

News



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 / FAX06-6343-7016

2017年5月16日(火)

【ザ・リッツ・カールトン大阪 開業 20 周年】
本日 5 月 16 日(火)より、
「ジャパニーズエクスペリエンス宿泊パッケージ」を提供開始
～抹茶から始まる、日本ならではのおもてなし～



ジャパニーズスイート



お茶菓子のアメニティ



抹茶

本年開業 20 周年を迎えるザ・リッツ・カールトン大阪では、当ホテルならではの華やかさと純和風のおもてなしを加えた「ジャパニーズエクスペリエンス宿泊パッケージ」を、2017年5月16日(火)より販売開始いたします。

イギリスのジョージアン様式のホテルでありながら、ジャパニーズスイートに一步足を踏み入れれば、そこはまるで日本の伝統的な旅館のように、やわらかな自然光に包まれた日本建築のお部屋が広がります。金と銀が華麗に散りばめられた襖をあけると、まずは張り替えたばかりの、畳の青々とした藺草(いぐさ)薫る居間と寝室に繋がり、本格的な掛け軸や、着物をイメージした座布団の座椅子が、ゆったりとした日本伝統の和の空間を彷彿とさせます。奥には日本の寺院の美しさを切り取ったかのような、簾を配した窓とくつろぎの縁側スペースが続き、大阪市街の眺望も広がります。

「ジャパニーズエクスペリエンス宿泊パッケージ」では、伝統的な着物をまとった淑女がご到着の皆様をお迎えいたします。和菓子と野菜チップス、金平糖がセットになった「お茶菓子のアメニティ」に合わせ、着物姿の淑女が抹茶をお持ちし、大阪で茶の湯を大成した茶人、千利休のように皆様が日常の喧騒を超えたやすらぎのひとつときへご案内いたします。

日本文化の醍醐味のひとつであるお風呂。浴室は最新の入浴設備を設えながらも、美しい色合いと模様が特徴の御影石を使用しております。深い浴槽でたっぷりとしたお湯につかり、旅の疲れを癒していただけます。

ご朝食は、ザ・リッツ・カールトン大阪が誇る、和食レストラン「花筐」監修の和朝食を、このジャパニーズスイートにてご堪能ください。かつて「天下の台所」と呼ばれ、古くから物流、商業の中心として栄えた大阪は、同時にすばらしい食文化を育み、多くの料理人の食への感覚も研ぎ澄まされてきました。お豆腐、小鉢、出し巻き玉子など、伝統的な和の朝食で、ザ・リッツ・カールトン大阪の食への飽くなき追求心を感じていただけます。



和朝食

※写真は全てイメージです。

ジャパニーズエクスペリエンス宿泊パッケージ

販売期間 : 2017年5月16日から9月30日まで

販売価格 : 70,782円～(2名1室)(税金・サービス料込)

場 所 : 25F ジャパニーズスイート

内 容 : ・抹茶のウェルカムドリンク

・お茶菓子のアメニティ

・和朝食のルームサービス(お豆腐と各種薬味、野菜のサラダ、小鉢、出し巻き玉子、香の物、焼き魚、味噌汁、白米又はお粥、果物)

・ジム、プール、ジャグジーに加え、スパエリア(プライベートロッカー、バス&サウナ)、を無料でご利用頂けます。

・ご出発時、ギフトのお渡し

追加メニュー: お一人様追加料金 11,050円(税金・サービス料別)で、日本料理「花筐」の会席ディナーコース「山吹」(通常 13,000円・税金・サービス料別)をお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ :06-6343-7000 (代表)

###

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。