

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12日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
サマーアフタヌーンブッフェ第二楽章
「ピーチ・カンタービレ」が7月1日よりスタート！
～天然氷のかき氷やブランド桃も！桃尽くし45種類のメニューを堪能～



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)は、2019年7月1日(月)から9月30日(月)の期間、イタリア料理「スプレッディード」にて、夏に旬を迎えるフルーツ桃をすべてのメニューに使ったサマーアフタヌーンブッフェ「ピーチ・カンタービレ」を開催いたします。

昨年初開催し連日満席となるほどご好評をいただいたピーチのデザートブッフェ。今年は約45種類のスイーツや軽食がブッフェ会場を彩ります。なかでも注目なのは夏らしいアイテム。南アルプス・八ヶ岳の天然氷を使った「ピーチかき氷」に「ピーチアイスクリーム」、シュワッと爽やかな「ピーチ炭酸ゼリー」といったひんやり冷たいスイーツから、肉厚のハンバーグとグリルした桃を挟んだジューシーな「チーズバーガー」、出来立てをテーブルにお持ちする「桃とイカ墨のリゾット」などの「スプレッディード」料理長アルド・キロイロ特製のセイヴォーリーまで、ここでしか味わえないオリジナリティ溢れるメニューの数々をご堪能いただけます。

さらに、国産ブランド桃をシェフがカットしてご提供するサービスも。ブッフェを開催する3ヶ月の間で一番食べ頃の時期をシェフが見極めた最高の桃をご用意します(別料金・数量は仕入れ状況によって予告なく変更する場合がございます)。

また会場は、サマーアフタヌーンブッフェのテーマである「オーケストラ」の世界観をお愉しみいただけるエレガントな空間に。第一楽章の「マンゴー・パッションアート」に引き続き、燕尾服を着たマエストロがゲストをお出迎えし、ピアノやバイオリンといった楽器がコンサートホールのような雰囲気演出するほか、桃のテーマも加わりいっそう華やかに彩られます。

旬の桃を使ったシェフこだわりのスイーツやご軽食を、美しいクラシックの調べとともに心ゆくまでお愉しみください。

■サマーアフタヌーンブッフェ 第二楽章「ピーチ・カンタービレ」概要

【期間】 2019年7月1日(月)から2019年9月30日(月)まで毎日開催

毎日 14:30~16:00/16:30~18:00 (90分2部制)

【価格】 大人4,700円、お子様(小学生、6~12歳)2,350円 (消費税8%別・サービス料15%別)

【内容】 スイーツ、セイヴォリー、ドリンクなどピーチを使用したメニューが約45種類

デザート: ピーチタルト、ピーチショートケーキ、ムースフロマージュ、ピーチロールケーキ、ピーチベニエ、
ピーチティーゼリー、ピーチコンポート、ピーチトライフル、ピーチヨーグルトクリーム、
ピーチ炭酸ゼリー、ピーチ求肥包み、ピーチライスペーパー、ピーチアイスクリーム、
ピーチかき氷、ピーチファウンテン 他

セイヴォリー: リゾット (ピーチ、ほうれん草、グラナパダーノ、鳥賊)、
チーズバーガー (ピーチのグリル、アボカドマヨネーズ)
ピッツァ (モッツアレラ、タレヅジョ、ピーチ、ズッキーニ)、
ブルスケッタ (ピーチ、ダック、リコッタチーズ)
オレキエッテ (浅利、ブロッコリー)
マンゴーサンドウィッチ (スモークツナ、山葵、マヨネーズ、ピスタチオ) 他

お飲物: サングリアピーチ、ミントピーチジュース

【場所】 イタリア料理「スプレディード」(1階)

【予約】 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、

WEB サイト: www.ritz-carlton.co.jp/information/1437/



※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。