

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 / FAX06-6343-7016

2018年10月25日(木)

ザ・リッツ・カールトン大阪
11月9日(金)よりクリスマスプロモーションを開始
～ミシュランシェフのお料理をお部屋で愉しめる宿泊プランも登場～



1F ロビーに設置される、高さ約 3.5m のクリスマスツリー



クリスマスディナー付 宿泊プラン



1F ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ
クリスマスケーキ サンタクロースハット



5F フランス料理「ラ・ベ」
クリスマススペシャルコース



5F 「ザ・バー」
クリスマスシャンパーニュカクテル

2018年11月9日(金)より、ザ・リッツ・カールトン大阪が1年間で最も華やぐ季節、クリスマスシーズンが幕開けします。12月25日(火)までの期間、館内の各レストランではクリスマス限定のメニューをご提供するほか、ミシュランシェフのお料理をルームサービスでお愉しみいただく宿泊プランをご用意。イタリア産大理石でできた暖炉が印象的な重厚感あふれるロビーには高さ約3.5mの華やかなクリスマスツリーが登場します。ホテル全体をクリスマスの装いで彩り、よりいっそう温かで特別感溢れるおもてなしで紳士淑女の皆様をお迎えます。

◆11月9日(金) クリスマスツリー点灯式および館内装飾がスタート

1階ロビーに高さ約3.5mの伝統的なクリスマスツリーを設置し、ツリーの点灯式を実施いたします。点灯式では、神戸のインターナショナルスクールに通う子供たちによる英語のクリスマスキャロルの合唱やホットワインのご提供を行うほか、サンタクロースが登場し来館者にクリスマススイーツをプレゼントします。その他、5階レストランフロアや34階クラブラウンジなど館内各所に、ツリーやリース、ガーランドなどを飾り付け、華やかなクリスマスを演出します。

点灯式： 2018年11月9日(金) 17:15～

館内の装飾期間：2018年11月9日(金)～12月25日(火)

◆ミシュラン1つ星フランス料理「ラ・ベ」クリスマスディナーをお部屋で

お部屋でゆっくりと「ラ・ベ」のクリスマスディナーコースをお楽しみいただけるステイパッケージ。クリスマスケーキやバラの花びらを浮かべたバブルバスもご用意します。大切な人とお2人でロマンティックなクリスマスをお過ごしください。

宿泊期間：12/21(金)～25(火)※ご予約は12/19(水)迄

価格：1室2名様 150,000円～(税・サ込み・宿泊税別)

ご予約・お問い合わせ：TEL 06-6373-7000

◆レストラン クリスマス特別プロモーション

レストランでは白トリュフやオマール海老、フォアグラといった、聖夜にふさわしい豪華な食材を使った美食の数々が勢ぞろい。さらに、人気のチョコレートアフタヌーンブッフェ『美女と野獣』にシューレンなどクリスマスメニューが加わるほか、ザ・ロビーラウンジのアフタヌーンティーにもクリスマスメニューが登場します。

5F フランス料理「ラ・ベ」

■ クリスマススペシャルコース

期間： 2018年12月22日(土)～25日(火)

料金： ランチメニューノエル 18,500円、ディナーメニューノエル 36,000円

メニュープレステージノエル 46,000円、プライベートクリスマスディナー150,000円

1F イタリア料理「スプレンドイード」

■ クリスマスランチブッフェ

期間： 2018年12月22日(土)～25日(火)

料金： 6,000円

■ クリスマススペシャルディナー

期間： 2018年12月22日(土)～25日(火)

料金： メニュービアンコ 11,000円、メニューロツツ 15,000円、

メニューオロ 23,000円



■ チョコレートアフタヌーンブッフェ『美女と野獣〜クリスマスパーティー〜』

期間： 2018年12月1日(土)～26日(水) 14:30～18:00(90分制)

料金： お一人様 大人 4,700円、お子様(小学生、6～12歳)2,350円

5F 日本料理「花筐」

■ 鉄板焼クリスマスディナー

期間： 2018年12月22日(土)～25日(火)

料金： 寒椿 25,000円、葉牡丹 33,000円



5F 「ザ・バー」

■ クリスマスシャンパーニュカクテル「フラッフィー キス」

期間： 2017年12月1日(土)～25日(火)

料金： 3,500円



1F 「ザ・ロビーラウンジ」

■ クリスマスアフタヌーンティー

期間： 2018年12月1日(土)～26日(水) 11:00～19:00

料金： お1人様 4,900円

※12/22(土)～25(火)はクリスマスカクテル付き

お1人様 5,500円

ご予約・お問い合わせ：TEL 06-6343-7020

◆ザ・リッツ・カールトン・グルメショップのクリスマスケーキ

イチゴムースの中に、ビスキュイ、ラズベリージャム、ピスタチオクリームを潜ませたフォトジェニックな「サンタクロスハット」や永遠に愛される定番のストロベリーケーキなど、華やかなケーキやかわいらしいスイーツなどが揃います。

予約期間： 2018年12月19日(水)迄

販売期間： ケーキ 2018年12月20日(木)～12月25日(火)

その他 2018年11月9日(金)～12月25日(火)

■ ケーキ

クリスマスストロベリーケーキ 5,000円～、ノエル ルージュ 8,500円、

クリスマスリース 5,800円、クリスマスチーズケーキ 5,000円、

クリスマスオーナメントケーキ 6,500円など

■ チョコレート

サンタ帽チョコレート 2,800円など



■ 焼き菓子

シュトーレン 1,800 円～、パネトーネ 1,800 円、チョコレートスタークッキー600 円(2 個)、スパイスチーズパイ 1,200 円(10 個)、クレセント 1,500 円(8 個)、ツリーケーキ 2,000 円(6 個)、レモンケーキ 1,200 円(8 個)、ストロベリーレモンクッキー1,200 円(8 個)～など

ご予約・お問い合わせ : TEL 06-6373-7000



※写真はすべてイメージです。

※表記料金に消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

###

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。