

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

2020年6月25日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

ご自宅でホテルシェフの味をお楽しみいただける
『DIY (Do It Yourself) 料理セット』を6月26日(金)より販売開始
～ ミシュランシェフが手がける本格フレンチのコースメニューと
デコレーションの動画付スイーツの2種類を販売～



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、ご自宅に居ながらにしてホテルシェフの一流のお料理を簡単に再現することが可能な『DIY (Do It Yourself) 料理セット』のご予約受付を2020年6月26日(金)より開始いたします。初回のラインアップは、ミシュラン一つ星レストランとして知られるフランス料理「ラ・ベ」のコースメニューと、パストリーシェフ特製のショートケーキの2種類です。

フランス料理「ラ・ベ」のDIYセット「ラ・ベ@Home」は、カナッペ、アミューズブーシュ、前菜、魚料理、肉料理、デザートを本格的なコース仕立てでお楽しみいただけます。ヨーロッパ産の貴重なオマールブルーやキャビアといった、シェフこだわりの食材を調理した状態でお渡しするため、ご自宅で温めなおしてお皿に盛り付けるだけで簡単にお召し上がりいただけます。オプションとして、「ラ・ベ」でご提供しているパンやチーズのセットのご用意も可能です。またご希望に応じて、ソムリエがお料理に合うお薦めワインもご提案いたします。

また、ケーキの土台とトッピングに必要なフルーツや生クリーム、マジパンなどのアイテムと、デコレーションの仕上げ方を丁寧に説明する動画をセットにしたショートケーキの「DIYケーキセット」は、どなたでもご自宅で簡単にケーキのデコレーションをお楽しみいただけます。目的に合ったメッセージやお名前をメッセージプレートに書き添えることで、オリジナル感溢れるアレンジをお楽しみいただけます。

ザ・リッツ・カールトン大阪は、お誕生日や記念日といった特別な機会に、ご自宅にいながらホテルクオリティの本格的なお料理やケーキをお楽しみいただけるこれらのDIYセットを通じて、新しい生活様式においても、ワンランク上の食の愉しみ方をご提案いたします。また、ご自身で仕上げていただいたお料理写真をインスタグラムに投稿すると、毎月シェフが最も上手に出来た方を選び、ホテルでのお食事へご招待するSNSキャンペーンも開催いたします。(キャンペーン詳細はリリース3枚目をご覧ください。)

このたび予約受付を開始した2種類の『DIY (Do It Yourself) 料理セット』の詳細は以下のとおりです。

■ 「ラ・ベ@Home」 by フランス料理「ラ・ベ」(ミシュラン一つ星掲載店)

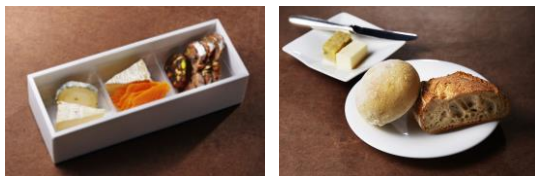


“Juliet(ジュイエ)”メニュー内容

- 鴨のリエット、サーディンリエット、パントースト
- 甘海老のタルタル バジルのブランマンジェ アキテーヌキャビア
- 金目鯛のフルールドセルマリネ 酸味のある野菜のクラッカン 日本酒のクリーム 柚子
- オマールブルーのポシェ アスパラガスのローストアニスソヴァージュ、スパイスソース
- 和牛サーロインのコーヒーバターロースト パセリオイル 赤ワインソース
- 沖縄パイナップルのコンポテミント風味 ココナッツ パッションフルーツクリーム
- マカロン チョコレート

期間: 2020年6月26日(金)～

価格: 1コースセット(お一人様分) 18,000円 ※24時間前に要予約



【オプションメニュー】

- 4種類の熟成チーズ、フルーツパン、ドライフルーツ 1,950円
- バンドカンパーニュ パンポンムドテール、ボルディエバター2種(無塩、海草) 950円

お受取場所: フランス料理「ラ・ベ」(5F) 12:00～20:00 ※月曜、火曜のお渡しはできません。

■ 「DIY ケーキセット」



セット内容:

ケーキ(5号)、イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、ゼリー(フルーツのコーティング用)、マカロン、パールチョコレート、ピスタチオ、チョコレートプレート、マジパン(2種類)、生クリーム(絞り袋付き)、メッセージプレート、チョコペン(メッセージ用)

ご自宅でご用意いただくもの: ボウル、泡立て器、クッキングシート

価格: 1セット 4,500円 ※前日までに要予約

お受取場所: ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ(1F) 11:00～19:00

※ 上記料金には消費税が含まれています。 ※ 写真はイメージです。

※ メニュー内容や営業時間は予告なく変更する場合がございます。

「ラ・ベ@Home」「DIY ケーキセット」のご予約・お問合せ: TEL 06-6343-7000 (代表)

<SNS キャンペーンのお知らせ>

「ラ・ベ@Home」「DIY ケーキセット」をご自宅でお作りいただき、完成した写真をInstagramに投稿してください。仕上がりや盛り付けが最も素晴らしい写真をザ・リッツ・カールトン大阪のシェフが毎月1枚選び、投稿者をホテルでのお食事のご招待させていただきます。

■ 期間: 2020年7月1日(水)～9月30日(水)の間、毎月1名様

- 「ラ・ベ@Home」 -①ザ・リッツ・カールトン大阪の[Instagram公式アカウント](#)をフォロー
②フランス料理「ラ・ベ」の[Instagram公式アカウント](#)をフォロー
③「[#ラベアットホーム](#)」のハッシュタグをつけてInstagramに投稿。
当選者は、フランス料理「ラ・ベ」のランチへご招待(1組2名様)。

- 「DIY ケーキセット」 -①ザ・リッツ・カールトン大阪の[Instagram公式アカウント](#)をフォロー
②「[#リッツ DIY ケーキ](#)」のハッシュタグをつけて投稿。
当選者はイタリア料理「スプレンドイード」のアフタヌーンティーへご招待(1組2名様)。

SNS キャンペーン告知サイト: <https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1797/>

【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。