

お問い合わせ：
PR ディレクター 西田 なお子
naoko.nishida@ritzcarlton.com
PR マネージャー 津田 みな美
minami.tsuda@ritzcarlton.com

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL:06-6343-7565 / FAX:06-6343-7081

2016年2月22日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
さくらハイティー&グリーンティーフェイシャルなど、
ホテル全館で春の訪れを楽しむ、桜プロモーションを実施！

ザ・リッツ・カールトン大阪では、2016年3月1日(火)から、桜ハイティー&グリーンティーフェイシャルの提供を開始いたします。同日よりグルメショップでも、色鮮やかな桜スイーツと桜ワインを期間限定で販売いたします。さらに、3月4日(金)にリニューアルオープンする、日本料理 花筐(はながたみ)では、桜をテーマにしたユニークなカクテルをご提供いたします。

ぜひこの機会に、ゆったりとした気分で春の訪れをお楽しみください。

◆さくらハイティー&グリーンティーフェイシャル



桜の香り漂う華やかな「さくらハイティーセット」と、春限定の「グリーンティーフェイシャル(60分)」をセットにしたプラン「さくらハイティー&グリーンティーフェイシャル」を期間限定で販売いたします。桜ハイティーは、桜餅やスコーンなどの桜スイーツと、桜海老のキッシュなど多彩なセイヴォリーを、桜色のロゼスパークリングワインや、紅茶とともにお召し上がりいただきます。スパトリートメントは、気温の変化や、紫外線の増加が心配なこの季節におすすめの、グリーンティーフェイシャル 60分。グリーンティーの成分が入ったクリームで入念にマッサージし、ひきしまったお肌へと導きます。

【さくらハイティー&グリーンティーフェイシャル 概要】

期間：2016年3月1日(火)～4月30日(土) 場所：1F ザ・ロビーラウンジ、6F スパ&フィットネス

料金：20,500円(消費税、サービス料込み)*さくらハイティーのみ 5,085円

電話：06-6343-7050(スパ&フィットネス)

◆グルメショップのさくらプロモーション

色鮮やかな桜スイーツが期間限定で勢揃い。マスカルポーネチーズと甘さ控えめの粒あんがたっぷりつまった桜餅や、桜風味のパンナコッタなど、春を感じるスイーツの数々は、お花見や手土産にもおすすめです。また、八重桜を使用したフルーティーなロゼワイン「桜ワイン」は、春のパーティーを華やかに彩ります。



期間： 2016年3月1日(火)～4月15日(金)

場所： 1F ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ

価格： 桜餅 400円、桜スコーン 200円、桜ケーキ 650円、桜パンナコッタ 500円、桜ワイン 1,950円
(消費税込み)

電話： 06-6343-7000 (代表)

◆日本料理 花筐 リニューアルオープン記念 桜カクテル

2016年3月4日(金)にリニューアルオープンする日本料理 花筐(はながたみ)にて、桜をテーマにしたカクテルをご提供いたします。



・HANAGATAMI 1,300円(消費税込み、サービス料13%別)

桜の花の香りがほんのり香る、ノンアルコールカクテル。桜色のカクテルの中にひらりと舞う桜風の花びらで、お花見気分をお楽しみください。

・Sakura Sparkle 1,800円(消費税込み、サービス料13%別)

大辛口の純米酒をベースに、トニックウォーターでスッキリとした味わいに仕上げたカクテル。サクラの塩漬けが、ほのかな桜の香りを演出します。和食との相性も良い、大人の一杯。



桜ノンアルコールカクテル
HANAGATAMI

期間： 2016年3月4日(金)～4月30日(土)

場所： 5F 日本料理 花筐

電話： 06-6343-7020(レストラン予約)

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業いたしました。18世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。

###