

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

お問い合わせ:

PR シニア・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11月7日(火)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「フランス料理 ラ・ベ」が『ミシュランガイド京都・大阪 2018』にて1つ星を獲得
～伝統的な技法と現代的な感性が生み出すオリジナリティあふれる極上のフレンチを提供～



「ラ・ベ」料理長

クリストフ・ジベール

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)が館内で営業する「フランス料理 ラ・ベ」は、このほど発表された『ミシュランガイド京都・大阪 2018』にて、1つ星を獲得しました。

ザ・リッツ・カールトン大阪のメインダイニング、「ラ・ベ」はフランス語で「湾」という意味をもつ店名のとおり、多彩なシーフードを使用し、伝統的なフレンチテクニックをもとに、シェフのオリジナリティ溢れる、見た目にも美しく五感で味わうお料理を提供しており、このたび『ミシュランガイド京都・大阪 2018』にて、1つ星獲得に至りました。

「ラ・ベ」の料理長、クリストフ・ジベールは、パティスリーデリカテッセン専門学校を卒業後、パリやニースを中心に数々の修業を積み、その後、世界的に名高い「スポーティングクラブ・ド・モンテカルロ」や、パリの有名なレストラン「ラ・ターブル・ダンヴェール」、「ルカ・カールトン」で部門シェフを務め、最先端ともいわれるフランス料理のクリエイティブなテクニックを身に付けました。さらに南フランスにある、高級 5 つ星ホテル、「ネグレスコ・ホテル」の部門シェフとして活躍し、その

土地ならではの新鮮な魚介を使った数々の料理や南フランス独特のテクニックを修得しました。2002年に来日、ザ・リッツ・カールトン大阪の副料理長を経て、2006年に料理長に就任し、エスコフィエの技法、伝統をベースにフランス南北での豊富な経験で培われた独自のセンスと技が光る、五感でお楽しみいただける料理を提供しています。

ジベール料理長は各国の厳選素材を用い、それぞれの食材のもつ美味しさを最大限に生かした調理法や味付けはヘルシーで、かつ忘れられない素材のハーモニーを奏でます。ラ・ベの一皿はスパイスにこだわり日本では珍しい産地のペッパーを素材や料理により使い分けたり、シェフ独自の考えで味や食感のコントラストを生み出したり、甘味と酸味という2つの相反するものを絶妙にアレンジするなど、シェフ独自の創意工夫にあふれています。今後もジベール料理長は、「フランス料理 ラ・ベ」のみでしか味わえない記憶に残るお料理との出会いの場となるべく、邁進してまいります。

フランス料理 ラ・ベ (ザ・リッツ・カールトン大阪 5階)

営業時間: ランチ 11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. (ラストオーダー 2:30 p.m.)

ディナー 5:30 p.m. ~ 9:30 p.m. (ラストオーダー 9:30 p.m.)

料 金: ランチコース 6,900 円～

ディナーコース 14,000 円～

#

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。