

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5月29日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
日本初、国内唯一の「リーデル・ルーム」が完成！
ミシュラン 1 つ星のフランス料理と最高峰のハンドメイドグラスが叶える
至高のダイニングエクスペリエンス



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、ホテルのメインダイニングであるフランス料理「ラ・ベ」の個室を、ワイングラスの名門ブランド「リーデル」の名前を冠した日本で初めての「リーデル・ルーム」としてオープンし、6月1日(土)より特別なペアリングメニューをご提供いたします。世界でも「リーデル・ルーム」があるのは、「リーデル」の本社があるオーストリアと、この度オープンするザ・リッツ・カールトン大阪の2箇所のみです。

この「リーデル・ルーム」には専用のグラスキャビネットを設え、金箔加工を施した<ソムリエ ブラック・タイ> HAKUをはじめ、最高峰のハンドメイドワイングラス 50 個とデカンタ 6 個を常時ディスプレイします。また「リーデル・ルーム」でワインをご注文いただいたお客様には、ミシュラン1つ星に輝くシェフクリストフ・ジベールによるフランス料理とのマリージュを存分にご堪能いただくため、豊富なワインの知識とリーデルのグラスラインナップを熟知するソムリエから最適なワインをおすすめいたします。

「リーデル」は、世界で初めてブドウの品種に合わせたグラスを造ったオーストリアのワイングラスメーカーです。なかでも、熟練の職人による吹きガラス製法でひとつひとつ仕上げられるハンドメイドグラスは、同社が誇る最高峰のシグネチャーシリーズとして世界中のワイン愛好家から信頼を集めています。ワイ

ンが持つ魅力を最大限に伝える実用性はもちろん、ユニークな形状のデカンタは芸術的な美しさが高く評価されています。

また、「ラ・ベ」は、米国ワイン誌・ワインスペクテイターの「ベスト オブ アワード オブ エクセレンス」を2004年より15年連続で受賞するワインリストを擁し、ワイン通を唸らせる希少なヴィンテージワインから、ニューワールドと呼ばれる新興産地のワインまで400種類以上の銘柄をご用意しています。通常はパイザグラスで提供されることのない貴重なワインも1杯からグラスでご注文いただけます。さらに、ワインとグラスについて学べる特別セミナーも今後開催予定です。

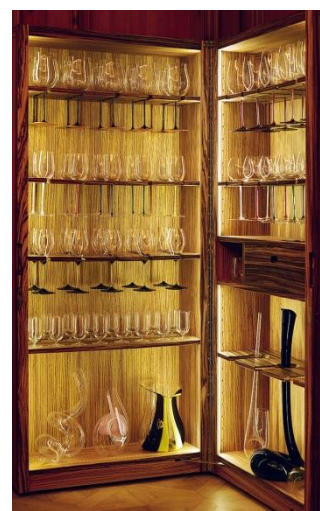
調度品や絵画が飾られ古き良き時代のヨーロッパを彷彿させるプライベートダイニング空間で、ミシュラン1つ星の料理と希少なヴィンテージワイン、そしてワインの魅力を最大限に引き出すグラスで、ここだけにしかない至高のダイニング&ワインエクスペリエンスをご体験ください。

■ フランス料理「ラ・ベ」 (ザ・リッツ・カールトン大阪5階)

営業時間: ランチ 11:30~14:30、ディナー 17:30~21:00

席数: 66席(リーデル・ルーム14席)

料金: ランチ フランセ 7,500円
エレガント 9,500円
ディナー ラ・ベ 15,000円、
クラシカル アンド エレガント 19,900円
プレステージ 40,000円/55,000円
(価格は全て税金・サービス料15%別)



< ペアリングメニュー一例 プレステージ >

- ・ キャビア コンディメント ブリニスとトーストを添えて
(クリュッグ グランド キュヴェ / シャンパーニュ)
- ・ ボンボン フォアグラカナル 柑橘とピメントのコンフィチュール コンドリユーソルベ
(グラン・クリュ アイヒベルグ リースリング / 白)
- ・ オマールブルーの2品
ビスク コライユリエ 柚子風味
オマール ブランデーと海藻のココット蒸し スパイスのきいたソース
(ピュリニー モンラッシュェ ブルゴーニュ / 白)
- ・ 和牛フィレ肉のローストコーヒーバター 赤ワインソース
(シャトー ピション ロングヴィル コンテス ド ラランド / 赤)
- ・ フランス産熟成チーズワゴンサービス
(シャトー ド ルーケット / 赤)
- ・ パイナップルのコンポテとソルベ ココナッツとバニラ風味のクッキーシュー パッションフルーツ
又は、フルールドセル ヘーゼルナッツの温かいクーリ
- ・ コーヒー 又は 紅茶
- ・ プティ・フール

*3日前までに要予約。ご利用は6名様より承ります。 *ワインの内容は変更になる場合があります。

■ レストランご予約・お問合せ:

TEL: 06-6343-7020(直通)

WEB: www.ritz-carlton.co.jp/restaurant/labaie/

※写真はすべてイメージです。内容は変更になる場合がございます。

###

リーデルについて

オーストリアの偉大な作曲家モーツァルトが生まれた1756年に創業し、260年以上もの歴史を誇るワイングラスの老舗、リーデル。同じワインでも異なる形状のグラスで飲むと香りや味わいの印象が変わるという事に着目し、様々なブドウ品種の個性に合わせた機能的なグラスを豊富なバリエーションで生み出しています。これらのグラスはリーデル独自で開発するのではなく、世界中のワイン生産者たちと共に納得のいくまで“ワークショップ”(テイスティング)を繰り返し、最適な形状を探し当てるというプロセスを経て決定されます。

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。