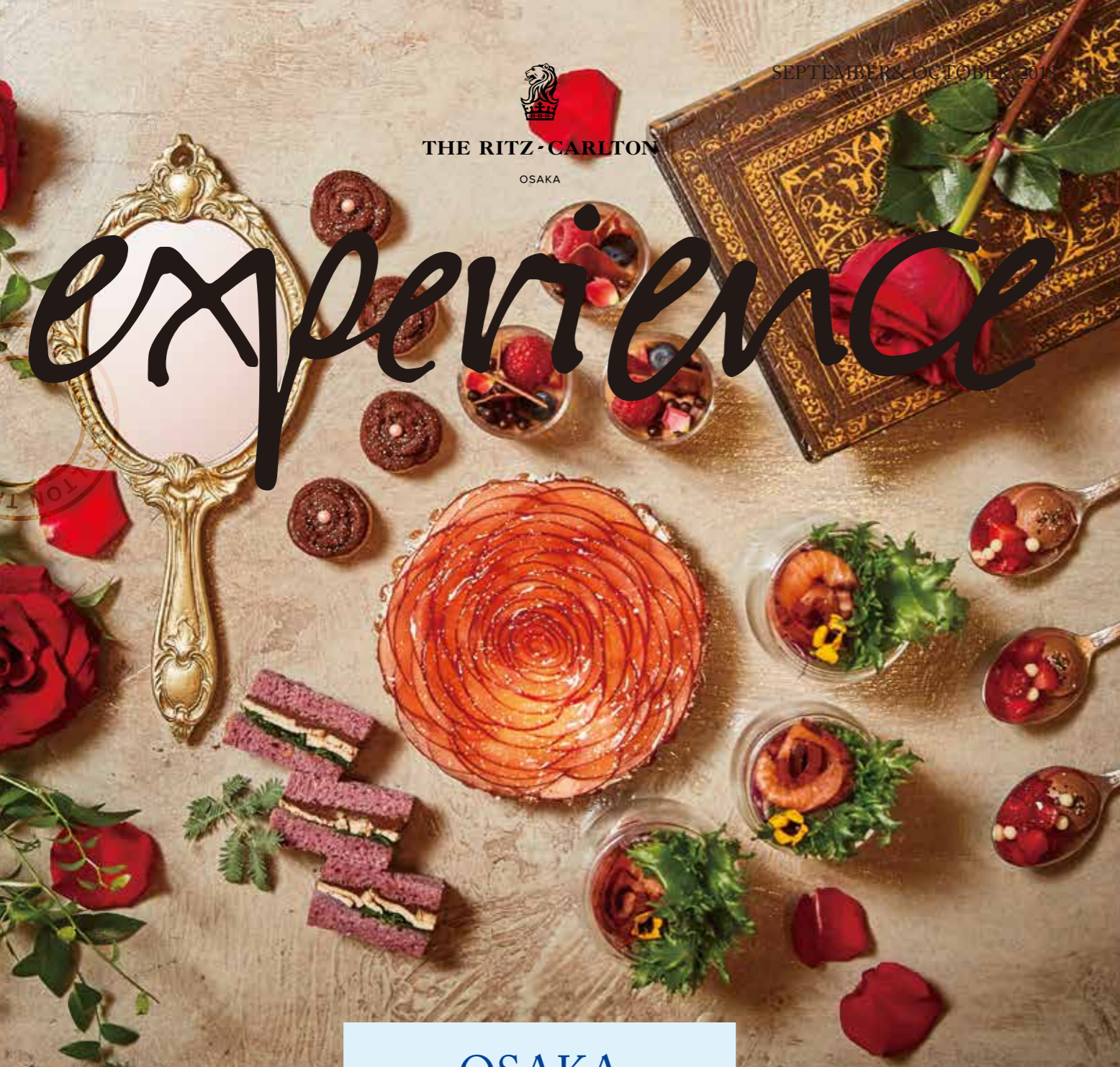




THE RITZ-CARLTON
OSAKA

SEPTEMBER - OCTOBER 2018

experience



OSAKA

CHOCOLATE AFTERNOON BUFFET 「チョコレートアフタヌーンbuffet」

Indulge in a romantic and refined Chocolate Buffet at Italian restaurant Splendido, themed on 'Beauty and the Beast'. Choose from a bounty of chocolate treats, which can also be paired with seasonal autumn selections such as chestnuts and pumpkin. Enjoy a magical afternoon surrounded by beautiful rose sweets and chocolates.

とろけるほどに優美でロマンティックなチョコレートbuffetが、イタリア料理「スプレンドィード」に登場します。「美女と野獣」をテーマに、スイーツや軽食など約50種のチョコレートアイテムが勢揃い。さらに、栗やパンプキンなど秋の味覚とのペアリングもお楽しみいただけます。美しく咲き誇る薔薇のスイーツとチョコレートに囲まれて、幻想的な午後のひと時をお過ごしください。

スプレンドィード Splendido 1F
 ■ 2018年10月1日(月)~12月26日(水)
 2:30 p.m. - 6:00 p.m. (90分制)
 ■ 大人 お1人様 4,700円
 お子様 お1人様 2,350円(小学生、6~12歳)

experience



XIANG TAO NEW CHEF, NEW CULINARY WORLD 中国料理「香桃」新たな美食の世界

Peter Cheung, from Hong Kong, is our new chef at Xiang Tao Chinese restaurant. He has over 30 years of experience, including cooking for world leaders at APEC. He brings a new take on Chinese food, creatively displaying his expertise in Traditional Hong Kongese cuisine. Enjoy the new gourmet world at Xiang Tao, together with authentic dim sum dishes by specialty chef Leung Sui Cheung.

中国料理「香桃」に香港出身の新料理長ピーター・チョンが就任しました。30年以上のキャリアを誇るシェフピーター・チョンは、過去にはAPEC(アジア太平洋経済会議)で各国の首脳にも料理を提供した経歴も。美食の街・香港のトラディショナルな食材使いや調理法に、独自の創造性が融合した、新感覚の中国料理を皆様にお届けします。

香港出身の点心師 梁兆祥(リョン スイチュン)の素材を生かした本場さながらの本格点心とともに、中国料理「香桃」の新たな美食の世界をご体験ください。

香桃 Xiang Tao 5F
 ■ ランチ 11:30 a.m. - 2:30 p.m. ディナー 5:30 p.m. - 9:30 p.m.
 ■ ランチ お1人様 5,600円〜 ディナー お1人様 9,500円〜

STAY PACKAGE ザ・リッツ・カールトン大阪 ティーセットステイパッケージ



Take a tranquil moment from The Ritz-Carlton, Osaka back home with you. Experience the changing seasons at a peaceful and relaxing tea time, sampling TAYLORS of HARROGATE tea with a tea pot and tea strainer.

ザ・リッツ・カールトン大阪での寛ぎの時間をご自宅でも。英国テイラーズ・オブ・ハロゲイト社の紅茶をティーポットとティーストレーナーで楽しみながら、移ろう季節や時の流れを静かに感じる、安らぎのティータイムをお過ごしください。

ザ・リッツ・カールトン大阪ティーセットステイパッケージ

1泊1室2名様 43,470円〜
 宿泊期間:2018年9月1日(土)~11月30日(金)

- テイラーズ・オブ・ハロゲイト「ヨークシャー ゴールド」、ティーポット、ティーストレーナーのプレゼント
- イタリア料理「スプレンドィード」での朝食buffet

ご予約・お問い合わせ
 ホテル代表 06-6343-7000 www.ritz-carlton.co.jp
 ※表記料金には消費税・サービス料15%が含まれております。
 別途、大阪府条例により宿泊税が課税されます。

Autumn Kaiseki

会席「花筐」旬薫る秋味覚会席

At Japanese restaurant Hanagatami, kaiseki chef Yasuhiro Maeda presents a multi-course kaiseki meal of autumnal delights, rich in flavor and aroma. Enjoy a truly fulfilling time of exquisite seasonal cuisine.

会席「花筐」料理長 前田 泰広による「秋味覚」は、蓑籠に秋の実りをふんだんに詰め込んだ吹き寄せ盛りや、鱧と松茸の酢橘ゼリー掛けなど、薫り高く風味溢れる逸品が勢揃い。精緻な技で表現された「美食の秋」を味わい尽くす、心満たされるひと時をお過ごしください。

花筐 Hanagatami 5F
 ■ 2018年9月5日(水)～11月6日(火)
 ランチ 11:30 a.m.- 2:30 p.m. ディナー 5:30 p.m. - 9:30 p.m.
 ■ ランチ お1人様 9,800円 ディナー お1人様 18,800円～



LA BAIE SEASONAL MENU

ラ・ベ 季節のメニュー

Autumn is a beautiful season when leaves turn vibrant colors. La Baie's exquisite French cuisine will delight all your senses with seasonal dishes such as the aromatic combination of roasted codfish with butter, green asparagus, truffle, shallot confit, and wild anise.

木々の葉が美しく彩られ秋深まる季節、その恵みを五感で感じる、極上のフランス料理を。滋味深く、身がふっくらと厚い鱈の上身をバターでローストし、エシャロットとトリュフの薫りを纏わせた「タラのバターロティグリーンアスパラガス トリュフ エシャロットコンフィ アニスソヴアーージュ」など、旨みを緻密に重ね合わせた繊細な味わいが、新鮮な驚きをもたらします。

ラ・ベ La Baie 5F
 ■ ランチ 11:30 a.m.- 2:30 p.m. ディナー 5:30 p.m. - 9:00 p.m.
 ■ ランチ お1人様 7,500円～ ディナー お1人様 15,000円～



ESCADA AFTERNOON TEA

エスカダ アフタヌーンティー

Our new afternoon tea celebrates German fashion brand ESCADA's first collection launched by their new design director, merging the sensitivities of a designer and a patissier. Savor the delicacies in the stately atmosphere of The Lobby Lounge.

ドイツのファッションブランド「ESCADA(エスカダ)」の新デザインディレクター初のコレクションを記念するアフタヌーンティーが登場。デザイナーとパティシエの感性が交わるスイーツやセイヴォリーの数々を、ザ・ロビーラウンジの重厚な雰囲気の中でお楽しみください。

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge 1F
 ■ 2018年9月1日(土)～11月30日(金) 11:00 a.m. - 7:00 p.m.
 ■ エスカダ アフタヌーンティー お1人様 4,900円
 ザ・リッツ・カールトン シグネチャーアフタヌーンティー お1人様 7,500円



Premium Wedding Fair

美食のおもてなしを体感する フルコース試食付きウエディングフェア

Providing your wedding guests with a luxurious meal is the ultimate in hospitality. Experience the essence of heartfelt hospitality with a culinary experience that satisfies all the senses, skillfully created by our chefs using select ingredients.

上質な美食は、ゲストを心から満たす最高のおもてなし。こだわりの食材とシェフの技が融合した五感を満たすお料理を通じて、おもてなしの本質をご体感ください。

■フルコース試食付 プレミアムウエディングフェア
 2018年9月9日(日)、15日(土) 10:00 a.m.-/1:00 p.m.-/4:00 p.m.- 【3部制】

その他、土・日・祝日はシェフ特製婚礼料理の試食付ウエディングフェアを開催しております。お気軽にご参加ください。(参加無料、要予約)

■ご予約・お問い合わせ ウエディングセールス 06-6343-0360

THE RITZ-CARLTON SPA NEW TREATMENTS

ザ・リッツ・カールトン・スパ トリートメントメニューをリニューアル

We have completely revamped our spa treatment menu to provide guests with the ultimate relaxation and healing experiences. Our signature treatment, 'Shisui Detox Facial' uses matcha to warm your feet, and this is followed by a deeply relaxing breathing technique to release tension. Then we perform a facial and scalp massage to expel toxins from your body, freeing you from stress and fatigue.

リブランドオープンした「ザ・リッツ・カールトン・スパ」は、トリートメントメニューを全面的にリニューアルし、皆さまにさらなる「癒し」と「寛ぎ」の時間をご提供します。シグネチャーメニュー「紫翠デトックスフェイシャル」は、大阪に所縁の深い「抹茶」を取り入れたトリートメント。抹茶フット・リチュアルで足元を温めた後、神経の緊張を和らげる呼吸法で深いリラクセス状態へ。ハーブボールとローズ・クォーツ・クリスタルのフェイシャルマッサージ、スカルプマッサージで身体の毒素を押し流し、日頃の疲れやストレスから解き放ちます。

■ 紫翠デトックスフェイシャル 90分 お1人様 32,000円
 抹茶フット・リチュアル、呼吸法、ビジュライゼーション、Skin Vision™ランプによるスキンチェック、トリプルクレンジ、温かいハーブボールとローズ・クォーツ・クリスタルのフェイシャル、オーバーナイト・ハイドレーション・セラピー、スカルプマッサージ、抹茶とスイーツ

■ ご予約・お問い合わせ スパ&フィットネス 06-6343-7050

※表記料金には消費税・サービス料15%が含まれております。



experience



AUTUMN CLUB JOURNEY

ザ・リッツ・カールトン・クラブレベル
感性を満たす秋のクラブジャーニー

We will take you on a journey to delight your senses and celebrate the coming of autumn. Enjoy an afternoon tea filled with seasonal treats, autumn cocktail 'Apple Old Fashioned' exclusive to the Club Lounge, and a lesson by our spa therapist in how to make apple and cinnamon sugar scrub.

ザ・リッツ・カールトン・クラブレベルで秋の訪れを感じる旅に出ませんか。旬の味わいを盛り込んだアフタヌーンティーや、クラブラウンジのみで味わえるカクテル「アップルオールドファッション」、スパセラピストによるアップルシナモンシュガースクラブのレッスンなど、感性を満たす秋のクラブジャーニーをご体験ください。

■ 2018年9月1日(土)～11月9日(金)
ご予約・お問い合わせ ホテル代表 06-6343-7000 www.ritz-carlton.co.jp



THE RITZ-CARLTON

The Ritz-Carlton, Osaka
2-5-25 Umeda, Kita-ku, Osaka
Japan 530-0001



La Baie
Perrier-Jouët Champagne Dinner
フランス料理「ラ・ベ」
ペリエ ジュエ シャンパーニュディナー



Hanagatami
Seasonal Best
日本料理「花籠」
シーズナルベスト

HALLOWEEN PROMOTION

ミステリアスな美しさと遊び心に溢れる、大人のハロウィン
プロモーション

The interior of The Ritz-Carlton, Osaka's ground floor is reminiscent of a medieval European castle. Gourmet Shop on the floor will be all decked out for Halloween. Indulge in mysterious and decadent sweets, such as the halloween-themed white chocolate mousse or the gothic-style pumpkin Mont Blanc.

中世ヨーロッパの古城を思わせる館内の1階にある「ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ」に、期間限定でハロウィンスイーツが登場。ハロウィン風にアレンジしたホワイトチョコムースや、ゴシックのムード漂うかぼちゃのモンブランなど、ミステリアスな美しさに溢れた上質なスイーツで、大人のハロウィンをお楽しみください。

ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ The Ritz-Carlton Gourmet Shop 1F

- 2018年10月1日(月)～10月31日(水)
- クリームデニッシュパンブキン 450円
- ハロウィンモンブラン 650円
- ウィッチハット 650円
- マミーズムース 650円
- スパイダーネスト 650円
- 小さなおぼけチョコ 650円
- パンブキンキッシュ 800円
- パンブキンブレッド 850円
- ジャックインザボックス 3,800円

※表記料金に別途消費税を加算させていただきます。



EVENTS

イベント スケジュール

The Ritz-Carlton, Osaka holds frequent elaborate events such as Wine Makers' Dinners, Cooking Classes and regular Ritz-Carlton Salon talks tailored to our intrigued and enthusiastic guests.

ザ・リッツ・カールトン大阪では、多彩なワインディナーやレストランの料理長によるクッキングクラスなど、趣向を凝らした様々なイベントを開催しています。

マルケス・デ・リスカル ワインメーカーズディナー

- 2018年9月5日(水) 7:00 p.m.- 香桃 5F
- お1人様 26,500円

ペリエ ジュエ シャンパーニュディナー

- 2018年9月14日(金) 7:00 p.m.- ラ・ベ 5F
- お1人様 38,000円

日本料理「花籠」料理長 吉田 信一のクッキングクラス

- 2018年9月18日(火)、10月16日(火) 11:30 a.m.- 花籠 5F
- お1人様 8,455円

中国茶と料理のマリアージュ

- 2018年9月20日(木) 11:30 a.m.- 香桃 5F
- お1人様 7,500円

日本料理「花籠」シーズナルベスト 1日限りの季節のディナーコース

- 鉄板焼「松茸とセミ海老」
2018年9月20日(木) 7:00 p.m.- 花籠 5F お1人様 42,000円
- 炭火焼「トリュフとジビエ(鴨、猪)」
2018年10月11日(木) 7:00 p.m.- 花籠 5F お1人様 42,000円

全ての写真はイメージです。内容は予告なく変更する場合がございます。表記料金に別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。
Images are used for illustrative purposes. Please note that details are subject to change without notice. All prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

ザ・リッツ・カールトン大阪 06-6343-7000 レストラン予約 06-6343-7020 (9:30 a.m. - 8:30 p.m.)
〒530-0001 大阪市北区梅田2丁目5番25号 www.ritz-carlton.co.jp

The Ritz-Carlton, Osaka 06-6343-7000 Restaurant reservations 06-6343-7020 (9:30 a.m. - 8:30 p.m.)
2-5-25, Umeda, Kita-ku, Osaka, Japan 530-0001 www.ritzcarlton.com

