

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9月13日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

秋スイーツを満喫する宿泊プランを9月20日(金)より販売開始
～大阪の街を一望する客室で、秋の香りに包まれる優雅なご滞在～



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、芋・栗・南瓜を使った秋ならではのスイーツを満喫する季節の宿泊プラン「Autumnスイーツ&ティー ステイプラン」を9月20日(金)より販売いたします。

全室高層階に位置し、大阪市街を一望するすばらしいパノラマビューが広がる291の客室で、甘みの強い栗マロンかぼちゃを使った「かぼちゃパイ」や、サツマイモの色合いを表現した「スイートポテト」、大阪・箕面の伝統銘菓「もみじの天ぷら」など、秋の味覚が一度に楽しめるスイーツ5種を、有機素材をハンドブレンドした高級オーガニックティーを提供する「Art of tea」社製のノンカフェインティー「パンプキンパイ」ともにお部屋でご堪能いただけます。大阪屈指の広々とした客室で、さわやかに澄んだ秋空を眺めながら、秋ならではの上品な甘味と優しい香りに包まれる癒しのひと時をお過ごしください。

【販売期間】 2019年9月20日(金)～11月28日(木)

【宿泊期間】 2019年9月23日(月・祝)～11月30日(土)

【対象客室】 全客室

【価格】 43,470円～(2名1室利用 税サ込み・宿泊税別)

【プラン内容】

- 秋スイーツのアメニティー1皿
(栗羊羹、スイートポテト、パンプキンパイ、黒糖蒸し饅頭、もみじの天ぷら)
- ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルパッケージに入れた「Art of Tea」社製ノンカフェインティー「パンプキンパイ」1缶（サシェ5個入り）
- イタリア料理「スプレッディード」でのご朝食buffet

*パンプキンパイティーはギフトとしてお持ち帰り

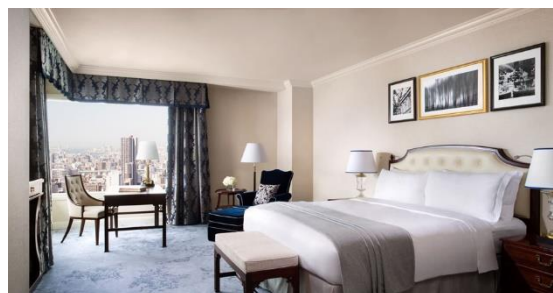
いただくことも可能です。

*クラブレベルにご宿泊のお客様は、34Fクラブ
ラウンジにてご朝食をご用意しております。

*宿泊のご予約、お問い合わせ:

ホテル代表 06-6343-7000 / インターネット

www.ritz-carlton.co.jp/information/1530/



###

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。