



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12月5日(火)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

昨シーズンは約 60 万粒イチゴを使用！

約 3 万名様にお召し上がりいただいた大好評の「ストロベリー・ブッフェ」を今年も開催！

2017 年 12 月 27 日(水)から、『マジック・オブ・ストロベリー』をテーマにご提供開始



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 12 月 27 日(水)より、イタリア料理「スプレンドィード」にて、一足早く“春”を感じていただけるアフタヌーンブッフェ『マジック・オブ・ストロベリー』をご提供いたします。『マジック・オブ・ストロベリー』をテーマに、スイーツ、軽食、ドリンクなど苺を使用した約 60 種のメニューをご用意いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪のストロベリー・ブッフェは昨シーズンも連日満席の人気を受け、累計約 3 万名様のお客様にお越しいただき、約 60 万粒、約 9 トンの苺をご提供いたしました。4 度目の開催となる今シーズンのテーマは「マジック・オブ・ストロベリー」。多数のメディアで紹介いただいた話題のブッフェは今シーズン、イタリア料理「スプレンドィード」の女性料理長、オリアナ・ティラバッシが監修する約 60 種におよぶ苺を使ったメニューで、紳士淑女の皆さまを心躍る「魔法の世界」へお連れいたします。

“魔法のステッキ”をのせた可愛い苺カップケーキや、“魔法のほうき”を模った苺ケーキ、“魔法の書”を思わせる苺チーズケーキなど、乙女心や好奇心をくすぐるメニューの数々が皆様をお出迎えいたします。軽食もピッツァやリゾット、パスタに至るまで全てストロベリーを取り入れており、“妖精のハット”をイメージした苺のカッテージ・チーズをはじめとした数々のユニークなアイテムをご用意しております。

さらにライブステーションでは、“虹色のおとぎの世界”を彷彿とさせる苺のレインボーチーズトースト、大阪ならではの「ストロベリー ライス ベーコン モッツアレラ タコヤキ」など、ストロベリーの新境地を味わっていただける内容となっています。液体窒素を使用したコーナーでは、煙が立ち上がったかと思うと、目の前にたちまちフローズストロベリーが登場する仕掛けもご用意しており、子どもから大人まで魔法のような時間をお過ごしいただけます。

ザ・リッツ・カールトン大阪のアフタヌーンブッフェ『マジック・オブ・ストロベリー』で、苺の甘い魔法の世界をお楽しみください。

■魔法をテーマにした、ストロベリーカクテルをご提供！

「タイム・マジック」 1,600 円 (消費税8%別・サービス料15%別)

まるで時が止まる魔法をかけられたかの様に、ゼリーの中に浮かぶストロベリー。スパークリングワインとストロベリー・ピューレを加えたカクテルをお楽しみください。

- 【タイトル】 アフタヌーンブッフェ『マジック・オブ・ストロベリー』
【期間】 2017年12月27日(水)～2018年4月30日(月)毎日14:30～18:00(90分制)
【価格】 大人4,700円、お子様(小学生、6～12歳)2,350円
(消費税8%別・サービス料15%別) ストロベリーワンズクッキーのお土産付き

【内容】

スイーツ、軽食、ドリンクなど苺を使用したメニューが約60種

お飲み物:ウェルカムフレーバーティー「ストロベリーフィールド」(テーブルサービス)など

デザート: ストロベリーチーズケーキ マジックブック、ストロベリー マジックカップケーキ、
ストロベリームース、ストロベリー チョコレートブルーム、
ストロベリーリング コットンマジックキャンディー、ストロベリー ユニコーン マシュマロ、
ストロベリーマジック(4色:ドラゴンブラッド/フェアリーアイ/サンレイドロップスター)など

軽食: ストロベリー ライス ベーコン モッツアレラ タコヤキ

ストロベリーリゾットと熟成バルサミコ、スパゲッティポモドーロとストロベリーなど

- 【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
※写真はイメージです。 ※メニューの内容は変更する場合がございます。

###

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。