

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 / FAX:06-6343-7016

2019年6月6日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

雪花氷(シェファープン)と評茶員考案のバブルティーが新登場
～中国料理「香桃」サマーデザートプロモーション～



雪花氷(手前)、香桃プレミアムバブルティー(右)、香桃バブルティー(左)

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:マーク・ノイコム)の5階レストラン中国料理「香桃」では、2019年夏のサマーデザートプロモーションとして、雪のようにふわふわとした食感の台湾風カキ氷「雪花氷(シェファープン)」や、香桃オリジナルティーをベースにしたブラックタピオカたっぷりの「香桃プレミアムバブルティー」など、夏ならではのスイーツとドリンクを6月1日(土)よりご提供しています。緑豊かな中庭で心地よい風を感じながら、優雅な夏の午後のひと時をお過ごしください。

■ 雪花氷(シェファープン) 800円(セットメニューに追加の場合は400円)

雪のようにふわふわの食感をお愉しみいただける、香桃オリジナルレシピでつくる台湾風カキ氷。レモンミルク味の氷を削り、マンゴーシロップ、苺シロップをかけ、さらにフレッシュマンゴーとブルーベリーをトッピングしました。ミルクとマンゴーの甘味とレモンとベリーの酸味を感じていただける暑い夏にぴったりの味わいです。

■ 香桃プレミアムバブルティー 2,500円

「香桃」の評茶員考案のオリジナルティー。ブラックタピオカたっぷりのミルクティーは、烏龍茶ベースの香桃オリジナルブレンドティー、アッサムティー、六甲山・弓削牧場のミルクを使用。トッピングのクリームは

豆腐を使い、豊かなコクと香りがありながらも、あっさりとした味わいに仕上げました。ショコラティエ細川雅正による紹興酒を使ったショコラとブラックタピオカのおかわり付。

■ 香桃バブルティー 1,600 円

「香桃」の評茶員考案のオリジナルティー。烏龍茶ベースの香桃オリジナルブレンドティーにアッサムティー、ブラックタピオカを加え作り上げる爽やかな味わいです。目の前でシェイクして仕上げるパフォーマンスもお愉しみいただけます。

中国料理「香桃」

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ともにお楽しみいただけるレストラン。『桃源郷』の由来を持つ「香桃」の店名のとおり、11,000 個の陶器の破片から成る幅 6m の壁面アートや桃色の天井で彩られた店内は、モダンとアンティークを融合させた現代的でエレガントな空間です。美しい中庭をご覧いただけるテーブル席のほか、心地よいテラス席、幅広くお使いいただける4つのプライベートルームを備えます。



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～

※価格はすべて税・サービス料15%別

※写真はイメージです。 ※メニューの内容は変更する場合がございます。

【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。