

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

PRエグゼクティブ 森 智美

satomi.mori@ritzcarlton.com

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565 / FAX06-6343-7016

2018年1月29日(月)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

宝石をテーマに趣向を凝らした珠玉のチョコレートのほか、
優雅なディナーやスパメニューで彩る、魅惑のバレンタイン



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)では、2018年のバレンタインデーに向けて、ロマンティックで忘れられないひと時をご提供すべく、宝石をテーマにしたオリジナルチョコレートや優雅なディナー、スパトリートメントなど様々なバレンタインのメニューをご用意しています。

本年、ザ・リッツ・カールトン・グルメショップで提供するバレンタインスイーツのテーマは「宝石」。「2016 ジャパン・ケーキショー東京」コンフィズリー部門において、優勝および特別賞を受賞した、パティシエ細川 雅正によるチョコレートケーキ「YUZU」やジュエリーボックスをイメージした「コフレ ダムール」のほか、プラチナ箔をまとったガナッシュなど、趣向を凝らしたバレンタインチョコレートを作りました。

また、「ミシュランガイド京都・大阪 2018」で1つ星として掲載されたフランス料理「ラ・ベ」では、シャンパーニュ付きディナーコースにチョコレートのギフトボックスをセットにしてご提供。ガンベロ・ロッセ e ガイドブック「トップイタリアンレストラン イン ザ ワールド」にて、「2018 ベストイタリアンレストラン in 大阪」を受賞したイタリア料理「スプレッディード」では、イタリアの情熱的なバレンタインを演出するスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

ザ・リッツ・カールトン大阪が贈る、2018年のバレンタインメニューおよびプランは以下の通りです。

バレンタインチョコレート

- 「コフレ ダムール」

(パティシエ細川 雅正 監修) 15,000円(税別)

ジュエリーボックスのような箱に、ブローチをモチーフとしたチョコレートをはじめ、ブラジルやペルーなど世界各国のカカオを使用した10種のチョコレートをちりばめました。カカオ本来の味を愉しむビターなテイスト、フルーティーな香り、とろける舌触りなど、チョコレートの魅力を味わい尽くすことのできる一箱です。



コフレ ダムール

- 「YUZU」 (パティシエ細川 雅正 監修) 5,000円(税別)

芳醇なカカオの極上のアロマと、柚子やオレンジなどの柑橘類の爽やかな味わいがハーモニーを奏でます。幾重にもなった層の様々な食感と豊かな香りが口の中で変化していく、奥深い味わいをご堪能ください。



YUZU

- 「ラムール エテルネル」1個 5,500円(税別)

ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルティーの華やかな香りとオーガニックカカオの独特の味わいのガナッシュをプラチナ箔で包みました。

- 「クッドール」1個 3,200円(税別)

至高のシャンパーニュ「ドン ペリニオン」入りのガナッシュを金色のシュガーで包んだ、贅を尽くしたひと品です。

- 「モンシェリー」 3,800円(税別)

レモン、ラズベリー、グランマルニエ、ラム酒を使用した妖艶な4種のガナッシュは赤く輝く宝石をイメージ。



ラムールエテルネル (左)、クッドール (右)

バレンタインメニュー

■ ザ・ロビーラウンジ

ヨーロッパ調のインテリアが落ち着いた雰囲気醸し出す優雅なザ・ロビーラウンジでは、ディナータイムに苺を使ったバレンタインメニューをご提供します。

提供期間: 2018年2月8日(木)~2月14日(水)

提供時間: 18:00~22:30

料 金: お1人様 8,000円(税金・サービス料 15%別)

■ イタリア料理「スプレッディード」

バレンタインデー発祥地とされるイタリアでは、男性から女性へ贈りものをするのが主流。真っ赤なストロベリーを使用したウェルカムドリンク、デザートがお互いの気持ちを伝えあう大切な時間に彩を添えます。ガンベロ・ロツォが認めるスプレッディードのディナーをお愉しみください。

提供期間：2018年2月8日(木)～2月14日(水)

提供時間：18:30～22:00

料 金：お1人様 12,000円(税金・サービス料15%別)

■ フランス料理「ラ・ベ」

シャンパーニュ付きディナーコース「クラシカル アンド エレガント」に、ロマンティックなバレンタインにふさわしいチョコレートギフトを加えて。ミシュラン1つ星に輝いたフレンチをご堪能ください。

提供期間：2018年2月8日(木)～2月14日(水)

提供時間：17:30～21:00

料 金：お1人様 18,519円(税金・サービス料15%別)

■ ザ・バー

バラの花束をイメージした華やかなカクテルは、優雅で落ち着いた大人の時間を演出します。チョコレートのギフト付き。

提供期間：2018年2月1日(木)～2月14日(水)

提供時間：17:00～

料 金：お1人様 3,500円(税金・サービス料15%別)

SPA

■ ESPA ロマンティック ペアルーム

バラの花びらとキャンドルでロマンティックにデコレーションした、二人のためのペアルーム。英国生まれのラグジュアリーブランドESPAの施術と、お土産にバニラ・ピュアのチョコレート2個入りのギフトボックス、シャンパーニュが付いたプランです。

内 容：フットバス+ESPAトリートメント90分(2名様)+シャンパーニュ(フルボトル1本750ml)+チョコレート(2個入り1箱)

料 金：50,000円(税金・サービス料込み)

※ペアルームのご予約はご利用日の2日前までをお願いいたします。



※全ての画像はイメージです。メニューの内容や価格は変更にな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。