



JANUARY & FEBRUARY, 2020

THE RITZ-CARLTON

OSAKA

experience



OSAKA

STRAWBERRY AFTERNOON TEA BUFFET ハッピーストロベリーウェディング

The sweet perfume of our strawberry buffet is back for another year. In the language of flowers, strawberries stand for "respect and love" and "a happy home," so this year we have prepared a selection of sumptuous items around a "wedding" theme. Enjoy around 40 different sweet and savory strawberry dishes in a venue reminiscent of an elegant wedding party. Highlights include a Flower Crown Cake with gorgeous floral decorations, and a full unsliced Baumkuchen.

甘い香りに包まれる至福のストロベリーbuffetを今年も開催。「尊重と愛情」「幸福な家庭」という意味を持つ苺の花言葉にちなみ「ウェディング」をテーマにした華やかなアイテムをご用意します。美しい花と輝く王冠をモチーフにした「フラワークラウンケーキ」、丸ごと1本ご用意する「バウムクーヘン」など、苺尽くしの約40種類のスイーツやセイヴォーリーを、エレガントなウェディングパーティーのような空間で心行くまでお楽しみください。

スプレンドー Splendido 1F

■ 2019年12月27日(金)～2020年6月30日(火)
2:30p.m. - 6:00p.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)



IN THIS ISSUE

STRAWBERRY AFTERNOON TEA BUFFET / IRISH DRY AGED BEEF / KAISEKI CHEF'S TABLE / CHEESE SPECIALIST

BEST WISHES IN 2020

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

All of our Ladies and Gentlemen at The Ritz-Carlton, Osaka wish you a prosperous new year. Looking back on 2019, we completed the renovation of three of our restaurants to further enhance your dining experience, and we are very proud that two of our restaurants, La Baie and Tempura Hanagatami, won a Michelin star. These achievements reaffirmed The Ritz-Carlton, Osaka's status as a leader in culinary excellence and innovation. This year, we will continue offering a unique experience to our guests through various engaging activities, and we will also keep our active involvement with social and environmental responsibility program to serve our community. Please join us to celebrate another exciting year.

新年あけましておめでとうございます。昨年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。本年もより一層のご愛顧を賜りますよう、紳士淑女一同心よりお願い申し上げます。ザ・リッツ・カールトン大阪は、2019年に3つのレストランの改装を完了し、また「ミシュランガイド 京都・大阪2020」において、フランス料理「ラ・ベ」と「天ぶら 花筐」の2つのレストランが星を獲得いたしました。ザ・リッツ・カールトン大阪が誇るダイニング・エクスペリエンスがこのように高く評価いただき、とても嬉しく思います。2020年も様々なアクティビティを通じて心に残るユニークな経験をご提供いたします。また社会環境責任プログラムを継続し、私たちのコミュニティ支援および環境保護に努めます。本年も心温まるサービスで皆様をお迎えできることを、紳士淑女一同お待ち申し上げます。

General Manager
Mark Neukomm
総支配人
マーク・ノイコム

ANNIVERSARY STAY PACKAGE アニバーサリー宿泊プラン

Why not thank the person you love by treating them to a wonderful day at the Ritz-Carlton, Osaka? Special romantic touches include fine Champagne, an anniversary cake with a message of thanks, and a rose petal bubble bath.

大切な人への感謝の気持ちとして、ザ・リッツ・カールトン大阪で夢のような特別な一日をプレゼントしてはいかがでしょうか。特別な日にふさわしい至宝のシャンパーニュ「クリュッグ・グランド・キュヴェ・ブリュット」、アニバーサリーケーキには感謝のメッセージを添えて。バブルバスには薔薇の花びらが散りばめられ、ロマンティックなひと時をお過ごしいただけます。

宿泊期間 通年

1泊1室2名様 107,500円～

- ・至高のシャンパーニュ クリュッグ・グランド・キュヴェ・ブリュット・ハーフボトル(375ml)
- ・アニバーサリーケーキ 円型・12cm(※ご希望によりチョコプレートにメッセージ)
- ・ローズバスアメニティ ローズバブルバス & 薔薇の花びら
- ・ご朝食 アメリカンブレイクファースト ルームサービスがお届けします
- ・レイトチェックアウト12:00 p.m.まで(通常11:00 a.m.)
- ・薔薇の花束20本

■ ご予約・お問い合わせ ホテル代表 06-6343-7000 www.ritzcarlton.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。

Cheese Specialist

ラ・ベ チーズスペシャリスト

A wagon full of exquisite cheeses is brought to your table after the meal. Our cheese professional has selected eight varieties featuring rich flavors, textures and aftertaste. Savor with wine.

食後にテーブルまでワゴンでお運びする極上のチーズの数々。季節限定のモンドールをはじめ、チーズプロフェッショナルの資格を持つ鈴木健志が選び抜いた8種類のフランス産熟成チーズをご用意しております。口に広がる芳醇な味わい、舌触り、余韻、豊かな個性を持つチーズとの出会いやワインとのペアリングをお楽しみください。

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～

■フランス産熟成チーズのワゴンサービス 1ピース 650円～



Kaiseki Chef's Table

会席 花筐 シェフズテーブル

For one evening only, Chef Maeda presents a special Kaiseki menu with highlights including Matsuba crab, blowfish, and seasonal vegetables. Watch each exquisite dish take shape right before your eyes.

割烹スタイルでお楽しみいただく、会席 花筐の料理長 前田泰広によるシェフズテーブル「冬の贅」。松葉がにを中心に河豚や旬の野菜を取り入れた一夜限りの特別会席をお客様の目の前で仕上げます。繊細かつ美しい料理の数々が創り上げられる様子を間近でぜひご覧ください。

会席 花筐 Kaiseki by Hanagatami 5F

■ 2020年2月21日(金)

■ 7:00 p.m. -

■ 会席 花筐 前田泰広によるシェフズテーブル「冬の贅」
お1人様 30,000円

Winter Delight

炭火焼 花筐 ずわい蟹

For one month only, savor the best of winter with a whole snow crab prepared numerous ways including charcoal-grilled, sashimi, and even sake served in the shell. A dining experience to satisfy all five senses.

冬の醍醐味ずわい蟹を贅沢に1杯使用し、お好みの調理でお召し上がりいただくひと月限りの美味。備長炭で火を入れることで身がふっくらとし甘みが増す炭火焼、蟹の旨みをそのまま味わう刺身、甲羅酒、先附から炙に至るまで余すところなくご堪能いただけます。目の前で繰り上げられるシェフの技と炭の香ばしい香りが五感を満たす食の体験を演出します。

炭火焼 花筐 Sumibiyaki by Hanagatami 5F

■ 2020年1月6日(月)～1月31日(金)

■ ディナー 5:30p.m. - 8:30p.m.

■ ずわい蟹1杯を用いたシェフのおまかせコース 時価

■ 1杯よりご注文を承ります。※3日前までに要予約

■ 仕入れ状況によってはご用意できない場合がございますのでご了承ください。



Irish Dry Aged Beef

ザ・バー

アイルランド産骨付きドライエイジングビーフ

The Bar's specialty is one kilogram of matured Irish beef on the bone, roasted for around an hour. Experience the juicy, savory flavor that is only found in matured meat. We recommend pairing it with an Irish whiskey.

丁寧に熟成されたアイルランド産骨付きドライエイジングビーフ1kgを約1時間かけじっくりと焼き上げ、お客様の目の前でお取り分けするザ・バーのスペシャリテ。熟成肉ならではの肉本来のジューシーな旨みを存分にご堪能いただけます。雑味が少なくマイルドな味わいが特徴のアイリッシュウイスキーとのマリアージュもおおすすめです。

ザ・バー The Bar 5F

■ 5:00 p.m. - 9:00 p.m.

■ アイルランド産骨付きドライエイジングビーフ 1kg 28,000円

■ 1日2食限定。前日 9:00 p.m. までに要予約



Premium Bubble Tea

香桃 ホットバブルティー

For winter only: hot tapioca milk tea. To an original tea blend with a peach aroma we add milk from Yuge Farm in Rokkasan and top it off with black tapioca. Warming intensifies the aroma and flavor.

冬季限定ホットタピオカミルクティーが新登場。評茶員が考案した桃の香りのオリジナルブレンドティーをベースに、アッサムティーや六甲山・弓削牧場のミルクを合わせ、ブラックタピオカをたっぷりとトッピングしました。温めることで香りやコクがより引き立ち、タピオカのとろけるような食感もお楽しみいただけます。

香桃 Xiang Tao 5F

■ ランチ 11:30 a.m. - 2:30 p.m.

ディナー 5:30 p.m. - 9:00 p.m.

■ 香桃プレミアムバブルティー(ホット) 2,500円



Valentine's Cocktail

バレンタインカクテル

A pure, sweet-sour love story in a martini glass. Combining white chocolate liqueur and berries, this cocktail is sure to capture your heart. The perfect complement to any couple's special evening together.

美しいシルエットのマティーニグラスのなかに甘酸っぱいピュアな恋の物語を描きました。ホワイトチョコレートリキュールとベリーを合わせた薄紅色の軽やかなカクテルはだれもが虜になる味わい。特別な夜の二人の時間を彩ります。

ザ・バー The Bar 5F

■ メルティー ラブ 3,500円

チョコレートBOX(2個入)付



ESPA NEW YEAR TREATMENT ESPA新春トリートメント

Pamper yourself with a body treatment that re-energizes you both physically and mentally, and a facial treatment that will leave your skin glowing with vitality. Start the new year in glamorous style.

心身のエネルギー回復を促し活力を与えるボディトリートメントと、バランスを養い、輝いた肌へと導くフェイシャルトリートメントでたっぷりケアし、華々しい新年をスタートしませんか。ペパーミントやローズマリーのアロマが気分をリフレッシュさせ、イランイランやオレンジのアロマが心を解きほぐします。

- ザ・リッツ・カールトン・スパ 新春トリートメント
(ESPAフェイシャル30分 + ボディトリートメント60分 or ESPAフェイシャル60分 + ボディトリートメント30分)
- 2020年1月1日(水・祝)～2月29日(土)
- お1人様 23,000円
(先着30名様 ESPAヘアバンド & オプティマルスキンプロクレンザーお試しサイズプレゼント)
- 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。

Wedding Fair

想いと夢を叶える、ザ・リッツ・カールトン
ならではのウェディングフェア

Refined atmosphere and warm hospitality create the ideal stage to launch your life together. Experience the elegance of a Ritz-Carlton, Osaka wedding from ceremonies to fine dining for the reception.

約1世紀に渡り脈々と受け継がれてきた温かいおもてなしとサービスの心、そして洗練された雰囲気が、永遠に輝き続けるお二人の最高の舞台を作ります。挙式から披露宴、ゲストをもてなす婚礼料理まで、ザ・リッツ・カールトン大阪ならではの優美な世界観をウェディングフェアで存分にご体感ください。

グランドウェディングフェア

- 2020年1月13日(月・祝)
9:00a.m. - / 1:00p.m. - / 5:00p.m. - 【3部制】

フェア・相談会は毎週末開催

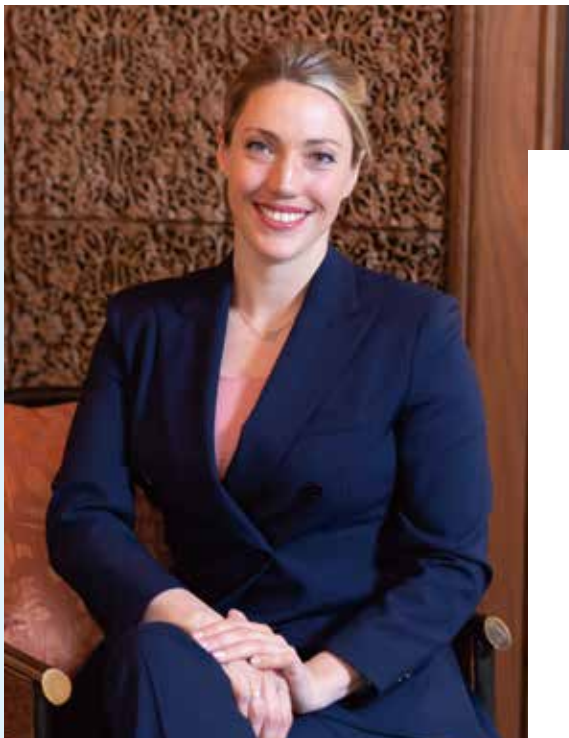
- ご予約・お問い合わせ
ウェディングセールス 06-6343-0360





THE RITZ-CARLTON

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



Magali Navarro, Hotel Manager

ホテルマネージャー

マガリ・ナバロ着任のご挨拶

A French native who has a great passion with hospitality and a vast experience in working in the various Michelin-starred restaurants including "L'Atelier Restaurant De Joël Robuchon" in Paris and "Tetsuya's" in Sydney. "I was very impressed with Japanese chefs with whom I worked at the Michelin restaurants" says Navarro. "They were precise, consistent, and detail oriented. Many people encouraged me to work in Japan and learn the way of life. I am ready to further elevate the service quality of this hotel by learning from the ladies and gentlemen and also by giving back my experience in order to remain as the number one hotel in Osaka. I look forward to welcoming you."

12月より新しいホテルマネージャーとしてマガリ・ナバロが就任いたしました。フランス出身のナバロはパリの「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション」やシドニーの「Tetsuya's」など著名な星付きレストランで経験を重ね、直近ではザ・リッツ・カールトン上海 浦東で副総支配人を務めました。「ミシュランレストランと一緒に働いた日本人シェフたちのレベルの高さに感銘を受けました。正確で一貫性のある技術、細部へのこだわり、またゲストへのおもいやりなど、日本人の素晴らしい精神を私も学びたいと思ったのです。ザ・リッツ・カールトン大阪でも多くを学び、また私の経験も還元し、皆様に選ばれるホテルであり続けるよう尽力いたします。」

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。

リーデルルーム ハンドメイドグラスで愉しむワインセミナー ラ・ベ 5F

■ 2020年1月14日(火) 12:00 p.m.-

■ お1人様 13,000円

ティーソムリエ小田純也による中国茶の世界 香桃 5F

■ 2020年1月16日(木) 11:30 a.m.-

■ お1人様 8,500円

ジャズナイト featuring 平賀マリカ ザ・ロビーラウンジ 1F

■ 2020年1月22日(水) 7:30 p.m.-

■ お1人様 8,695円

一日限りの優雅な時間 旬の食材とワイン、チーズの出会い ラ・ベ 5F

■ 2020年1月24日(金)、2月28日(金) 7:00 p.m.-

■ お1人様 20,000円

ティーマリアージュディナー ザ・ロビーラウンジ 1F

■ 2020年2月18日(火) 7:00 p.m.-

■ お1人様 10,000円

ベジフルビューティーアドバイザーによるセミナー&ランチ 香桃 5F

■ 2020年2月20日(木) 11:30 a.m.-

■ お1人様 8,500円

エンキの中国琵琶 弦奏紀行&ランチョン 香桃 5F

■ 2020年2月22日(土) 11:30 a.m.-

■ お1人様 11,858円



公式インスタグラム
@ritzcarlton.osaka



LINE公式アカウント
ザ・リッツ・カールトン大阪



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