

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7月19日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
2016年「世界の最優秀パティシエ賞」に輝いたピエール・エルメ氏のブランド
『ピエール・エルメ・パリ』と至極のコラボレーション
「ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティーセット」
今年も期間限定でご提供

ザ・リッツ・カールトン大阪は、2016年7月20日（水）から8月31日（水）まで、『ピエール・エルメ・パリ』とコラボレートしたアフタヌーンティーセット2種を、今年も期間限定でご提供します。『ピエール・エルメ・パリ』の創造力溢れる芸術的なスイーツを、ザ・ロビーラウンジの伝統的なアフタヌーンティースタイルでご堪能ください。



※写真はイメージです

■2016年7月20日（水）～8月9日（火）：シニャチュール

『ピエール・エルメ・パリ』の代表的なケーキ「イスペイン」や、バニラ風味の「タルト アンフィニマン ヴァニール」など、定番人気のアイテムがラインナップ。『ピエール・エルメ・パリ』の“味覚・感性・歓喜の世界”をご体感ください。

■2016年8月10日（水）～8月31日（水）：サティース

『ピエール・エルメ・パリ』を代表するフレーバーのひとつ、「サティース」の出発点はチーズケーキ。パティスリー界のスタンダードにオレンジ、パッションフルーツを巧みに組み合わせることによって生まれた、独創性溢れる全く自由なバリエーションです。

- 【タイトル】 ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティー
【期間】 2016年7月20日（水）から8月31日（水） 毎日11:00～21:00
【価格】 お1人様 4,860円 ※コーヒーまたは紅茶付、税込サービス料13%別
【場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 1F「ザ・ロビーラウンジ」
【ご予約】 レストラン予約 06-6343-7020、www.ritz-carlton.co.jp

◆フランス料理「ラ・ベ」と『ピエール・エルメ・パリ』

一日限りのコラボレーション“スイーツ・ドミネーション”

『ピエール・エルメ・パリ』よりパティシエを招き、1日限定のランチイベントを開催いたします。フランス料理「ラ・ベ」料理長のクリストフ・ジベールによるアミューズとオードブルをお楽しみいただいた後、『ピエール・エルメ・パリ』ならではのスイーツをコース仕立てでご堪能いただけます。

【日時】	2016年8月19日（金） 11:30～
【価格】	お1人様 12,000円（税込サービス料%13別） ※シャンパン白、シャンパンロゼ、コーヒー又は紅茶付き
【場所】	ザ・リッツ・カールトン大阪 5F フランス料理「ラ・ベ」
【ご予約】	電話 06-6343-7020（レストラン予約）、 www.ritz-carlton.co.jp

◆ピエール・エルメ氏 プロフィール

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、



同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。1998年、自身のブランド『ピエール・エルメ・パリ』として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2016年「世界のベストレストラン50」の授賞式で「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞した。

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。

###