

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 4 月 21 日(木)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 マンゴーフッフェのご提供を開始！ イタリア料理「スプレンドィード」 オリアナ料理長の最新作

ザ・リッツ・カールトン大阪は、2016 年 5 月 16 日(月)から 7 月 31 日(日)まで、イタリア料理「スプレンドィード」(1 階)でマンゴーフッフェを開催いたします。今年春に大好評を博したストロベリーフッフェに続く、オリアナ・ティラバッシ料理長の最新作フッフェにご期待ください。芳醇で濃厚な甘さのマンゴーを贅沢に使用した「ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーフッフェ」で、50 種類以上の多彩なアイテムを心行くまでお楽しみください。



◆毎日 50 種を超えるマンゴーアイテムがラインナップ！

マンゴージェルトはもちろん、マンゴーを使用したオリジナリティー溢れる軽食も充実。合計 50 種を超える、ラグジュアリーなアイテムが、一足早い夏を演出します。烏骨鶏卵のマスカルポーネクリームを添えた「マンマ“イオランダ”のマンゴーパンケーキ」、ライムとパパイヤの果肉とマンゴークリームがたっぷりつまったシュー「マンゴーイルビニエ」、「マンゴーキャラメルマカロン」、イカの刺身がのった「イカ墨のリゾット マンゴー ミント」など、多彩なメニューの数々をご堪能ください。

また、オリアナ料理長ならではの日本とイタリアのエッセンスを融合させたユニークなレシピにもご注目ください。もちもち食感の「マンゴー マリネサーモン 大葉のライスロール」、餡子ときな粉の「マンゴーパンナコッタ」、「マンゴー スイカ フェタチーズのブルスケッタ」など、バラエティ豊かなアイテムをご用意しております。

◆お 1 人様ひと皿ずつ「宮崎マンゴー ココナッツライス」をご提供

オリアナ料理長が自信を持ってお勧めするひと皿は、「宮崎マンゴー」のスライス、ココナッツライス、宮崎マンゴーピューレのココナッツミルククリームを盛り付けた特別プレート。お 1 人様につき、ひと皿ずつテーブルサーブにてご提供いたします。

【メニュー一例】

***デザート:**

マンゴーティラミス、マンゴー リッツ・カールトンケーキ、マンゴーチーズケーキ、マンゴーシフォンケーキ、マンゴーとチェリーのタルトレット、マンゴースコーン、マンゴーフィナンシェ、マンゴーマカロン、マンゴーフ、マンゴーパーンケーキ、マンゴーパーナコッタ、マンゴークレープ、マンゴー ココナッツライスプディング、マンゴークラタン、マンゴーパーンパイ、マンゴー豆乳ババロア、バナナとマンゴーフリッターなど

***軽食:**

マンゴー マリネサーモン 大葉のライスロール、マンゴー スイカ フェタチーズのブルスケッタ、マンゴータルト 夏野菜、カルツォーネ マンゴー、イカ墨のリゾット マンゴー ミントなど

【タイトル】 ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーフッフェ

【期間】 2016年5月16日(月)～7月31日(日)毎日14:30～18:00(90分制)

【価格】 大人 お1人様 5,500円、お子様(小学生、6～12歳)2750円(税込・サービス料13%別)

【提供場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 イタリア料理「スプレッディード」(1階)

【予約方法】 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、WEB サイト www.ritz-carlton.co.jp

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。

###