



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

2019年1月8日(火)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
“食べられるアート”「ジャニス ウォン」のデザートが、ついに大阪に
ミクソロジストによるカクテルとのマリアージュコースをご提供
～2019年1月31日(木)より期間限定～



ジャニス ウォン氏



5テイス トチョコレート

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、2019年1月31日(木)より4月30日(火)まで、「アジアベストレストラン 50」にて、2013年、14年に2年連続でアジア最優秀パストリーシェフに選ばれた世界的パストリーシェフ、ジャニス ウォン氏とコラボレートしたデザートコースを、イタリア料理「スプレッディード」にてご提供いたします。

アーティストでもある彼女が作り出す、“edible art(食べられるアート)”をテーマにした美しい皿盛りデザートはその見た目だけでなく、これまでのデザートの概念を覆すような素材選び、食感、味覚、温度の組み合わせで、彼女のデザートバーのあるシンガポールや東京で多くのゲストを魅了しています。情熱と遊び心にあふれたジャニス ウォンの最先端デザートが大阪でお愉しみいただけるのは今回が初めてとなります。

この度は、ザ・リッツ・カールトン大阪のためのひと皿を含む、季節感あふれる5皿のデザートコースと、3皿のデザートコースをご用意いたします。様々な受賞歴を誇る館内「ザ・バー」のミクソロジスト 里 美保子による、シャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」を使ったミクソロジーカクテルと

共に、ひと皿ごとにペアリングをお楽しみいただけます。2人の女性が織り成す、美しく繊細なデザートとミクソロジーカクテルのマリアージュをぜひご堪能ください。

◆ 1/30(水)、ジャニス ウォン本人による一夜限りのスペシャルイベントも

ジャニス ウォン氏が来日し、ザ・リッツ・カールトン大阪にて一夜限りのイベントを開催。5皿のデザートコースと5種類のペリエ ジュエカクテルをご提供いたします。

開催日時: 1月30日(水) 19:00~20:30 (受付 18:30~)
価 格: 13,000 円
場 所: 2F 宴会場

ジャニス ウォン プロフィール

シンガポール国立大学で経済学を学んだ後、パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」に入学。卒業後は世界中の有名レストランで技を磨き、ピエール・エルメ氏、オリオール・バラゲ氏などに師事。シェフであり、アーティストでもある二面性を活かし、edible art(食べられるアート)という食とアートの融合を一つのテーマとして、五感で楽しめる新たなデザート体験を提案。2007年にデザートとお酒を深夜まで楽しめる「2am:dessertbar」をシンガポールにオープン。2016年には新宿に「ジャニス・ウォン デザートバー」をオープン。2013年、14年に英国「ウィリアムロードビジネスメディア」主催「アジアベストレストラン50」にてアジア最優秀ペストリーシェフに選出。

里 美保子 プロフィール

複数のホテルを経験後、ザ・リッツ・カールトン大阪「ザ・バー」にて活躍。オリジナルのビターズやコーディアルなどを用い、地元の果実やハーブなどユニークな素材でオリジナリティ溢れるカクテルを創る。豊富な経験に裏打ちされた丁寧かつホスピタリティあふれるサービスもあいまって、彼女の作る唯一無二のカクテルにファンは多い。2008 Chivas Bar Masters 準優勝、2009 HBA/MHD 共催カクテルコンペティション全国大会スパークリング部門入賞、Belvedere The Spectre 007 Cocktail Challenge 2015 Japan Finalist など受賞歴も多い。



■ 「世界的ペストリーシェフ ジャニス ウォン × ミクソロジスト 里 美保子
コラボレーション デザートコース」

提供期間: 2019年1月31日(木)~4月30日(火)
提供時間: 11:30~14:00、18:30~22:00
価 格: 3皿のデザートコース 6,500円 (カクテルセット +2,500円)
5皿のデザートコース 9,500円 (カクテルセット +4,000円)
場 所: イタリア料理「スプレンドィード」(1F)
予 約: 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、
WEB サイト www.ritz-carlton.co.jp/information/1267/

《メニュー内容》

【5皿のデザートコース】

ストロベリー トマト／ホワイトアスパラガス 小夏／ストロベリーカプレーゼ／
スプリングオニオンタルト／5 テイスト チョコレート(ビターブリュレ、ウマミ ミソ ガナッシュ、
スイートソルティッド ウォームフォーム、チョコレートジェリー、ソルベ)

【3皿のデザートコース】

ストロベリーカプレーゼ／スプリングオニオンタルト／5 テイスト チョコレート

協賛:ペリエ ジュエ

※価格はすべて税金・サービス料 15%別。メニュー内容が変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

200年を超える歴史をもつ、メゾン「ペリエ ジュエ」

1811年にエペルネに創立したシャンパーニュ・メゾン ペリエ ジュエ。そのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつことが特長であり、創立以来たった7名のセラーマスターにより、その技術・技能を継承されております。またペリエ ジュエは、創立者がこよなく愛した日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。1902年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたジャパニーズ・アネモネが描かれ、メゾンの象徴となりました。

<http://www.perrier-jouet.com/jp-ja/>

###

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。