

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

2019年2月28日(木)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 レストラン&バー3店舗の改装完了、 2019年3月1日(金)よりリニューアルオープン 中国料理「香桃」は開業以来初のフルリニューアル



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:クリストファー・クラーク)は、フランス料理「ラ・ベ」、中国料理「香桃」、「ザ・バー」の改装を完了させ、2019年3月1日(金)よりの3つのレストラン&バーをリニューアルオープンいたします。5階フロアのレストラン&バーは、2016年に改装を行った日本料理「花筐」を含めて4つの店舗すべてが新しく生まれ変わりました。また、中国料理「香桃」は開業後初の全面改装となります。

“食い倒れの街”として知られている大阪は、豊かな食文化があり手ごろで美味しい料理が豊富で食に厳しいゲストが多い街でもあります。ザ・リッツ・カールトン大阪のレストラン&バーは1997年にホテルが誕生してから21年余の間、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と、世界でもトップクラスのシェフが創り出す五感に響く料理をご提供し、地元関西をはじめ世界中のたくさんのお客様にご愛顧いただけてきました。

今回の改装では、18世紀ヨーロッパをイメージしたこれまでのインテリアコンセプトを生かしつつも、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、日々進化するお料理にふさわしい空間へと進化を遂げました。変化の激しい時代において、これからも変わらずお客様にお選びいただける突出した存在として常に時代のニーズを読み最高の経験をご提供して参ります。

ホテル総支配人 クリストファー・クラーク コメント

「国際的なイベントを控え訪日客が増えるなか、大阪の食のシーンはここ数年ますます盛り上がりを見せ世界中の人々を惹きつけています。モダンでより華やかな印象に生まれ変わった空間は、これまでご愛顧いただいたゲストにも、これから新しくお越しいただくゲストにも、ご満足いただけるものと確信しております。サービス、料理、空間すべてにおいてお客様を魅了するご体験をこれからも提供して参ります」

<各店舗紹介>

■ 中国料理「香桃」



“現代の桃源郷”にインテリアを一新、香港出身シェフの広東料理

『桃源郷』の由来から店名に名付けた「香桃」はモダンとアンティークを融合させた、よりエレガントで現代的な空間に生まれ変わりました。中国の詩に数多く残る「桃の木と宴」をコンセプトに11,000個の陶器の破片から成る幅6mの壁面アートをダイニング空間の中心に配し、大小4つの個室には中国の美術品や陶器をディスプレイ。また、華やかな屋上庭園に新たにテラス席を設け、6種の点心と2種のデザートを含めたテラス席限定「桃庭園飲茶」をお好みの中国茶とともに提供いたします。料理長は数々の首脳陣やセレブリティに腕を振るってきた香港出身のピーター・チョン。シグニチャーディッシュ「6種のソースで味わう北京ダック」や最高級日本産干し鮑の「オイスターソース煮込み」をはじめ本場の広東料理の数々を、ソムリエにより厳選されたワインや紹興酒、公認評茶員による本格的な中国茶や「香桃」オリジナルブレンド茶とともにご賞味いただけます。

営業時間： ランチ 11:30～14:30 / ディナー17:30～21:30

席数： 122席(内個室38席、テラス18席)

料金： ランチコース6,200円～、ディナーコース10,800円～

■ フランス料理「ラ・ベ」



伝統と創意のフレンチを華やかなヨーロッパのインテリアで

レストラン内の家具を一新し、緩やかな曲線のモダンヨーロピアンスタイルでインテリアを統一。赤い張地をアクセントに取り入れることでフレンチの華やかさを演出し、コンテンポラリーテイストが加わったク

ラシックエレガンスの空間へと生まれ変わりました。新たにワイングラスメーカー「リーデル」の名前を冠し最高級のハンドメイドグラスを取り揃えた個室「リーデル・ルーム」を設え、より上質なご経験を提供いたします。ミシュラン1つ星を獲得する料理長、クリストフ・ジベールは欧州産の希少なエビ、オマール・ブルーやブルターニュ地方で厳選された材料と製法で製造されたボルディエバターなどの食材のみならず、日本食材も情熱的に取入れ四季に合わせてメニューを考案、季節感溢れるアートのようなプレゼンテーションでお客様を魅了していきます。400種類以上のワインがそろった受賞歴を誇るワインリストとともにお楽しみください。

営業時間： ランチ 11:30～14:30 / ディナー17:30～21:00
席数： 66席(内個室14席)
料金： ランチコース7,500円～、ディナーコース15,000円～

■ 「ザ・バー」



英国貴族の趣味を垣間見る、大人の上質な夜にふさわしい空間

上流社会の社交場ジョッキークラブをイメージしたインテリアに、18世紀の貴族たちの趣味である狩猟や音楽をモチーフにした新たな絵画を加え、アクセントカラーとして英国を象徴する深いグリーンを採用。イタリア産大理石のバーカウンターとその奥に並ぶウイスキーボトル、優雅なジャズピアノの生演奏など、その時代の紳士が好んだ居心地の良い雰囲気に入ることができます。メニューには「ジョニーウォーカーブルーラベル」をはじめ、日本やスコットランドの貴重なウイスキーなど150種以上がそろいます。さらにリッツ・カールトンが目指す最高のサービスのひとつ“ミスティーク(神秘性)”を名前にしたシグネチャーカクテル、ザ・バーのバーテンダーが創り上げるオリジナリティ溢れる逸品をお楽しみください。

営業時間： 月～木曜 17:00～0:00、金曜 17:00～1:00、土曜 14:00～1:00、
日曜・祝日 14:00～0:00
席数： 56席(内カウンター6席、個室12席)
カバーチャージ： 20:00～23:40 お1人様 1,400円

※価格はすべて消費税・サービス料15%別

※画像はイメージです。メニュー内容や価格は変更になる場合があります

###

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。