

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8月18日（木）

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 チョコレート・ブッフェのご提供を開始！ スイーツから軽食まで、55種以上のチョコレートメニューが登場

ザ・リッツ・カールトン大阪は、2016年9月1日（木）から2017年1月4日（水）まで、イタリア料理「スプレッディード」（1階）で新たなアフタヌーンティーブッフェ「チョコレート・テンプテーション」を開催いたします。チョコレートの甘い誘惑を意味する「チョコレート・テンプテーション」では、55種以上のユニークでエレガントなチョコレートメニューをご用意して皆様のお越しをお待ちしております。



◆55種以上のユニークなチョコレートメニューが勢ぞろい

美食の秋に相応しい、こだわりのブッフェには、ムース、ティラミス、マカロン、クッキー、ブラウニーなどの定番に加え、柿や酢橘など旬の食材を使用したチョコレートスイーツの数々が揃います。ギネスビールが入ったチョコレートケーキ、4種のスパイスのきいたチョコレートスコーン、リゾット風の「チョコレート ライスプディング」など珍しいチョコレートデザートの数々にもご注目ください。

また、チョコレートを使用した軽食も充実。「チキンブレストのチョコレートサンドウィッチ」「チョコレートの玄米リゾット 栗・鴨の赤ワイン煮込み」、3種のチョコレートピザなどに加え、オープンキッチンでは、「チョコレート フリッタータ」や、「モッツアレラと茄子のチョコレートフレンチトースト」をご提供。

さらに、「ホワイトチョコレート エッグノック マティーニ」など大人も大満足のドリンクも登場。

様々な食材との組み合わせによって、引き出される新しいチョコレートの魅力を、ぜひこの機会にご体験ください。

◆料理長オリアナ・ティラバッシ監修
チョコレートのディスプレイが登場！

期間中、チョコレートをテーマにしたディスプレイを展示いたします。
ファッションデザイナーとしての経歴も擁する料理長オリアナ・ティラ
バッシが監修する、クリエイティブなディスプレイにご期待ください。



- 【タイトル】 アフタヌーンブッフェ「チョコレート・テンプテーション」
【期間】 2016年9月1日（木）～2017年1月4日（水）14：30～18：00
【価格】 お1人様 大人4,900円、お子様（小学生、6～12歳）2,450円
※90分制、税込サービス料別
【提供場所】 イタリア料理「スプレンドィード」（1階）
【お問い合わせ・ご予約】 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。

###