

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30日(月)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

日本料理「花筐」のリニューアルオープン3ヶ月記念！

一日3食限定で一万円井ぶり「ザ・リッツ・カールトン大阪 至福の満腹井」提供開始
～曜日ごとにお愉しみいただける至極のマリアージュを6月6日(月)から期間限定でご用意～

ザ・リッツ・カールトン大阪は、5F 日本料理「花筐」(はながたみ)の3月4日のリニューアルオープンから3ヶ月を記念して、2016年6月6日(月)から9月2日(金)までの約3ヶ月間、期間限定の一万円井ぶり「ザ・リッツ・カールトン大阪 至福の満腹井」を月曜から金曜、一日限定3食でご用意いたします。



「花筐」では「大阪の豊かな食文化」をテーマに、会席、鉄板焼、天ぷら、寿司、そしてリニューアルと共に新しく登場した炭火焼の5つの味覚を、季節ごとに厳選素材にこだわり、提供しております。この度、より多くのお客様にお食事をお楽しみいただけるよう、伝統的な日本の「美」を表現した日本料理を「井ぶりスタイル」でご提案いたします。月～金の曜日ごとに、会席、鉄板焼、天ぷら、寿司、炭火焼と異なる5エリアのシェフがご用意する、「花筐」の「ザ・リッツ・カールトン大阪 至福の満腹井」を、最適なお酒とセットで一万円(サービス料13%別)にて、ご堪能ください。

◆「ザ・リッツ・カールトン大阪 至福の満腹井」詳細

- 【タイトル】 ザ・リッツ・カールトン大阪 至福の満腹井
- 【期間】 2016年6月6日(月)～9月2日(金)
- 【限定数】 一日3食限定 月～金ディナーのみ、前日までに要予約
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー)
- 【価格】 10,000円(税込・サービス料13%別) ※他の割引や特典の対象外です
- 【提供場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 5F 日本料理 「花筐」(はながたみ)
- 【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

■月曜日:会席「国産天然鰻の釜炊き土鍋丼 & 赤ワイン」

関西風に焼き上げた国産天然鰻に、鰻の骨と赤酒で作ったタレと実山椒の醤油煮を添えてお召し上がりいただきます。土鍋釜でふっくらと炊きあげた鳥取県日南町産のコシヒカリが、鰻の味を引き立てます。

*赤ワイン グラス1杯付き



■火曜日:鉄板焼「フォアグラと近江牛のステーキ丼 & 赤ワイン」

近江牛サーロインとフォアグラをのせた贅沢な一品。静岡県産の山葵で作るオリジナルのタレでお召し上がりください。青森県産にんにく「ホワイト六片」のチップ、こんがり飴色に焼き上げた淡路産玉葱、水茄子、モロッコインゲン、ハニーピーマン、じゃが芋、白葱、セルフイーユ、山葵を添えて。

*赤ワイン グラス1杯付き



■水曜日:天ぷら「国産イセエビの姿揚げ天井 & シャンパーニュ」

新鮮なイセエビを、丸ごと一尾使用した、見た目にもインパクトのある天井。イセエビの身を紫蘇の葉で包んで揚げた香り豊かな逸品を、旬のトウモロコシや、玉葱、茸の寄せ揚げと共にご堪能ください。イセエビのあらで作る味噌汁も絶品。

*シャンパーニュ グラス1杯付き



■木曜日:寿司「15種 海の幸の極み丼 & 日本酒」

15種の食材を豪華に盛り付け、金箔をあしらった海鮮丼。ボタン海老、鯛、のどぐろ、縞鰯(しまあじ)、貝柱、金糸玉子、イカ、雲丹、いくら、数の子、鮑、鮪(赤身、中トロ、大トロ、トロたく)をお楽しみいただけます。有機野菜で作るオリジナル自家製ガリを添えてご堪能ください。

*日本酒 グラス1杯付き



■金曜日:炭火焼「土佐ジローの卵黄醤油漬け 鮎の炭火焼丼 & 焼酎」

柚子バター醤油で香ばしく焼き上げた鮎は、醤油漬けにした土佐ジローの卵黄を添えてご提供いたします。泉州水茄子の味噌ダレ焼きと共にお楽しみください。

*焼酎 1杯付き



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。