

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5月16日(月)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
人気のホテル女子会やカップルでのご利用に最適！
遠方のお客様のご要望にお答えし「マンゴーbuffet 宿泊プラン」のご提供が決定！
～本日より約 57 種のアイテムを楽しめる予約必至の「マンゴーbuffet」が開始～

ザ・リッツ・カールトン大阪では、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buffetを実施し、遠方のお客様にもお楽しみいただけるよう「マンゴーbuffet 宿泊プラン」のご提供が決定いたしました。



◆「宿泊プラン」は朝食付き、翌日 14 時までのレイトチェックアウト特典付き！

「ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーbuffet」は、今春、28,000 名以上が来場した大好評の「ストロベリーbuffet」に続く、予約必至なbuffetです。遠方のお客様からのお問い合わせも多く、今回そのご要望にお答えして、マンゴーbuffetの宿泊プランを販売するに至りました。宿泊プランでは、オリアナ・ティラバッシ料理長とシェフチームが腕を振るう、芳醇で濃厚な甘さのマンゴーを贅沢に使用した、約 57 種の多彩なアイテムをbuffetで心行くまでご堪能いただき、その後は時間を気にせずゆっくりとザ・リッツ・カールトン大阪でのご滞在をお楽しみいただけます。朝食付き、翌日 14 時までのレイトチェックアウト特典もございます。

◆ステイパッケージ詳細

- 【タイトル】 マンゴーbuffet 宿泊プラン
- 【期間】 2016年5月16日(月)～7月31日(日)
- 【価格】 42,120 円～(税込・サービス料 13%別・2 名様 1 室料金)
- 【予約方法】 3 日前までに要予約
電話 06-6343-7000(代表)
WEB サイト https://secure.reservation.jp/rco/stay_pc/rsv/rsv_pln_lst.aspx?hi_id=1&lang=ja-JP
- 【特典】 ★「スプレンドィード」にて「ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーbuffet」をお召し上がりいただけます。
★14 時までのレイトチェックアウト ★朝食付き

◆「マンゴーブッフェ」は毎日約 57 種を超えるアイテムがラインナップ！

ブッフェでは、マンゴージェートはもちろん、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。約 57 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。

鳥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」、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。

更に自信を持ってお薦めするひと皿としては、「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。

◆ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーブッフェ詳細

【タイトル】 ザ・リッツ・カールトン大阪 マンゴーブッフェ

【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)2,750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「スプレンドィード」(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

【メニュー一例】

*デザート:

マンゴータiramis、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、マンゴーフイナンシェ、マンゴーマカロン、マンゴー大福、マンゴーパンケーキ、マンゴーパンナコッタ、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、マンゴーグラタン、マンゴーパイ、マンゴー豆乳ババロア、バナナとマンゴーのフリッターなど

*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

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。

###