



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11月1日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

11月8日(金)より、クリスマスプロモーションを開始  
～ 国内トップジュエラーとのコラボレーションツリーや  
ミシュラン一つ星フレンチの料理をお部屋で愉しめる宿泊プランも ～



ミシュラン一つ星 フランス料理「ラ・ベ」クリスマスディナー



クリスマスディナー付宿泊プラン

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)が、1年間で最も眩しく輝くクリスマスの季節がやって来ました。ヨーロッパの貴族の邸宅のような重厚感あふれるメインロビーでは大理石の暖炉に火が灯り、11月8日(金)から12月25日(水)まで、高さ約3.5mのクリスマスツリーが登場します。館内の各レストランでシェフ渾身のクリスマス限定メニューをご提供するほか、ザ・バーではバーテンダーが心を込めてお作りするクリスマスカクテル、お部屋で愉しむミシュラン一つ星のフランス料理のルームサービス付き宿泊プランなど、大切な人との特別な思い出になるような多彩なクリスマスプランをご用意し紳士淑女の皆様をお迎えいたします。

### ◆ クリスマスツリー点灯式および館内装飾が

11月8日(金)にスタート

今年は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、大きなパールネックレスを纏ったラグジュアリーなツリーがメインロビーに登場します。点灯式では、神戸のインターナショナルスクールに通う子供たちによる



英語のクリスマスキャロルの合唱やホットワインのご提供を行うほか、サンタクロースが登場し来館者にクリスマススイーツをプレゼントします。

点灯式： 2019年11月8日(金) 17:15～

館内の装飾期間：2019年11月8日(金)～12月25日(火)

#### ◆ フランス料理「ラ・ベ」クリスマススペシャルディナー

美しい赤のシャンデリア、大理石の暖炉・・・ヨーロッパの邸宅のようなエレガントなフランス料理「ラ・ベ」の空間で、ミシュラン一つ星のクリスマス限定ディナーをお楽しみください。同期間、「ラ・ベ」のプライベートダイニング「リーデル ルーム」は、1日1組様限定のプライベートクリスマスディナーを提供します。シェフ クリストフ・ジベールのクリスマスディナーとともに、「クリュッグ グランドキュヴェ」ハーフボトル、「モンラッシェ」や「シャトー ラフィットロートシルト」などの銘醸ワインを、ワイングラスの名門ブランド「リーデル」の最高峰ハンドメイドグラスでご堪能いただけます。

期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

料金： ディナーノエル 37,000円～

2人で過ごすプライベートクリスマスディナー 300,000円 (2名様)



#### ◆ イタリア料理「スプレンドィード」クリスマススペシャルディナー

食べるダイヤモンドとも言われる香り高いイタリア産ホワイトトリュフを贅沢に削り入れてご提供するパスタ、和牛のテnderロイン、特製ティラミスなどを含む贅沢なディナーコース「オーロ」をはじめ、シェフ アルド・キロイロによる聖夜の祝宴にふさわしいイタリアンフェスティブコースをご用意します。

期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

料金： ビアンコ 13,000円、ロッソ 17,000円、オーロ 24,000円



#### ◆ 「鉄板焼 花筐」クリスマスディナー

ライブ感あふれるカウンター席でクリスマスのお祝いを。宮崎牛などの上質なブランド牛に、こだわりの海鮮、旬の野菜をシェフが目の前で焼き上げます。特別な夜の締めくくりは花筐特製のガーリックライスとクリスマスデザートで。ソムリエ厳選のワインとともにお愉しみください。



期間： 2019年12月21日(土)～25日(水)

料金： 葉牡丹 25,000円

お2名様コース 蘭 66,000円 (2名様)

#### ◆ 「ベルギーチョコレートブッフェ ～クリスマスフェスティバル～」

約50種類すべてのメニューにチョコレートを使ったアフタヌーンブッフェに、クリスマスの装いが加わります。ブッシュドノエルやシュトーレンといったクリスマスには欠かせない6種類のスイーツやターキーハムサンドイッチなどの軽食が登場するほか、ブッフェ会場は、小さなサンタクロースが住む雪降るベルギーの町をイメージした装飾に様変わりします。

期間： 2019年11月8日(金)～26日(火) 14:30～18:00(90分制)

料金： お一人様 大人4,700円、お子様(小学生、6～12歳)2,350円

#### ◆ 「ザ・バー」クリスマスカクテル

大切な人に心を込めて贈るプレゼントボックスをイメージしたカクテル「ザ・ギフト」や、ドン・ペリニオンをベースにしたシャンパーニュカクテルなど聖なる夜にふさわしい華やかなカクテルをご提供いたします。

ザ・ギフト

期間： 2019年12月1日(日)～30日(月)

料金： 3,500円

ドン・ペリニオン クリスマスカクテル

期間： 2019年12月20日(金)～25日(水)

料金： 6,500円



ザ・ギフト

#### ◆ ミシュラン一つ星フランス料理「ラ・ベ」クリスマスディナー付き宿泊プラン

最高にロマンティックな夜をザ・リッツ・カールトン大阪のお部屋でお過ごしいただくディナー付き宿泊プラン。大阪市街の夜景を眺めながら、ミシュラン一つ星に輝くフランス料理「ラ・ベ」のクリスマスディナーコースをお愉しみいただけるほか、バラの花びらを浮かべたバブルバスもご用意します。

宿泊期間： 2019年12/20(金)～25(火)※ご予約は12/18(水)迄

価格： 1室2名様160,000円～(税・サ込み・宿泊税別)

※1日3室限定

レストラン情報のご予約・お問い合わせ: TEL 06-6343-7020

ご予約・お問い合わせ: TEL 06-6373-7000

※写真はすべてイメージです。内容は変更になる場合がございます。

※表記料金に消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

# # #

#### **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。