

# 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](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

2019年4月1日(月)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

新元号「令和」をイメージしたカクテル「薫(かおる)～REIWA～」と  
「平成」をイメージしたカクテル「和(なごみ)～HEISEI～」を  
4月1日(月)から提供



「平成」をイメージした「和(なごみ)～HEISEI～」(左)、「令和」をイメージした「薫(かおる)～REIWA～」(右)

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4月1日(月)に発表された新元号「令和」をイメージしたカクテル「薫(かおる)～REIWA～」を、4月1日(月)から5Fの「ザ・バー」にてご提供いたします。また残り1ヶ月となった平成を惜しみ、平成時代をイメージしたカクテル「和(なごみ)～HEISEI～」も同じく5Fの「ザ・バー」で4月30日(火)までご提供いたします。

「薫(かおる)～REIWA～」は新元号「令和」にインスピレーションを受け、発表された直後に「ザ・バー」のミクソロジスト 里美保子がアイデアを考案しました。「薫」という名は、新元号の出典元となった万葉集の歌「初春の令月にして、気淑く風和ぎ、梅は鏡前の粉を披き、蘭は珮後の香を薫らす」の最後の文字を使用。新たな時代が始まる祝いの華やかさを赤色で表現したカクテルには、京都の日本酒「月の桂」とウォッカをベースに、苺やミニトマト、晩柑といった季節の素材で作ったシロップを合わせてシェイクし、仕上げに大葉を添えました。名前のとおり薫り高く、日本らしさを表現した爽やかなカクテルです。

「和(なごみ)～HEISEI～」は、残り1ヶ月となった「平成」の由来である「内外、天地とも平和が達成される」から「和」をテーマとし、すべて日本の素材にこだわったカクテルです。ベースとして平成の時代に日本で生まれたジャパニーズクラフトジン「ROKU」を使用し、豆乳、ほうじ茶シロップを合わせてシェイク、仕上げに山椒をトッピングしました。

去りゆく時代に思いを馳せながら、新たに始まる時代に夢と希望を抱く、そんなひとときを2つのカクテルを味わいながら過ごしてみたいかがでしょう。平成9年に開業して以来22年の間、大阪の地に根を張り、平成の時代と共に歩み続けてきたザ・リッツ・カールトン大阪にて、大きな節目を迎える今、思い出に残るカクテルをぜひご賞味ください。

- 【販売期間】 2019年4月1日(月)～  
※「和～HEISEI～」は2019年4月30日(火)まで
- 【価格】 各 2,019円 (消費税8%別・サービス料15%別)
- 【WEB】 <https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1377/>

## ■ 「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

100種類以上のモルトウイスキーや110種類のマティーニなど、計500種類におよぶ銘柄のお酒に加え、30種類のシガーも揃えた大人の上質な夜にふさわしい空間です。今年、改装を経て3月1日にリニューアルオープンし、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へと生まれ変わりました。ジャズピアノの生演奏に耳を傾けながら、お気に入りのドリンクとともに心地よい夜をお過ごしください。

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

【予約方法】 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、WEBサイト [www.ritz-carlton.co.jp](http://www.ritz-carlton.co.jp)

## 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。