

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 / FAX06-6343-7016

2017年8月9日(水)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

スイーツから軽食まで、約 50 種類のメニューにチョコレートを使用！
アフタヌーンブッフェ『チョコ・ファクトリー』を 9 月 4 日(月)より提供開始



ザ・リッツ・カールトン大阪は、2017年9月4日(月)より12月26日(火)まで、イタリア料理「スプレンドィード」にて、斬新かつファッションナブルなメニューと演出を誇る女性シェフ、オリアナ・ティラバッシ監修の新しいアフタヌーンブッフェ「チョコ・ファクトリー」の提供を開始いたします。

“チョコレートの工場”をテーマに、パイプやシリンダーなどをチョコレートでコーティングしたブッフェ装飾で、ノスタルジックなチョコ・ファクトリーの世界観を表現します。また、美食の秋に相応しいこだわりのブッフェメニューは、デザート、軽食、ドリンクを含め約 50 種全てにチョコレートを使用しております。イタリアの伝統菓子ブディーノやチョコレートムースなどのデザートはもちろん、「スプレンドィードチョコレートお好み焼き」や「チョコレートバナナブレッド 生ハムとモッツァレラのバーガー」など、想像を超えたチョコレートと食材のマリアージュにもご注目ください。

さらに、「2016 ジャパン・ケーキショー東京」の「コンフィズリー部門」にて優勝、「2017 ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンクール」では「チョコレート細工味覚部門」および「ショコラ部門」の金賞を受賞したパティシエ、細川雅正が監修するコーナーもご用意します。「カシスムース パープルグラサージュ」をはじめ、芸術品のような幸せのスイーツを生み出す細川の情熱的な作品の数々をご堪能ください。

ザ・リッツ・カールトン大阪の「チョコ・ファクトリー」の世界観と独創的なチョコレートアイテムで、優雅な午後の時間をお楽しみください。

【タイトル】	アフタヌーンデザートbuffet「チョコ・ファクトリー」
【期間】	2017年9月4日(月)～12月26日(火)毎日14:30～18:00(90分制)
【価格】	大人 お1人様 4,680円、お子様(小学生、6～12歳)2,340円 (消費税8%別・サービス料15%別)
【提供場所】	イタリア料理「スプレンドィード」(1階)
【予約方法】	電話 06-6343-7020(レストラン予約)、WEB サイト www.ritz-carlton.co.jp
【メニュー一例】	スイーツ、軽食、ドリンク 約50種
*スイーツ:	産地別チョコレート3種、チョコレートシフォンケーキ、チョコレートブディーノ、 ライチフランボワーズムース ピンクパールグラサージュ、ハチミツムース ジュエリーブルー、 ダークチョコムース、ポップコーンジュレシヨコラ ハチミツソース、、ミルクチョコレートのシナモンドーナツ、 シナモンシュトロイゼル アプリコットレモンクリーム ミルクチョコレート、マンディアン クリスタルファインナッツ、 チョコレートバナナコッタ、ダークチョコレートスコーン、ヘーゼルナッツサッシェ レモンチョコレート、 チョコレートマドレーヌ コーヒークリスタルシュガー、チョコレートファウンテン、チョコレートタルト等
*パティシエ細川:	ホワイトチョコレートココナッツムース パールグラサージュ、カシスムース パープルグラサージュ ルビーパティシュー フランボワーズ 大葉クリーム、 ミントバタークリーム ライムチョコレート、ダークチョコレートムース スモークベーコン
*軽食	チョコレートブルーベリークリームチーズボール、ブルーチーズ ダークチョコレート、 リコッタチョコレートケーキ レーズン チョコレートチップス ナッツ ハーブ、 ソルトチョコレートバタークッキー、チョコレートバナナブレッド 生ハムとモッツァレラのバーガー、 リコッタコーヒーのカルツォーネ チョコレート ウォルナッツ ピザ 等
*ライブステーション	チョコレートフォンダン、スプレンドィードチョコレートお好み焼き、 チョコレートリゾット アマレットィ ウォルナッツ4種のチーズ、 チョコレートラビオリ チェスナッツ マスカルポーネチーズ ベーコン 等
*お飲み物	アイスチョコレートドリンク オレンジスパイス、アイスチョコレートドリンク レモン甘酒

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。

###