



THE RITZ-CARLTON  
OSAKA

# experience



## OSAKA

## SPA TREATMENT

極上のスパでアロマの香りと開放感に包まれる

As the year draws to an end, take some time out to relax and reflect. The Ritz-Carlton Spa uses products from the luxury English brand ESPA in treatments that your skin is sure to love. Techniques tailored to the condition of your skin will soothe both body and mind and prepare you for a wonderful end to the year.

一年を振り返るタイミングに、ご褒美の意味も込めた癒しのひと時を。「ザ・リッツ・カールトン・スパ」では英国の高級スパブランドESPAのブランドを使用した、お肌の喜びを引き出すトリートメントメニューをご用意しています。おひとりお一人のお身体の状態に合わせた施術で心と体を整えて、素敵な年末を迎えませんか。

ESPA Experience 150分

■ 予約期間

2018年11月1日(木)～2019年1月31日(木)

※除外日:2018年12月28日(金)～2019年1月3日(木)

■ お1人様 36,000円

■ 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

# Asprey Trolley

アール・デコの歴史に酔いしれる  
Asprey カクテル・トロリー

The Asprey cocktail trolley is on a journey around The Ritz-Carlton properties worldwide, and is now making a stopover in Osaka. Get a close-up view of cocktails being prepared, including The Ritz-Carlton, Osaka's original martinis. While you savor an original creation, appreciate the craftsmanship of Asprey, by appointment to the British royal family.

英国のラグジュアリーブランド「Asprey (アスプレイ)」がザ・リッツ・カールトンのためにデザインしたカクテル・トロリーが大阪に初お目見え。カクテル黄金時代の1920-1930年代を反映したグラマラスなアール・デコ調のトロリーがディスプレイされ、ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルのマティーニをはじめ、約16種類のカクテルをアスプレイのカクテルシェーカーでお作りします。

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge 1F

■ 2018年11月11日(日)～21日(水)

平日: 11:00 a.m.- / 土・日・祝日: 9:30 a.m. -

ザ・バー The Bar 5F

■ 2018年11月22日(木)～12月3日(月)

平日: 5:00 p.m.- / 土・日・祝日: 2:00 p.m. -

クラブラウンジ Club Lounge 34F

■ 2018年11月12日(月) / 19日(月) / 26日(月)

4:00 p.m.- ※ご宿泊者様限定 for staying guests only



## The Bar Louis XIII

「ザ・バー」Louis XIII の誘惑

We are now serving glasses of Louis XIII, a luxury spirit with over 140 years of history. Among the many ways to enjoy this beverage are paired with delicacies such as caviar and uncured ham, or in a two-glass "king and queen" set.

140年余の歴史を誇るラグジュアリースピリッツ「ルイ13世」を10mlからパイザグラスでご用意いたします。キャヴィアや生ハムとの至極のペアリングや、お二人で感動を共有いただけるキング&クイーンのための2杯セットパイザグラスなど、さまざまなスタイルで銘酒をご堪能ください。

ザ・バー The Bar 5F

■ 2018年11月3日(土)～12月25日(火)

平日: 5:00 p.m.- / 土・日・祝日: 2:00 p.m. -

■ お1人様 10,000円～



# Afternoon Tea in The Bar

## ザ・バー アフタヌーンティー

We are serving a weekend-only afternoon tea with a variety of sweet and savory delights, including a Japanese chestnut Mont Blanc tart and a smoked salmon mousse tartlet. Sit back and enjoy the seasonal presentation.

和栗のモンブランタルトやラズベリーのチョコレートマカロンサンド、スモークサーモンムースのタルテレットなど、多彩なスイーツとセイヴォリーをお楽しみいただけるアフタヌーンティーを。季節を感じるプレゼンテーションで、ゆったりとした午後のひと時をお楽しみください。

ザ・バー The Bar 5F

■ 2018年10月1日(月)~12月30日(日)の休日

12:00 p.m. ~ 4:00 p.m.

■ お1人様 4,000円

# Xiang Tao Chef's Menu

## 中国料理「香桃」冬の味覚の饗宴

Originally from Hong Kong, Xiang Tao's new head chef Peter Cheung has prepared a banquet with the finest winter produce. Savor the delights of authentic Cantonese cuisine.

中国料理「香桃」の料理長に着任した香港出身のピーター・チョンによる冬の食材を駆使したコースには、シェフの得意とする海鮮をふんだんに使用した料理が登場します。美しくモダンに仕上げた本格広東料理をご賞味ください。

香桃 Xiang Tao 5F

■ 2018年12月1日(土)~2019年1月10日(木)

■ ランチ 11:30a.m.-2:30p.m. デイナー 5:30 p.m.-9:30 p.m.

■ ランチ お1人様 9,500円 デイナー お1人様 23,000円





French restaurant “La Baie” has been awarded one Michelin Star in the “2019 Michelin Guide Kyoto, Osaka + Tottori” for two consecutive years.

フランス料理ラ・ベは、『ミシュランガイド京都・大阪+鳥取2019』にて、昨年に引き続き1つ星を獲得いたしました。

## La Baie Seasonal Menu

### ラ・ベ 季節のメニュー

As winter sets in, treat yourself to the robust and delicate flavors of fine French cuisine. The finest produce comes together in brilliant culinary harmony in dishes such as “Duck Foie Gras and Breast Terrine, Red Wine Jelly, Sherry Vinegar, Vegetable Confit.”

冬の訪れを感じる季節、暖炉のある温かな空間で、食材のもつ力強さや繊細さを巧みに引き出したフランス料理をご堪能ください。「鴨のフォワグラと胸身のテリーヌ 赤ワインのジュレ シェリーヴィネガー 野菜のコンフィ」など、舌の上で絶妙に素材の味わいが交錯する料理の数々に酔いしれる食のご体験を。

ラ・ベ La Baie 5F

- ランチ 11:30 a.m.-2:30 p.m. デイナー 5:30 p.m.-9:00 p.m.
- ランチ お一人様 7,500円～ デイナー お一人様 15,000円～

# Premium Wedding Fair

## プレミアムウエディングフェア フルコース試食ご招待

Experience the hospitality and grandeur of a wedding at The Ritz-Carlton, Osaka, including tastings from the full-course menu which your treasured wedding guests will enjoy.

大切なゲストの方々に味わっていただくフルコースをご試食していただきながら、ザ・リッツ・カールトン大阪のウエディングのおもてなしや世界観をじっくりとご体感ください。

フルコース試食付 プレミアムウエディングフェア

- 2018年11月4日(日)、11月11日(日)
- 10:00 a.m.- / 3:00 p.m.-【2部制】

グランドウエディングフェア(ご試食付)

- 2018年11月25日(日)
- 10:00 a.m.- / 1:00 p.m.- / 4:00 p.m.-【3部制】

■ ご予約・お問い合わせ ウエディングセールス 06-6343-0360

※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)



## Winter Accommodation Package

### 冬の宿泊パッケージ～バスソルト

Introducing an accommodation package featuring a gift of bath salts with The Ritz-Carlton, Osaka's original fragrance, Mystique. Enjoy the ultimate bathing experience with a refined aroma whose warmth and sweetness will bring back fond memories of your visit.

ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルフレグランス「ミスティーク」のバスソルトをお持ち帰りいただける宿泊プランが期間限定で登場。素敵な旅の思い出を閉じ込めた、上品さと甘美さを備えた温もりのある香りが至福のバスタイムを彩ります。

ザ・リッツ・カールトン大阪

オリジナルバスソルト ステイパッケージ

■ 宿泊期間 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

■ 1泊1室2名様 49,700円～

朝食

「ミスティーク」のバスソルト(1滞在につき1個)

ロゴ入りハンドタオル(1滞在につき、お一人様1枚)

■ ご予約・お問い合わせ

ホテル代表 06-6343-7000 [www.ritz-carlton.co.jp](http://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。



## Club Journey Cocktail 冬のクラブジャーニー

Experience winter on The Ritz-Carlton Club Floor. Highlights include eggnog made with The Ritz-Carlton, Osaka's original sake, and dishes featuring local seasonal produce. You can also try making mulled wine, a blend of warm wine and your favorite spices.

ザ・リッツ・カールトン・クラブフロアで過ごす、冬ならではの上品なご滞在をご提案。山梨県の酒蔵・七賢が創るザ・リッツカールトン大阪オリジナル日本酒をベースにしたオリジナルエッグノッグや、季節の地野菜を使ったお料理をご用意するほか、ホットワインにお好みのスパイスをMIXするモルドワインスパイスバック作り体験もお楽しみいただけます。

■ 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

■ ご予約・お問い合わせ

ホテル代表 06-6343-7000 [www.ritz-carlton.co.jp](http://www.ritz-carlton.co.jp)



THE RITZ-CARLTON

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

Castiglion del Bosco Wine Maker's Dinner  
カスティリオン・デル・ボスコ ワインメーカーズディナー



Hanagatami Chef  
Nobukazu Yoshida  
日本料理「花筐」料理長  
吉田信一

# 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シェフ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。

カスティリオン・デル・ボスコ ワインメーカーズディナー  
■ 2018年11月6日(火) 7:00 p.m.- スプレンドード 1F  
■ お1人様 20,000円

カリフォルニアワインとブルゴーニュワインの夢の融合  
■ 2018年11月9日(金) 7:00 p.m.- 香桃 5F  
■ お1人様 170,000円

中国茶と料理のマリアージュ  
■ 2018年11月15日(木) 11:30 a.m.- 香桃 5F  
■ お1人様 7,500円

伝説のメートル・ド・テル ルネ・カバロが帰ってくる!  
テーマ「プロムナード・デ・ザングレ」  
■ 2018年11月16日(金) 7:00 p.m.- ラ・ベ 5F  
■ お1人様 35,000円

ボルドーとカリフォルニアの伝統と発見  
クレール・リュルトン氏を迎えて  
■ 2018年11月19日(月) 7:00 p.m.- 花筐 5F  
■ お1人様 45,000円

クッキングクラス  
■ 2018年11月20日(火) 11:30 a.m.- 花筐 5F  
■ お1人様 8,455円

シェフとソムリエがおくる、美酒と美食の祭典「プレステジオ」  
■ 2018年12月7日(金) 7:00 p.m.- スプレンドード 1F  
■ お1人様 18,000円

ラ・ベソムリエールによる初心者のための  
ワインセミナー クリスマスヴァージョン  
■ 2018年12月11日(火) 12:00 p.m.- ラ・ベ 5F  
■ お1人様 20,000円

全ての写真はイメージです。内容は2018年10月現在のものであり、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. Information is current as of October 2018. Please note that this is 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 レストランご予約 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 (+81) 6-6343-7000 Restaurant reservations and inquiries 06-6343-7020 (9:30 a.m. - 8:30 p.m.)  
2-5-25, Umeda, Kita-ku, Osaka, Japan 530-0001 www.ritzcarlton.com

