

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3月3日

**【ザ・リッツ・カールトン大阪】
日本料理「花筐(はながたみ)」
2016年3月4日リニューアル・オープン**

2016年3月4日(金)、日本料理「花筐」は、日本庭園を見渡す7メートルの檜の寿司カウンターや、炭火焼エリアを新設し、リニューアルオープンいたします。「大阪の豊かな食文化」をテーマに、寿司、会席、鉄板焼、天ぷら、そして炭火焼と5つの味覚を1ヶ所でお楽しみ頂けるさらに魅力あるレストランへと生まれ変わります。厳選素材にこだわり、色彩豊かなお料理を提供する「花筐」で、お好みや気分に合わせてダイニングエリアをお選びいただき、旬の味覚をご堪能ください。



【お料理】

■**寿司カウンター**：関西を中心に日本各地から厳選した旬のネタを使用し、江戸前寿司をご提供します。シャリは鳥取県の古米を使用。粒が大きく、にぎり寿司に適したお米を、同じく鳥取県の水で炊き上げます。もろみの香る、まろやかな味わいのオリジナル醤油でお召し上がりください。シェフが日本酒セラーから、寿司と相性の良い日本酒をお選びいたします。

価格：ランチ 5,900 円～、ディナー 18,000 円～

■**炭火焼カウンター**：備長炭で香ばしく焼き上げた食材を、日本全国から厳選された塩でお楽しみください。魚介類、ブランド豚や地鶏などの肉類、旬の野菜など、炭火焼に適した食材をお客様の目の前で焼き上げます。食材本来の旨みが引き立つ逸品を芋焼酎と共にご堪能ください。

価格：ランチ 5,900 円～、ディナー 12,000 円～

■**鉄板焼カウンター**：伊賀牛などの上質なブランド牛を取り揃えております。花筐オリジナル醤油や各地から厳選した塩をご用意。シェフとソムリエが選んだ赤ワインでお楽しみください。

価格：ランチ 6,900 円～、ディナー 14,900 円～

■**天ぷらカウンター**：薄付きの特製ころもをつけた旬の食材を、2種の油をブレンドした揚げ油を使用し、繊細な職人の技でからりと揚げた天麩羅は、まさに絶品。シェフ特製の天つゆの他、各地から厳選したシェフお勧めの塩でお召し上がりください。シャンパンとあわせてどうぞお楽しみください。

価格：ランチ 4,900 円～、ディナー 9,900 円～

■**会席エリア**：季節ごとの魚や野菜を使った会席料理はもちろん、造り、煮物、焼物などこだわりの単品料理もご提供します。会席エリアでは、寿司、鉄板焼、天ぷら、炭火焼の各セクションからア・ラ・カルトのお料理もご注文いただけます。

価格：ランチ 4,900 円～、ディナー 13,900 円～

※上記料金に、サービス料 13%を加算させていただきます。

※表記されている食材や産地は 2016 年 3 月 3 日現在の物で、仕入れ状況により変更になる場合もございます。

【インテリア】

印象的な樹齢約 200 年の 7 メートルに及ぶひのきの寿司カウンターからは、美しい日本庭園をご覧いただけます。インテリアのテーマは、「百花繚乱」。いたる所に生け花や花をモチーフとしたアートを配した、華やかなデザインです。内装に土壁や柿渋など自然素材を多用し、棚には杯や日本酒をディスプレイ。壁や引き戸には組子を配置するなど、随所に伝統的な和のテイストが施されています。また、京都を拠点に活躍する若手作家・中村譲司氏が焼き上げた花筐オリジナルの陶器で、お料理をご提供します。

【リニューアルオープン記念メニュー】

◆日本料理 花筐 リニューアルオープン記念 桜カクテル

桜の花の香りがほんのり香る、ノンアルコールカクテル HANAGATAMI (1,300 円・写真)と、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 Sakura Sparkle(1,800 円)の 2 種を、ご用意しております。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、大人の一杯です。

提供期間： 2016 年 3 月 4 日(金)～4 月 30 日(土)



◆花筐リニューアル記念 宿泊プラン

リニューアルを記念し、お好きなディナーコースをお楽しみいただける宿泊プランをご用意しております。旬の味覚に溢れるお料理とともに、心満たされる豊かな時間をお過ごしください。

価格： 60,000 円～(税金・サービス料別)

お問い合わせ： 06-6343-7000(ホテル代表)

レストラン概要

営業時間： ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー)

席数： 125 席

寿司カウンター10席、炭火焼9席、会席テーブル席36席、鉄板焼カウンター20席、天ぷらカウンター10席、セミプライベートルーム8席、個室(テーブル席12席、畳席6席・6席)、テーブル席8席

お問い合わせ： 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。

###