



お問い合わせ：  
PRディレクター レイノルズあい  
[ai.reynolds@ritzcarlton.com](mailto:ai.reynolds@ritzcarlton.com)  
PR エグゼクティブ 森 智美  
[satomi.mori@ritzcarlton.com](mailto: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9月27日(木)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

アジア太平洋地域を代表するグルメな4都市を巡るダイニングイベント、  
**Stellar Dining Series 『星の饗宴』 by The Ritz-Carlton** を開催  
～11月8日からの3日間、ザ・リッツ・カールトン大阪が銀河のような食の旅の舞台に～



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11月8日(木)～11月10日(土)の3日間、「Stellar Dining Series(ステラ ダイニングシリーズ)『星の饗宴』by The Ritz-Carlton」と題して、アジア太平洋地域のザ・リッツ・カールトンホテルで活躍するミシュランの星を獲得しているスターシェフやミクソロジスト、パティシエが一堂に会するダイニングイベントを開催いたします。

ステラ ダイニングシリーズ『星の饗宴』は、ザ・リッツ・カールトンが誇るスターシェフの技とイノベーションをご堪能いただくべく、アジア4都市(シンガポール、大阪、香港、北京)で食の祭典を開催する、星をテーマにしたグルメジャーニーです。各ゲストエディションで、アジア太平洋地域におけるザ・リッツ・カールトンの多彩で傑出したレストランやバーの世界をお披露目する、ブランドにとって初の試みとなります。

ザ・リッツ・カールトン大阪はダイニングシリーズの日本における唯一の会場となり、館内レストランであるフランス料理「ラ・ベ」、中国料理「香桃」、「天ぷら 花筐」ではそれぞれに、東京、シンガポール、京都のザ・リッツ・カールトンで活躍するミシュランスターシェフを迎え、2人のシェフの自慢の料理を1つのコース料理でご堪能いただける特別なフォーハンズメニューを提供いたします。ランチやディナーのほかに、クッキングクラスも開催いたします。また、ザ・バーでは、世界クラスの2人のミクソロジストによる期間限定のミクソロジーカクテルを、そして数々の賞を受賞したショコラティエによるチョコレートアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

日本において唯一ザ・リッツ・カールトン大阪にて開催するステラ ダイニングシリーズ『星の饗宴』のランチ、ディナーやイベントスケジュールは以下のとおりです。

ザ・リッツ・カールトン大阪のメインダイニング、「ラ・ベ」では、2人のミシュランシェフ、ザ・リッツ・カールトン東京「アジュール フォーティーファイブ」料理長、宮崎慎太郎とザ・リッツ・カールトン大阪「ラ・ベ」料理長のクリストフ・ジベールによる極上のフレンチを提供いたします。11月9日(金)のランチタイムにはクッキングクラスも開催し、シェフ自ら独自のテクニックをお伝えします。

・ディナー：アラン・ロベール シャンパーニュディナー

日時： 11月8日(木) 19:00 開始

定員： 24名

料金： 150,000円

・ランチ：クッキングクラス

日時： 11月9日(金) 12:00 開始

定員： 40名

料金： 14,000円

・ディナー：ステラダイニングメニュー

日時： 11月10日(土) 17:30～21:00

定員： 40名

料金： 20,000円



ザ・リッツ・カールトン大阪  
料理長 クリストフ・ジベール



ザ・リッツ・カールトン東京  
料理長 宮崎 慎太郎

「香桃」では、ザ・リッツ・カールトン ミレニア シンガポール「サマーパビリオン」料理長、チェン・シウ・コンとザ・リッツ・カールトン大阪「香桃」料理長、ピーター・チョンが究極のコラボレーションを実現。世界で活躍するシェフによる広東料理をランチとディナーで提供するほか、11月9日(金)のディナーでは、最高級ブルゴーニュワインとカリフォルニアワインをご用意し、至福のときを提供いたします。

・ディナー：ステラダイニングメニュー

日時： 11月8日(木) 17:30～21:30

定員： 80名

料金： 12,000円／20,000円

・ランチ：ステラダイニングメニュー

日時： 11月9日(金) 11:30～14:30

定員： 100名

料金： 6,500円／12,000円

・ディナー：カリフォルニアワインとブルゴーニュワインの融合

日時： 11月9日(金) 19:00 開始

定員： 20名

料金： 170,000円



ザ・リッツ・カールトン ミレニア  
シンガポール  
料理長 チェン・シウ・コン

・ランチ：ステラダイニングメニュー

日時： 11月10日(土) 11:30～14:30

定員： 100名

料金： 6,500円／12,000円

・ディナー：ステラダイニングメニュー

日時： 11月10日(土) 17:30～21:30

定員： 80名

料金： 12,000円／20,000円

「天ぷら 花筐」では、ザ・リッツ・カールトン京都「天ぷら 水暉」料理長、藤本健司とザ・リッツ・カールトン大阪「天ぷら 花筐」シェフ、深名 健が夢の共演。旬の食材を生かし、芸術の域にまで高めた極上の天ぷらをお楽しみください。11月10日(土)には、天ぷらと高級シャンパーニュである、アンリ・ジローと共にメニューをご堪能いただく上質な世界をご用意しています。

・ディナー:ステラダイニングメニュー

日時: 11月8日(木) 18:00、20:15 開始  
定員: 20名  
料金: 13,500円

・ランチ: ステラダイニングメニュー

日時: 11月9日(金) 11:30、14:00 開始  
定員: 20名  
料金: 7,200円

・ディナー:ステラダイニングメニュー

日時: 11月9日(金) 18:00、20:15 開始  
定員: 20名  
料金: 13,500円

・ランチ: ステラダイニングメニュー

日時: 11月10日(土) 11:30、14:00 開始  
定員: 20名  
料金: 7,200円

・ディナー:アンリ・ジローシャンパーニュディナー

日時: 11月10日(土) 19:30 開始  
定員: 10名  
料金: 55,000円



ザ・リッツ・カールトン京都  
料理長 藤本 健司

重厚感溢れるバーカウンターを擁する「ザ・バー」ではザ・リッツ・カールトン大阪のダニエル・カンがザ・ポートマン・リッツ・カールトン上海よりジャカエル・フーを迎え、世界クラスのミクソロジスト2人による最先端のカクテルを提供いたします。11月8日(木)のチョコレートワークショップでは、数々の受賞歴を誇るパティシエ細川雅正が手掛けるチョコレートアフタヌーンティーとシャンパーニュをお楽しみいただけます。

・チョコレートマスタークラス&アフタヌーンティー

日時: 11月8日(木) 11:30 開始  
定員: 20名  
料金: 7,500円

・スペシャルカクテル提供

日時: 11月8日(木) 17:00~24:00の間、随時  
定員: なし

・カクテルセミナー

日時: 11月9日(金) 19:30 開始  
定員: 16名  
料金: 7,500円

【タイトル】 **Stellar Dining Series**(ステラ ダイニングシリーズ)『星の饗宴』  
**by The Ritz-Carlton**

【期間】 2018年11月8日(木)～11月10日(土)

【予約方法】 電話 06-6343-7020(レストラン予約)  
WEB サイト [www.ritzcarlton-stellardining.com/jp](http://www.ritzcarlton-stellardining.com/jp)

※全て消費税8%別・サービス料15%別

※写真はイメージです。イベントの内容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。