



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6月5日(火)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

大好評アフタヌーンブッフェ、初となる“ピーチ”をテーマに

2018年7月1日(日)より開催!

メニュー50種以上すべてがピーチづくしの夏の「ピーチアフタヌーンブッフェ」



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、2018年7月1日(日)から9月30日(日)まで、イタリア料理「スプレンドィード」にて、夏のフルーツ、ピーチを使ったブッフェ「ピーチアフタヌーンブッフェ」を初開催いたします。芳醇で瑞々しいピーチを、スイーツ、軽食、ドリンクなど50種を超えるすべてのメニューに贅沢に使用した、「スプレンドィード」の料理長、オリアナ・テイラバッシが監修するピーチづくしのブッフェを心行くまでご堪能ください。

ザ・リッツ・カールトン大阪のアフタヌーンブッフェは、季節ごとに異なるテーマで開催。初めてのテーマとなる“ピーチ”は、イタリアでも人気の夏のフルーツで、特に、桃の産地に程近いヴェネチアは、カクテル「ピーチベリーニ」の発祥の地としても有名で、ピーチを使ったアイテムが豊富です。今回のブッフェでは、ピーチと縁の深い“ヴェネチア”をイメージしたスイーツや軽食、華やかな会場の装飾にご注目ください。

スイーツには、大胆に半分にカットした黄桃にリコッタチーズを添えた「グリルドピーチ」、桃を模ったクッキー生地チョコレートと桃の果肉を挟んだ「スウィートピーチ」や、イタリアの焼菓子を黄桃で飾りつけた「ヴェネトオリーブオイル ピーチケーキ」など、伝統的なイタリアンスイーツをアレンジしたアイテムが勢

揃い。クリームにミントのフレーバーをつけた「ピーチモヒート カップケーキ」や「ヴェネチアングラスゼリーを纏ったピーチムース」といった夏らしいさわやかなスイーツもご用意しました。

スペシャリテとして、料理長 オリアナ・ティラバッシの自信作、牛肉と白桃のカルパッチョをお一人様に一皿ずつテーブルサーブにてご提供いたします。ヴェネチア発祥の牛肉のカルパッチョの旨味と白桃の芳醇な甘味が抜群の好相性なひと皿です。

そのほか軽食には、ピーチとムール貝のリングイネ ペペロンチーノ、ピーチと鱈のブルスケッタ、グラナパダーノチーズと桃を使ったシーフードリゾットや桃のピッツアなど、バラエティ豊かに揃います。

ザ・リッツ・カールトン大阪の夏のアフタヌーンブッフェ「ピーチアフタヌーンブッフェ」で、目にも美しいピーチのスイーツをご堪能いただきながら、“ヴェネチア”への小旅行をお楽しみください。

■ヴェネチア発祥のカクテル「ピーチベリーニ」をご提供！

「ピーチベリーニ」 1,600 円 (消費税8%別・サービス料15%別)

ヴェネチア発祥のカクテル「ピーチベリーニ」を期間限定でご提供します。

■インスタグラムフォロー＆「いいね」でお土産プレゼント

「ピーチアフタヌーンブッフェ」にお越しいただいたお客様で、ザ・リッツ・カールトン大阪公式インスタグラムのフォロワー、またはフォローしていただき、「ピーチアフタヌーンブッフェ」の指定の投稿に「いいね」をしていただいた方全員にクッキーをプレゼントします。

ザ・リッツ・カールトン大阪公式インスタグラム: www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/

- 【タイトル】 「ピーチアフタヌーンブッフェ」
【期間】 2018年7月1日(日)～2018年9月30日(日) 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)

【内容】

スイーツ、軽食、ドリンクなどピーチを使用したメニューが約50種

お飲み物: ウェルカムフルーツハーブティー「ソフトピーチ」(テーブルサービス)など

デザート: ヴェネチアングラスゼリーを纏ったピーチムース、ピーチモヒート カップケーキ、
ピーチミモザ アマレッティー、桃とクリームのカレープ、黄桃とシチリアピスタチオのケーキ、
ピーチカンパリゼリーケーキメロン アニス、ピーチ ロール レモンチェロクリーム、
ピーチ クリームブリュレ、ヴェネトオリーブオイルピーチケーキ シャンティイクリーム、
グリルドピーチ リコッタ バルサミコソース、スウィートピーチ、カーニバルタルトなど

軽食: サラミタルトレット 桃とスイカ、鴨と桃のサラダ バルサミコ ハム マンゴー、
ピッツアマリナーラ 桃 干し鱈、ピッツァ 桃 ヨーグルト 蜂蜜 シナモン、
シーフードリゾット ラディキオ 桃 グラナパダーノチーズ、

リングイネ ペペロンチーノ 桃 ムール貝 ミント、
カルパッチョ チプリアーニ 白桃(お一人様一皿)など

【提供場所】 イタリア料理「スプレッディード」(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。