



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2月14日(水)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「ミシュランガイド 京都・大阪 2018」1つ星

フランス料理ラ・ベが季節の新メニューを1月より提供

～蝦夷鹿、黒鮑などの旬の味覚にフレンチテクニックを駆使した独創的な味わい～



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)のフランス料理「ラ・ベ」では、蝦夷鹿や黒鮑などの旬の食材をふんだんに使用した、シーズナルメニューを1月より提供を開始しました。

ザ・リッツ・カールトン大阪のメインダイニング「ラ・ベ」は、ヨーロッパ産の希少なブルーオマールを使ったシグネチャーメニューをはじめ、季節ごとに上質な食材を使用し、シェフ クリストフ・ジベールが伝統的なフレンチテクニックをもとにオリジナリティ溢れる料理を提供しています。「ミシュランガイド 京都・大阪 2018」では1つ星として掲載されたほか、大阪で唯一、快適さやサービスを評価する4クヴェールとしても紹介されています。

このほど「ラ・ベ」では、蝦夷鹿や、黒鮑、ブリなど旬の食材にフレンチのエッセンスを加え、早春をイメージしたメニューをご用意しました。低温調理でじっくりと焼き上げ、コーヒーバターで香付けした蝦夷鹿は、アクセントとして添えた、カシスやセロリと絶妙なハーモニーを生み出します。黒鮑は、しっかりとした歯ごたえと濃厚な旨みを蒸すことによって封じ込め、甘さのある肝にワインを合わせたソースと共に提供。ブリは「エボリューション」をテーマに、日本酒と酸味のあるキュウリのヴィネグレットでマリネにし、キャビアを加えて贅沢に仕上げました。

「ラ・ベ」でしか出会うことのできない、早い春を思わせる華やかな料理の数々をご堪能ください。

フランス料理「ラ・ベ」

シェフが作り出すのは、フランス料理の改革者として有名なエスコフィエの技法や伝統的手法をベースに、フランス各地での豊富な経験を活かしたセンスから生まれる、オリジナリティ溢れる料理の数々。食材それぞれのもつ美味しさを最大限に生かした調理法や味付けで、紳士・淑女の“食”への探究心を刺激します。



■メニュー

ランチ： フランセ 7,500 円、エレガント 9,500 円

ディナー： ラ・ベ 15,000 円、クラシカル アンド エレガント 19,900 円、
プレステージ 40,000 円／55,000 円
(価格は全て税金・サービス料 15%別)

■レストランご予約・お問合せ

営業時間： ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00

TEL： 06-6343-7020(直通)

WEB： www.ritz-carlton.co.jp/restaurant/labae/

「ラ・ベ」料理長 クリストフ・ジベール

ブルターニュ生まれ。モンテカルロにある世界的に名高い「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・カルトン」で、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る。来日する前は南フランスにある、世界的に名高い「ネグレスコ・ホテル」で活躍。2002 年に副料理長として「ラ・ベ」に着任、2006 年に料理長に昇任。



※全ての写真はイメージです。食材は仕入れにより変更になる場合がございます。

メニューの内容は予告なく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。