

お問い合わせ:

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL:06-6343-7565 / FAX:06-6343-7016

2024年7月2日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

夏季限定の「サマーファームアフタヌーンティー」が7月8日よりスタート！

～この夏、豊かな自然あふれる裏六甲・弓削牧場からの恵みを～



1階「スプレンドィード」
「サマーファームアフタヌーンティー」

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、2024年7月8日(月)より、本格的な夏の到来に合わせて「サマーファームアフタヌーンティー」をイタリア料理「スプレンドィード」にて開催いたします。

標高 400mの裏六甲に位置する豊かな自然に囲まれた弓削牧場からの、牛乳・チーズ・ヨーグルトといった乳製品をはじめとする自然の恵みをふんだんに使用したスイーツやセイヴォリーをご提供します。またワゴンサービスでお席までお届けする弓削牧場のフレッシュチーズを使ったアイスクリームデザートや、ミルクアイスを使ったシェイブアイス(かき氷)も登場。ハーブティーや 5 種類の紅茶とともに楽しみいただくこの夏だけの特別なアフタヌーンティーです。

弓削牧場は 1943 年創業。初代が電気も水道もない六甲山麓を自身で開拓して酪農を始め、約 80 年間放牧を優先した酪農を続け、現代の約 9 ヘクタールを擁するこの地に 1970 年に移転しました。子牛のときから六甲山の清らかな天然水を飲み、のびのびと育った乳牛がもたらす甘く濃厚で滋味深いミルクを余すところなく使用すべく試行錯誤した結果、今から 40 年前に、西日本で初めて個人の酪農家として国産のフレッシュチーズの製造に成功。近年では、牧場が都市近郊に位置していることもあり、牛の排泄物を密閉タンク内で発酵させ、発生したメタンガスをエネルギーとして活用する小型のバイオガスの仕組みを神戸大学と共同研究。また、バイオガス発生時に

できる副産物の消化液(有機JAS資材認証取得)により、牧場には消化液の恵みを受けたみずみずしい野菜や、香りのはっきりとしたハーブが生き活きと育っています。こうした長年の取り組みが評価され、2023年3月には「第一回神戸SDGs大賞」を受賞しました。

今回は、そんな弓削牧場の環境にやさしい循環型酪農に着目。その恵みとも言える味わい深い乳製品や農作物を取り入れたアフタヌーンティーセットをご用意いたしました。

スイーツは、弓削牧場のシグニチャーアイテムでもある「低温殺菌ノンホモ牛乳」をふんだんに使用した「ミルクフランパリジャン バニラビーンズ」、弓削牧場内でとれたはちみつを用い、ハチの巣をモチーフにした遊び心いっぱいの「ヘーゼルナッツシャンティハニカム 弓削牧場のはちみつ」、弓削牧場自家製の生チーズ「フロマージュ・フレ」の味わいを堪能できる「フロマージュフレチーズケーキ バニラシャンティ」など可愛いルックスの9種類をご用意。

セイヴォリーでは、チーズを作る際に得られたホエイ(乳清)を利用したサスティナブルな逸品「ホエイシチュー」や、消化液を使用し大地の恵みを取り入れたハーブの「弓削牧場のハーブサラダ」など、シェフのアイデア溢れるセイヴォリー7種類を、牧場をイメージしたホテルオリジナルのフードスタンドでご提供します。また弓削牧場のフレッシュチーズを使ったアイスクリームデザート「チェリージュビレ 弓削牧場フロマージュフレのアイス」や、イギリスの人気スイーツ「ピーチメルバ」からインスピレーションを得た、ピーチ、ラズベリーとミルクアイスの優美な組み合わせが楽しめるシェイブアイスも登場。

ウェルカムティーには、弓削牧場直送のスペアミントなどを用いたオリジナルブレンドのハーブティーをご用意。その後はザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンドティー、など5種類の紅茶や、コーヒーなどフリーフローでお好きなだけお楽しみいただけます。

裏六甲の美しい自然に囲まれた弓削牧場からの恵みと、シェフたちのアイデア・技の融合。ザ・リッツ・カールトン大阪ならではの見た目にも楽しいセイヴォリーやスイーツが誕生しました。牧場の雰囲気を感じながら、爽やかにお楽しみいただける夏のアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

「サマーファームアフタヌーンティー」

～この夏、豊かな自然あふれる裏六甲・弓削牧場からの恵みを～

期 間： 2024年7月8日(月)～9月8日(日)

時 間： 15:00～17:30

価 格： 平日 大人 6,700円 子供 3,350円

*8/13～8/16は土日祝日料金となります。

土日祝 大人 7,000円 子供 3,500円

*お子様メニューの内容はスイーツ6種類、セイヴォリー4種類

場 所： イタリア料理「splendido」(1F)

予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEBサイト：<https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

<メニュー内容>

スイーツ

- 牛さんクッキー
- オレンジクリームタルト アーモンドスポンジ
- フロマージュフレチーズケーキ バニラシャンティ
- レ・カイユパンナコッタ 抹茶ジュレ
- フロマージュフレミルクプディング
マンゴーパッションジュレ
- ラズベリームース アーモンドクッキー
- ヘーゼルナッツシャンティハニカム
弓削牧場のはちみつ
- ミルクフランパリジャン バニラビーンズ
- ホワイトチョコレートミルクムース ミルクジャム

セイヴォリー

- モッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ
- 和牛のタルタルのタルトレット 弓削牧場の牛乳
- 弓削牧場のハーブサラダ
- プチタローのアランチーナ
- フロマージュフレクッキー
- カマンベールケイクと和牛チップ
- ホエイシチュー

スコーン

- チーズスコーン
- プレーンスコーン
- 弓削牧場のはちみつ
- ミルクジャム

シェイプアイス(かき氷)

- ピーチメルバシェイプアイスかき氷
ポーチドピーチ ラズベリーソース
弓削牧場のミルクアイス

アイスクリーム

- チェリージュビレ
弓削牧場フロマージュフレのアイス

ドリンク

<ウェルカムティー>

- 弓削牧場のハーブティー

<ティーセレクション>

- ザ・リッツ・カールトン大阪
オリジナルブレンドティーなど 5 種



※写真はイメージです。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

【弓削牧場について】

1943年創業。弓削牧場は、標高400mの裏六甲の豊かな自然に囲まれた場所に位置。都市近郊で牛の生態を可能な限り考慮した健康的な飼い方を大切にしながら牛乳をしぼり、乳製品を製造。また、野菜やハーブ、牛ふん堆肥の製造、ホエーの利用、養蜂、バイオガスなど、オンリーワンの酪農を目指し、様々な可能性に挑戦し続ける牧場です。

【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、国際的なホテルグループ、ザ・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ザ・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。

Instagram: www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/