

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9月19日(火)

ザ・リッツ・カールトン大阪からの秋の贈り物 ～豊穡の秋を凝縮した至福のダイニングエクスペリエンス～



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、秋の訪れとともに館内各レストランにて、多彩な食材を使用した、色とりどりのきらびやかなダイニングエクスペリエンスをご提供いたします。

清涼な風が街をとおり抜ける季節、すすきの揺れる真っ赤な夕日の光景に、色とりどりに変化する木々や植物の葉、ふと漂ってくる花々の香り、鮮やかにそしてたわわに実る野菜や果物。ザ・リッツ・カールトン大阪は、そんな美しい季節「秋」と、海と大地からの秋の贈り物とを五感で味わっていただけるよう、和洋中、そしてスイーツに至るまで、豊穡の「秋」を凝縮した贅沢なダイニングをご用意しております。

フランス料理「ラ・ベ」の美食に会う秋

深まりゆく秋の風情を丁寧に描き出した芸術のようなお料理の数々を、新たな季節のメニューとしてご用意。オマール海老やカサゴ、エゾジカなど、素材の力を最大限に引き出した、軽やかな口当たりの中に滋味深さを感じる、彩り豊かな味わいをご賞味ください。



場 所: 5F フランス料理 ラ・ベ

期 間: 2017年9月20日(水)～

時 間: ランチ 11:30 a.m. - 2:30 p.m. デイナー 5:30 p.m. - 9:30 p.m.

料 金: ランチ お1人様 6,900円～、ディナー お1人様 14,000円～ (税・サ別)

鮮やかな色彩に心躍る、地中海タパス

ハーブティーやウォッカベースの、フルーツがちりばめられたシャンパーニュ・サングリアは太陽にきらめく地中海のよう。さらに上質なハモン・イベリコやチョリソーなど、ハーブやスパイスを効かせた、紅葉のように色鮮やかな地中海の恵みたっぷりのタパスで贅沢な時間をお過ごしください。



場 所： 1F ザ・ロビーラウンジ
期 間： 2017年9月1日(金)～10月31日(火)
時 間： 11:00 a.m. - 10:00 p.m.
料 金： 地中海タパス 5,500円、ロイヤル・サングリア 2,600円
オータム・パンチ 2,400円(税・サ別)

移ろう季節の彩を愛でる、「秋の味覚会席」

旬の秋刀魚と葱をかぐわしく燻しあげた燻し焼きをはじめ、柿の器に甘酢漬けの大根で巻いた蟹と香り高い松茸を入れ、柿酢ジュレをかけた「柿なます」など、美しい味わい深い和のハーモニーがお口の中で「秋」を奏でます。



場 所： 5F 日本料理 花筐
期 間： 2017年9月5日(火)～11月6日(月)
時 間： ランチ 11:30 a.m. - 2:30 p.m. デイナー 5:30 p.m. - 9:30 p.m.
料 金： ランチ お1人様 9,800円 デイナー お1人様 18,800円(税・サ別)

海からの恵み、三重県産伊勢海老プロモーション

この時期解禁となる、肉厚の三重県産伊勢海老の身が、濃厚な味噌やガーリックと絡み合う「伊勢海老のスパイス揚げ」や、旨味が凝縮されたスープなど、中国料理「香桃」ならではのアレンジが光るお料理の数々をお楽しみください。素材を余すところなく、また旨みを十分に生かす、華麗な調理テクニックが、皆様をさらなるワンランク上の新しい世界にお連れします。



場 所： 5F 中国料理 香桃(シャンタオ)
期 間： 2017年10月10日(火)～12月11日(月)
時 間： ランチ 11:30 a.m.- 2:30 p.m. デイナー 5:30 p.m.- 9:30 p.m.
料 金： ランチ お1人様 8,400円 デイナー お1人様 18,500円(税・サ別)

ザ・リッツ・カールトン大阪のハッピーハロウィン！

思わず笑顔がこぼれる、ハロウィンのポップな期間限定のスイーツをグルメショップにご用意しました。カボチャ型のチョコレートボックスにおばけのクッキーやチョコレートボール、ドラジェ(糖衣菓子)をたっぷり詰め込んだ、「ジャック・イン・ザ・ボックス」など、かわいらしい、遊び心溢れるスイーツをパーティーや手土産に是非ご利用ください。



場 所： 1F ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ

期 間： 2017年10月1日(日)～31日(火)

時 間： 9:00 a.m. - 9:00 p.m.

料 金：カボチャのクリームデニッシュ 450円、ロロン・カボチャのモンブラン 650円、
バターナッツ・カボチャのプディング 500円、ジャック・イン・ザ・ボックス 3,500円(税別)

宝石のようなチョコレートに酔いしれるアフタヌーンティー

名だたるコンテストで数々の受賞歴を誇る、パティシエ細川 雅正監修の「ジュエリー」をテーマにしたアフタヌーンティーが登場。宝石のように、きらびやかに光り輝く美しいチョコレートが、身も心もとろけるような甘美なひとときに誘います。



場 所： 1F ザ・ロビーラウンジ

期 間： 2017年10月1日(日)～11月30日(木)

時 間： 11:00 a.m. - 7:00 p.m.

料 金： お1人様 4,900円 (税・サ別)

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。