

# 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](mailto:naoko.nishida@ritzcarlton.com)

PR マネージャー 津田 みな美

[minami.tsuda@ritzcarlton.com](mailto: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30日(水)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

日本料理「花筐」料理長・吉田 信一が贈る  
オーダーメイド「割烹」ディナー、9月15日(金)より提供開始  
～貸しきりカウンターで、大阪ならではの食文化体験を～



ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:クリストファー・クラーク)は、2017年9月15日(金)より12月15日(金)まで、日本料理「花筐」にて、料理長・吉田 信一(よしたのぶかず)によるオーダーメイド「割烹」ディナーを提供いたします。

明治時代から大正時代に大阪で生まれたと言われる割烹は、新鮮な食材をお客様の目の前で調理する臨場感や、カウンター越しの料理人との会話など、活気ある雰囲気が醍醐味です。割烹には、味覚のみならず、食欲をかきたてる食材の香り、間近に見られる調理風景や食材をさばく音など、まさにお料理を五感で感じることができる贅沢さがあります。

ザ・リッツ・カールトン大阪ではこの割烹文化を、よりパーソナルな体験を通してお楽しみいただくため、オーダーメイド「割烹」ディナーをご用意しました。「花筐」の料理長・吉田 信一みずから、紳士淑女 10名様のためだけの割烹ディナーコースをご提案し、貸しきりにしたカウンターにて、

お客様の目の前で料理の腕を振ります。食材一つをとっても多彩な調理法があり、例えばイセエビは、目の前で豪快にさばく刺身や、和歌山の備長炭で芳ばしく焼き上げる炭火焼、また味噌で煮込む具足煮など、お好みの食材と調理法の組み合わせで完成するひと皿ひと皿は、まさにオーダーメイド。料理長・吉田の熟練の技術と豊かな経験で、お客様のお好みに合わせたお料理を作り上げます。

オーダーメイド「割烹」ディナーは、ご家族やお友達とのひと時、ビジネスの会食、外国からのお客様を招いてのお食事会など、あらゆる場面でご利用いただけます。まるで一夜限りでオープンしたお客様のためだけの割烹料理店の様にパーソナルな空間で、一期一会の美食をご堪能ください。

#### ■日本料理「花籠」料理長 吉田 信一 オーダーメイド「割烹」ディナー

提供期間: 2017年9月15日(金)～12月15日(金)  
提供時間: 午後5時30分から9時30分 (ラストオーダー 午後9時30分)  
価 格: 1部屋 300,000円～(10名様まで・税金・サービス料15%別)  
内 容: 事前にお打合せにてご要望をふまえたメニューを作成いたします。  
※1週間前までにご予約が必要となります。

###

#### 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。