

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 / FAX06-6343-7081

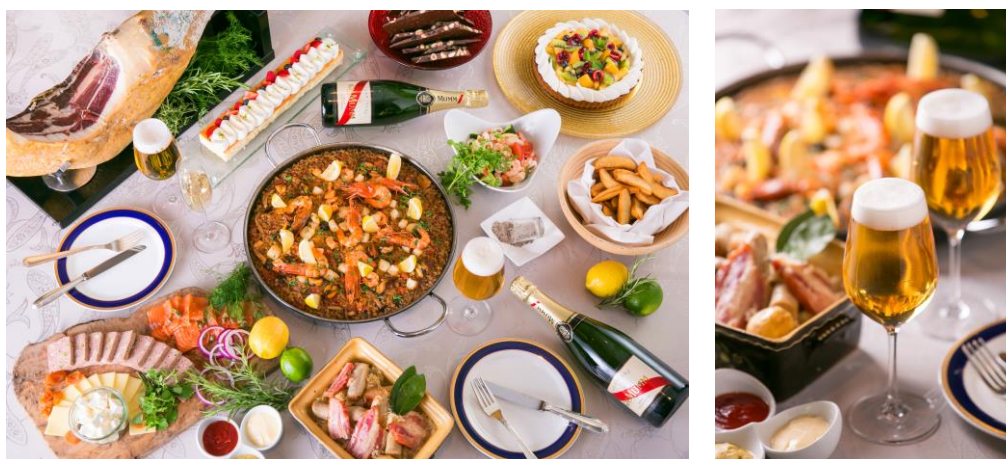
2016年6月15日(水)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

今年の暑い夏をホテル宴会場で爽やかに！

大人のための「ラグジュアリー ビアホール」を7月13日(水)より開催
～本日6月15日(水)より予約開始～

ザ・リッツ・カールトン大阪は、2016年7月13日(水)～8月27日(土)までの毎週水～土曜日(除外日あり)、宴会場にて「ザ・リッツ・カールトン大阪 ラグジュアリービアホール」を開催いたします。



◆洗練された空間の中で、お仕事帰りにラグジュアリーなビアホール体験を！

2016年夏は、ひときわ猛暑になると予想されている中、ザ・リッツ・カールトン大阪のラグジュアリーな宴会場で、涼しく爽やかにビールとお料理をお楽しみください。生ビールはもちろん、赤・白ワイン、ハイボール、バカルディモヒート、カシスオレンジなど8種のドリンクが飲み放題。さらにウェルカムドリンクに、勝利のシャンパンとして名高い G.H. マムのシャンパンをお一人様一杯お楽しみいただけます。お食事は、ローストチキンレッグ ローズマリー風味 赤ワインソース、ボイルソーセージ デュジョンマスタード添え、スペイン風シーフードパエリアやプロシュートなど、ビールにあう華やかで夏にピッタリのお料理から、サマーフルーツタルトなどのデザートまで、全19種をビュッフェスタイルでご用意しております。

シェフが腕を振るう洗練されたお料理とともに、エレガントな雰囲気漂う空間の中、お仕事帰りや女子会など気心知れたお仲間とご一緒にラグジュアリーなビアホールを是非ご堪能ください。

◆「ザ・リッツ・カールトン大阪 ラグジュアリービアホール」

【期間】 2016年7月13日(水)～8月27日(土)まで毎週水～土曜日(但し一部除外日がございます。)

【時間】 19:00～21:00

【価格】 前売りチケット6,000円/当日6,500円(サービス料・税込)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 宴会場

【販売開始日】 2016年6月15日(水)

【ご予約】 ザ・リッツ・カールトン大阪 セールス&マーケティング部

電話 06-6343-7015

お問い合わせ時間 10:00～18:00(月～土曜日)

WEBサイト www.ritz-carlton.co.jp

※お席に限りがございますので、必ず事前にご予約をお願い致します。

※前売りチケット及び除外日についてはセールス&マーケティング部までお問い合わせください。

【ウェルカムドリンクと8種のフリードリンク、19種の西洋ブッフェ料理】

ウェルカムドリンク

(お一人様一杯) G.H. マム

フリードリンク

生ビール(アサヒスーパードライ・エキストラコールド)、赤・白ワイン、ハイボール、
バカルディモヒート、カシスオレンジ、ウーロン茶、オレンジジュース

西洋ブッフェ料理

プロシュートとピクルス、パテ ドカンパーニュ、酢橘でマリネしたサーモンとオニオンの
サラダ、ハワイアンスタイルパイナップルと蛸のスパイシーソース、塩茹で枝豆、グリユイ
エールチーズとフェタチーズ ドライアブリコット添え、シーフードとオリーブのシェリー
ビネガードレッシング、メキシコ風白いんげん豆のスパイシートマト煮込み、フライド
ウェッジポテト トリュフ風味の塩、ボイルソーセージ デイジョンマスタード添え、ザワー
クラウトとベーコン、ローストチキンレッグ ローズマリー風味 赤ワインソース、スペイン
風シーフードパエリア、麻婆豆腐と御飯、ポークとブラックビーンズソースの揚げそば、
大阪串カツとキャベツ、ドライフルーツとナッツのチョコレートトローネ、サマーフルーツ
タルト、チーズケーキ

※すべての写真はイメージです。

※内容は2016年6月現在のものであり、予告なく変更する場合がございます。

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。

###