



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:06-6343-7016

2017年7月24日(月)

ザ・リッツ・カールトン大阪を拠点に楽しむ大阪の夏 ～夏季限定の宿泊パッケージとお料理で、生涯忘れ得ぬ夏の思い出を～



ザ・リッツ・カールトン大阪は、大阪市内で行われるお祭りなど、夏ならではのイベントをお楽しみいただくには絶好のロケーションとなっています。今年しか味わう事の出来ない、夏の思い出作りに、夏季限定宿泊プラン「サマー・エクスペリエンス」、および、各レストランにて多彩な「夏のダイニングエクスペリエンス」を提供しております。

「サマー・エクスペリエンス」宿泊プランは、イタリア料理「スプレッディード」でのご朝食ブッフェと、ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルビールが付いた期間限定のプラン。冷えたビールとともに、大阪の夏をご満喫ください。

日本料理「花筐」では、「滋味溢れる季節の納涼会席」と題して、季節を感じる演出と、濃厚な旨味溢れる生雲丹を海老の出汁とともに仕立てた煮凍りをはじめ、炊き立ての鰯と梅肉の釜飯など、滋味に富んだひと皿ひと皿をご堪能いただけます。

中国料理「香桃」では、喉越しの良い平打ち麺にイセエビをまるごと1尾乗せ、マンゴーの爽やかなアクセントとイセエビの味噌を和えた濃厚な胡麻だれで味わう「イセエビと野菜の冷麺」や、贅沢に盛られた和牛リブロースと夏野菜に、山椒が効いたピリ辛のたれが食欲をそそる「和牛の冷しゃぶサラダ冷麺」など、シェフ、和栗邦彦の「こだわりの冷麺」をご賞味ください。

「ザ・ロビーラウンジ」では、エビやホタテ、ムール貝、ハマグリなど、シェフがその日にお勧めする新鮮なシーフードを美しく盛り合わせた、見た目も華やかなシーフードタワーが登場。涼やかな夏のひと時を演出いたします。

フランス料理「ラ・ベ」では、岩牡蠣と海草ジュレなどの清涼感溢れる前菜のほか、透明感のある白身にゆるやかな脂が上品な身厚のキアラや、サマートリュフなどを使用した、シェフ クリストフ・ジベールの細部にまで季節を感じる夏メニューをご堪能ください。

大阪では、夏季に多彩なお祭りが催されますが、中でも大都市にふさわしい豪華絢爛な淀川花火大会(実施日:8月5日)が有名です。ザ・リッツ・カールトン大阪のそばを流れる淀川の川辺にて豪快に次々と打ち上げられる花火が魅力で、ホテルから徒歩圏内にたくさんの露店が立ち並び日本のお祭りの雰囲気味わえます。

ザ・リッツ・カールトン大阪の「サマー・エクスペリエンス」宿泊プランと「夏のダイニングエクスペリエンス」で、大阪の夏祭りと共に心に残る上質なひとときをお過ごしください。

◆「サマー・エクスペリエンス」宿泊プラン

期 間: 2017年10月31日(火)まで
特 典: スプレディードでの朝食無料
オリジナルビールをプレゼント (1室・1滞在につき2本)

◆夏のダイニングエクスペリエンス

期 間: 2017年8月31日まで
料 金:
※以下料金に別途消費税、サービス料15%を加算させていただきます。

- ・ 5F 日本料理「花筐」
納涼会席 /おひとり様 18,800円～
- ・ 5F 中国料理「香桃」
イセエビと野菜の冷麺 /おひとり様 8,800円
和牛の冷しゃぶサラダ冷麺 /おひとり様 3,800円
- ・ 1F 「ザ・ロビーラウンジ」
優雅に夏を愉しむシーフードタワー /おひとり様 17,000円
- ・ 5F フランス料理「ラ・ベ」
五感で味わう、爽やかな夏のフレンチ /おひとり様 デイナー 14,000円～

ご予約・お問い合わせ:

電話 06-6343-7000 (代表) / WEB サイト www.ritz-carlton.co.jp

#

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。