

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

お問い合わせ：
PRディレクター レイノルズあい
ai.reynolds@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 / FAX:06-6343-7016

2018年10月10日(水)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

フランス料理「ラ・ベ」が『ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2019』にて1つ星を獲得
～伝統的な技法をベースにした五感を満たす独創的なフレンチ～



「ラ・ベ」料理長 クリstof・ジベール



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stファー・クラーク)のフランス料理「ラ・ベ」が、10月12日(金)発売の『ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2019』にて、昨年に引き続き2年連続で1つ星として掲載されました。また“快適さ”を表す「フォーク/スプーン」マークを、大阪府内の掲載レストランのなかで最高のランクである「最上級の快適」を意味する4つとして唯一掲載されています。

フランス料理「ラ・ベ」は、随所に絵画が飾られた18世紀ヨーロッパの上質なインテリアのなか、伝統的なフレンチのテクニックをベースにしたシェフならではの独創的な料理をオリジナリティ溢れる盛り付けにてお楽しみいただけるザ・リッツ・カールトン大阪のメインダイニングです。

「ラ・ベ」の料理長、クリstof・ジベールは、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・カールトン」、さらに南フランスにあ

る高級5つ星ホテル「ネグレスコ・ホテル」の部門シェフとして活躍後、2002年に来日。2006年にザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラ・ベ」の料理長に就任いたしました。エスコフィエの技法やトラディショナルをベースに、フランスと日本で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を提供しております。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”への探究心を満たします。

シェフ クリストフ・ジベールのコメント

「日本の素晴らしい食材との出会いが私の料理への情熱を刺激し、新たな発想を生み出す原動力となっています。これからもゲストの皆様喜んでいただけるよう、チームの皆と共に邁進いたします」

12月初旬までの季節のメニュー

このほど「ラ・ベ」では、爽やかな胡瓜のヴィネグレットソースとキャビアをあしらったカンパチのマリネや、コーヒバターで香付けしたシェフのオリジナリティが際立つ鹿肉背肉のコーヒバターロティといった、秋から初冬にかけて旬を迎える食材を使用した見た目にも美しい季節のメニューをご堪能いただけます。また、ヨーロッパ産の希少なオマールブルーを使ったポワレなど、シェフ ジベールの料理の真骨頂とも言える料理の数々をご用意しております。

フランス料理「ラ・ベ」(ザ・リッツ・カールトン大阪5階)

営業時間:

ランチ 11:30~14:30、ディナー17:30~21:00

料 金:

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

TEL: 06-6343-7020(直通)

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

###

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。