

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

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11月24日（木）

ザ・リッツ・カールトン大阪 ホリディシーズンを一層輝かせる、 様々なイベントを開催

1997年の開業以来、遠方からの、また近隣のお客様にとっても、とっておきの集いの場所であり続けてきた、ザ・リッツ・カールトン大阪。今年もクリスマスからお正月にかけて、一年間で最も華やぐホリディシーズンに、ゲストの方々が生涯忘れ得ぬ思い出を作るお手伝いをするための様々なイベントを開催いたします。

街中が光輝くイルミネーションで彩られ、12月から1月にかけての約2ヶ月は、一年で最も華やぐクリスマスとフェスティブシーズンです。ザ・リッツ・カールトン大阪では、各所に施したクリスマスデコレーションとホテルの重厚感あふれるインテリアが見事に調和し、館内はまるでヨーロッパのマナー・ハウスのような雰囲気をお楽しみいただけます。幻想的であたたかなムードの中、心のこもったおもてなしで、大切な方と夢のようなひと時をお過ごしください。

また、伝統的で由緒正しい日本のお正月もお楽しみいただけますよう、ホテルの玄関にはクラシックでありながら豪華な門松としめ縄を飾り、ゲストの皆様をお迎えいたします。

館内の日本料理「花筐」では、忘れられない休暇をお過ごしいただくことを念頭に置き、吉田信一料理長の監修による特別な新年の祝いの膳をご用意いたします。素晴らしい御節料理の数々とともに、新年の朝食には伝統的な御雑煮をお楽しみください。また、大晦日の夜には、シャンパンとともに新年を迎えるカウントダウンパーティーをザ・ロビーラウンジおよびザ・バーにて開催いたします。

カウントダウンパーティー

場所： ザ・ロビーラウンジ（1F）／ ザ・バー（5F）
日時： 2016年12月31日午後10時～翌2017年1月1日午前1時
料金： お一人様 12,000円（ザ・ロビーラウンジ）／15,000円（ザ・バー）
*税込、サービス料13%別

2016年の最後のひととき、そして2017年の始まりを大切な方とともに、賑やかに過ごしてください。

御節料理／御雑煮／御屠蘇

場所： 日本料理「花筐」
日時： 2017年1月1日午前7時～10時

2017年、新しい年の幕開けには、伝統的な日本の御節料理、御雑煮や御屠蘇で、元旦を華やかに祝いましょう。

ホリディエクスペリエンス ー季節の宿泊プラン

- レストラン「スプレンドィード」にてご滞在中の朝食（2名様）
- 赤ワイン1本サービス *各お部屋につき1本となります

ホリディシーズンは、親しい友人や家族と集まり、穏やかなひと時を過ごす最適な季節です。こちらの宿泊プランでは、ご朝食と赤ワイン1本が含まれています。

ザ・リッツ・カールトン大阪について：

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。