

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12月13日(木)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

中国料理「香桃(シャンタオ)」を開業初のフルリニューアル

2019年3月1日、“現代の桃源郷”が誕生

～フランス料理「ラ・ベ」及び「ザ・バー」も一部インテリアを改装～



改装イメージ

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、2016年に改装を完了した日本料理「花筐(はながたみ)」を除く、5階レストランフロアの改装を行います。1997年のホテル開業後初のフルリニューアルとなる中国料理「香桃(シャンタオ)」は、2019年1月11日(金)より改装を実施し、より現代的な『桃源郷』を表現したモダンで開放感のあるインテリアに生まれ変わり、ガーデンを眺めながら中国式のアフタヌーンティーがお楽しみいただけるテラス席も設ける予定です。さらに、同年2月16日(土)より、フランス料理「ラ・ベ」と「ザ・バー」も一部インテリアを改装。コンテンポラリーなエッセンスを織り込むことでクラシックエレガンスをさらに引き立て、日々新たに生まれる料理にふさわしい空間へ進化を遂げます。いずれも3月1日(金)のリニューアルオープンを予定しています。

### <中国料理「香桃(シャンタオ)」が“現代の桃源郷”に>

中国料理「香桃」は、伝統的な広東料理にモダンなエッセンスを加えた独創的なお料理を、評茶員の厳選したバラエティー豊かな中国茶と共にご提供しています。

今回の改装では、「香桃」の名前の由来である『桃源郷』のイメージをインテリアに取り入れ、ダイニング空間にアートで桃の木を表現するほか、天井や照明に桃色を配し、まるで満開の桃の花に包まれたかのような空間を演出します。中国では桃の木の周りに人々が集い宴を催した詩が多く残されていることから、その周りで楽しく食事をするというデザインコンセプトのもと、現代的で洗練された『桃源郷』を表現します。さらに、これまでになかったテラス席を屋外庭園に設け、ヤマモモをはじめとした木々やガーデンを眺めながら中国式のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

### <フランス料理「ラ・ベ」は赤がアクセント>

ホテルのメインダイニングであり、ミシュラン一つ星を誇るフランス料理「ラ・ベ」は、上流階級の邸宅を再現した上質な空間をご提供しています。今回の改装では家具を一新し、赤をアクセントカラーにした一層華やかなダイニングスペースとなります。



### <ザ・バーは18世紀英国の雰囲気強調>

18世紀のイギリスをイメージした重厚感溢れる「ザ・バー」も椅子など家具の一部を一新し、英国のナショナルカラーの一つである緑をアクセントとして配し、紳士淑女が集う落ち着いた気品ある空間に生まれ変わります。



### <コリドーの絨毯も改装に合わせリニューアル>

また、「ラ・ベ」や「香桃」など、5階レストラン&バーを繋ぐコリドー(通路)の、現在の赤色の絨毯は改装後、リッツ・カールトンブランドの象徴でもあるブルー・ゴブレットをイメージした深みある上品な青色へと変わりお客様をお出迎えします。都会の喧騒からとき放たれた、ザ・リッツ・カールトン大阪の現代における「貴族の邸宅」にふさわしい新しい空間とサービスに、ぜひご期待ください。

各レストラン&バーの改装期間につきましては以下のとおりです。

※いずれも2019年3月1日(金)リニューアルオープン

- 中国料理「香桃」 2019年1月11日(金)～
- フランス料理「ラ・ベ」 2019年2月16日(土)～
- ザ・バー 2019年2月16日(土)～

###

### 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。