

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 / FAX:06-6343-7016

2019年8月5日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】  
日本のトップジュエラーMIKIMOTOとコラボレーションした  
アフタヌーンティーを期間限定で提供



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9月1日(日)～11月30日(土)まで、日本を代表するトップジュエラー、MIKIMOTOとコラボレーションし、「MIKIMOTOアフタヌーンティー」を1階のザ・ロビーラウンジにてご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪のザ・ロビーラウンジは上質なヨーロッパ調のインテリアを配し、英国の本格的なアフタヌーンティーメニューや多彩なケーキなどバラエティーに富んだメニューを、クラシックやジャズの生演奏とともにご楽しみいただけます。

上質なジュエリーを生み出し続けるトップジュエラー、MIKIMOTOとコラボレーションしたアフタヌーンティーでは、ホワイト、ピンク、ブラックなど、美しい輝きをもつ真珠の色合いをスイーツで表現いたします。また、パリのヴァンドーム広場に舞い落ちるバラの花びらからインスピレーションを得て生まれた「レ ペタル プラス ヴァンドーム」コレクションにちなみ、ローズの花びらをあしらったモンブランタルトもご用意しました。さらにセイヴォリーには、イセエビ、鮑、アオサなど、養殖真珠誕生の地である三重県で親しまれている食材を取り入れました。

一世紀を超えて、確かな品質、優れたデザイン、卓越した技術によるハイクオリティなジュエリーを提供し続ける MIKIMOTO の世界観をアフタヌーンティーでご堪能ください。

### MIKIMOTO アフタヌーンティー

期 間： 2019 年 9 月 1 日(日)～11 月 30 日(土)

時 間： 11:00～19:00

価 格： 5,200 円(税金・サービス料 15%別)

場 所： ザ・ロビーラウンジ(1F)

予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEB サイト： [www.ritz-carlton.co.jp/information/1491/](http://www.ritz-carlton.co.jp/information/1491/)

\*期間中、MIKIMOTO アフタヌーンティーをご利用いただいた方に MIKIMOTO 大阪梅田店にてプレゼントをご用意しております。(数に限りがありますので、なくなり次第終了となります)

#### 《メニュー内容》

軽食： マカロン フォアグラとデザート/モツァレラチーズとトマトのスティック バジル/  
じゃが芋の冷製スープ タピオカ 三重県産アオサのブレッド/  
イセエビ 鮑 帆立貝のタルト キャビア レモンペッパー

スイーツ： 洋梨とバニラのグラスゼリー/マスカルポーネムース、フィナンシェ/  
チーズマカロン/モンブランタルト/抹茶のボンボンショコラ/プレーンスコーン、  
レーズンスコーン/クロテッドクリーム、アップルシナモンジャム

ドリンク： コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです。※メニューは予告なく変更する場合がございます。

### 【MIKIMOTO について】

1893 年、MIKIMOTO の創業者 御木本幸吉は、世界で初めて真珠の養殖に成功。以来、世界で唯一とも言える、生産から販売までの一貫体制により、確かな品質、優れたデザイン、卓越した技術によるハイクオリティなジュエリーを一世紀以上にわたり提供しています。

「世界中の女性を真珠で飾りたい」と願い続けた創業者の思いを受け継ぎ、日本を代表するトップジュエラーとして、東京・銀座 4 丁目の本店をはじめ、パリ・ヴァンドーム広場、ニューヨーク・五番街、ロンドン・ニューボンドストリートなど各地に出店。中国、シンガポール、タイなどアジアにおいても広く店舗を展開しています。

### 【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。