

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6月11日(月)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

クラブラウンジ専任バーテンダーによる夏季限定カクテルセミナー
～紳士淑女の知的好奇心にお応えする体験プログラム「ウィークリー・ワンダー」～



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、ザ・リッツ・カールトン・クラブレベル(33～35F)にご滞在中のお客様限定の体験プログラム「ウィークリー・ワンダー」の一つ、カクテルセミナーの新しいメニューとして「ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンド」など紅茶の茶葉を使ったカクテル作り体験を2018年6月15日(金)から9月30日(日)の夏季限定でご提供します。

ザ・リッツ・カールトン大阪の34階にあるクラブラウンジは、ザ・リッツ・カールトン・クラブレベルにご滞在中のお客様だけがご利用いただける優雅でプライベートな空間。エントランス、リビング、バー、ダイニング、フード・プレゼンテーション・エリアの5つの空間で構成されており、その時々のご気分に合わせてお好きな空間をお選びいただくことで、何度訪れても新鮮な時間をお過ごしいただけます。

カクテルセミナーは、毎週月曜日16:00～16:30に実施。クラブラウンジ専任バーテンダーのジェイク・ジョンが、カクテルの作り方や楽しみ方をご提案いたします。夏季限定でご提供するのは、ジンをベースに紅茶とハーブを組み合わせたさわやかな4種のオリジナルカクテル「Tea Gin & Tonics」。現在、クラブラウンジでご提供しているロンネフェルト社の紅茶「ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンド」「ソフト ピーチ」「マンゴー ドリーム」「アイリッシュ ウイスキー



ー クリーム」の茶葉をそれぞれに使用しました。茶葉をジンに漬け込み 5～10 分抽出した後、トニックで割ってお好みのハーブやレモン、シナモンを加えて仕上げます。お客様には、紅茶やハーブを選んでいただきながら、ご自身でカクテルを作ってお楽しみいただけます。

知る人ぞ知るザ・リッツ・カールトン大阪の魅力を、新たな側面からご体感ください。

■ ウィークリー・ワンダー

ホテルの各分野のエキスパートがご滞在中の紳士淑女の皆様の知的好奇心にお応え行うプログラム。カクテルセミナーのほか、スパセラピストによるハンドメイド・シュガースクラブ・レッスンも実施しております。

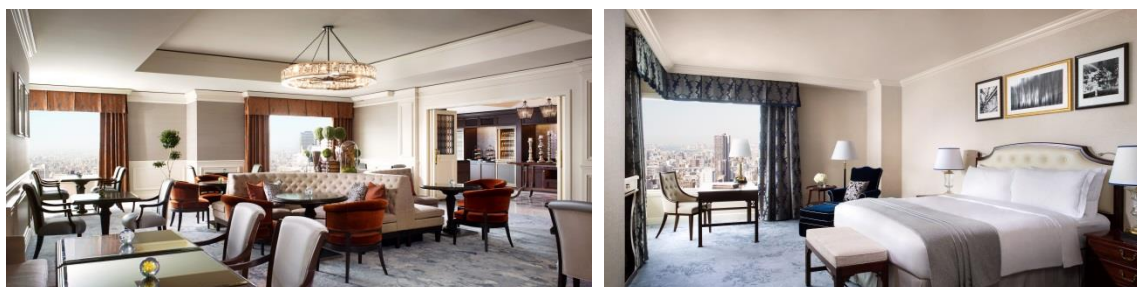
【開催日時】 毎週月曜日 16:00～16:30

【開催場所】 34F クラブラウンジ

【その他】 クラブフロアにご滞在中のお客様限定、参加費無料、予約不要、年齢制限無し

■ クラブラウンジ

34 階に位置するクラブラウンジは、クラブレベルにご宿泊のゲストがご利用いただけるエクスクルーシブなプライベート空間です。ブッフェスタイルでご提供する朝食や軽い昼食、夕方のオードブルなど 1 日 5 種のスタイルで軽食とお飲物をご自由にご利用いただけるほか、専属のコンシェルジュによるパーソナルなおもてなしをご提供します。くつろぎと豊かなインスピレーションが融合したクラブラウンジからは、イルミネーションに輝く大阪市街のシティービューや、遠くには生駒山など、大きな窓から見渡す眺望を心ゆくまでお楽しみいただけます。



1 日 5 回のフード・プレゼンテーションご提供時間:

7:00 - 10:00	ご朝食
11:00 - 14:00	お昼のご軽食
14:30 - 16:30	アフタヌーンティー
17:00 - 19:30	ご夕食前のオードブル
20:00 - 22:00	ナイトキャップ & デザート

【予約方法】 電話 06-6343-7000(代表)、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。