



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12月3日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 中国料理「香桃」のティーソムリエが考案した 冬季限定ホットバブルティーが新登場



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)の5階レストラン中国料理「香桃」では、香桃オリジナル中国茶をベースにしたブラックタピオカたっぷりの「香桃プレミアムバブルティー」を、2019年12月1日より冬季限定でホットドリンクとして提供いたします。

「香桃プレミアムバブルティー」は、「香桃」に在籍する評茶員とソムリエが考案し2019年夏に提供を開始したオリジナルティーです。ブラックタピオカたっぷりのミルクティーは、高焙煎の烏龍茶やフルーツハーブティーを合わせた桃の香りが特徴の香桃オリジナルブレンドティーをベースに、アッサムティーや六甲山・弓削牧場のミルクを使用。トッピングはクリームの代わりに豆腐を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。このたび新しく登場した冬季限定のホットバブルティーは、温めることでより引き立つ豊かな香りやコク深さ、タピオカのとろけるような食感など、ひと味違う味わいをお愉しみいただけます。ショコラティエ細川雅正による紹興酒を使ったショコラやブラックタピオカのおかわり付き。

香港出身のシェフが腕を振るう本格的な広東料理や点心とともにぜひご堪能ください。

■香桃プレミアムバブルティー(ホット) 2,500円

期間: 2019年12月1日(日)~2020年3月31日(火)

※ご注文はランチまたはディナーのご利用時に限ります

中国料理 香桃 ティーソムリエ 小田 純也

中国茶の豊かな香りと茶道具に魅了されお茶の世界へ。茶の歴史や文化に直接触れ知識と見聞を深めるため、台湾各地から中国大陸奥地に至るまで通算 100 回以上、名だたる産地を訪れる。多種多様な茶葉に出会い、収穫、加工、茶藝について学ぶことで、地域や文化背景により異なるお茶の楽しみ方について造詣を深める。現在も時間を見つけては茶園を訪れ、現地ならではの文化やトレンドに触れ、お茶の世界を追求している。

■資格

Singapore 留香茶藝 上級ライセンス

中国国家資格 高級茶藝師・高級評茶員

日本ソムリエ協会 認定 シニアソムリエ

日本ホテル・レストランサービス協会 中国料理食卓作法認定講師



中国料理「香桃」

伝統的な広東料理にモダンなエッセンスを加えた独創的なお料理を、評茶員の厳選したバラエティー豊かな中国茶とともに楽しみいただけるレストラン。『桃源郷』の由来を持つ「香桃」の店名のとおり、11,000 個の陶器の破片から成る幅 6m の壁面アートや桃色の天井で彩られた店内は、モダンとアンティークを融合させた現代的でエレガントな空間です。美しい中庭をご覧いただけるテーブル席のほか、心地よいテラス席、幅広くお使いいただける 4 つのプライベートルームを備えます。



営業時間: ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～21:30

席数: 122 席 (内個室 38 席、テラス 18 席)

料金: ランチコース 6,200 円～

ディナーコース 10,800 円～

※価格はすべて税・サービス料 15%別

※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。