

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8月29日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

約 50 種のチョコレートづくしのメニューをご堪能いただける  
チョコレートの王国『ベルギー』がテーマのアフタヌーンブッフェ  
10月1日～12月26日に開催



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10月1日(火)より12月26日(木)まで、今年で6回目となる毎年大好評のチョコレートアフタヌーンブッフェをイタリア料理「スプレッディード」にて開催いたします。

今回のブッフェのテーマはチョコレートの本場『ベルギー』。スイーツから軽食まで約50種類すべてにチョコレートを使用し、なかでもスイーツはすべてベルギー産のチョコレートを使用しています。また、ベルギーといえばチョコレートと等しく人気が高いワッフルも、ライブステーションで焼きたてをご用意します。温かいワッフルにとろけるチョコレートソースなどお好みのトッピングで仕上げる「ホットワッフル」は今年の一押しメニューです。さらに、ワッフルをハンバーガーのバンズに見立てた「チーズバーガー」、アイスクリームを使ったベルギーの伝統菓子「ダム・ブランシュ」、「ビールゼリー」に「ベルギービールケーキ」、黒・黄・赤のベルギーの国旗をイメージした3種類のチョコレートムース(ダーク・ミルク・ホワイト)など、ベルギーらしいアイテムが充実。他にも、「チョコレートショートケーキ」や「ガトーショコラ」といった定番のチョコレートスイーツから、ゴボウやホワイトコーンなどの野菜を合わせたクリエイティブなものまで、奥深いチョコレートの世界を一堂にご堪能いただけます。

ブッフェ開催以来初となる、お客様の目の前で行うシェフによるデモンストレーション「チョコレートアート」も注目です。大きな板チョコ(直径約60cm×40cm)に、シェフが数種類のチョコレートでアートを描き、完成したものを大胆に砕いてブレイクチョコレートをお配りします。

幻想的なチョコレートの王国のような空間で、驚きと美味しさに満ちた五感で味わうアフタヌーンブッフェを存分にお楽しみください。

### ◆ 甘党でない方にもおすすめ！ベルギービール付き特別プラン

甘いものだけでなく、ベルギーのクラフトビールが楽しめるプランも登場(別料金)。ベルギー発祥と言われるフリッツ(ポテトフライ)にチョコレートをかけていただく「チョコレートポテトフライ」やイタリア料理「スプレッディード」料理長のアルド・キロイロによる約 10 種類のブッフエの軽食アイテムとともに味わうのはもちろん、チョコレートスイーツとのペアリングもお楽しみください。

【タイトル】	『ベルギーチョコレートブッフエ』
【期間】	2019年10月1日(火)～12月26日(木) 毎日 14:30～16:00、16:30～18:00(2部制・90分制)
【価格】	大人 お1人様 4,700円、お子様(小学生、6～12歳)2,350円 (消費税10%別・サービス料15%別)
【提供場所】	イタリア料理「スプレッディード」(1階)
【予約方法】	電話 06-6343-7020(レストラン予約)、 WEB サイト <a href="http://www.ritz-carlton.co.jp/information/1517/">www.ritz-carlton.co.jp/information/1517/</a>
【メニュー一例】	スイーツ、軽食、ドリンク 約50種
*スイーツ:	チョコレート ショートケーキ、チョコレート ロール、タルト・ポワール、抹茶オペラ、ガトーショコラ、 ベルギービールケーキ、コールドワッフル、タルト・オ・リ、チョコレートバナナタルトレクタンダ、 テリーヌショコラバー、ビールゼリー、ホワイトコーン ホワイトチョコレート、ダークチョコレート ベーコン、 牛蒡のミルクチョコレートムース、チョコレートファウンテン 等
*軽食	チョコレートリゾット(ブルーベリー ゴルゴンゾーラ ピーナッツ タイム)、 チョコレートチーズバーガー(トマト サラダ ワッフル)、 タルトレット(ホワイトチョコレート、黒オリーブ、パルマハム)、 チョコレートカルツォーネ(マスカルポーネ ブルーベリージャム) 等
*ライブステーション	チョコレートアート、ホットワッフル、ダム・ブランシェ 等
*お飲み物	ゆずチョコレートドリンク 等

※写真はイメージです。※メニューの内容は一部季節により変更いたします。

###

### 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。