

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8月29日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

エグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローがノルマンディーの秋をスイーツでご案内

## 「オータムノルマンディーアフタヌーンティー」を開催

～9月3日(火)より 1階「ザ・ロビーラウンジ」にて～



1階「ザ・ロビーラウンジ」  
「オータムノルマンディー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)では、1階「ザ・ロビーラウンジ」にて、9月3日(火)から11月7日(木)までの期間限定で、アフタヌーンティー「オータムノルマンディーアフタヌーンティー」を開催いたします。

フランス・ノルマンディー地方はパリの北西部に位置し、秋を彩るりんごや洋梨等の産地として知られています。パリから車で移動できるため、秋の週末をノルマンディーで過ごすパリジャンも多いとか。

そこで今回エグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローがアフタヌーンティーのテーマに選んだのが、食材の宝庫・ノルマンディーの秋。季節の果実やキャラメルといったノルマンディーの味わいをスイーツにちりばめました。

洋梨とキャラメルのコビネーションにより、フレッシュさとコク深さをともに楽しめる「キャラメルパンナコッタ」や、りんごとシナモンの絶妙なペアリングにアーモンドの風味が溶け合った「アーモンドシナモンムース アップルグラニースミスジュレ」、カシスの酸味が濃厚な栗のテイストを引き立てる「栗のモンブラン バニラシャンティ カシスジュレ」など、この季節ならではのフルーツの個性を活かした品々をご用意いたします。

また、「栗とコニャックのマドレーヌ」もシェフのおすすめスイーツです。フランスの伝統的な焼菓子 マドレーヌの中にコニャック風味をまとった栗のクリームをしのばせ、リッチな味わいに仕上げました。

ペストリーシェフとして 30 年以上の経験を重ね、文化的なトレンドや料理の歴史に驚異的に精通するエグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが、秋のノルマンディーをアフタヌーンスイーツでご案内します。

#### <エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローについて>



フランス パリ近郊で生まれたフレデリック・モローは、自らの手で育てたアプリコットや、ブルーベリーなどの新鮮なフルーツをタルトにしてふるまってくれる料理好きの祖母の影響から、菓子作りへの興味が芽生え、16歳の時に調理学校で本格的に製菓を学び始めました。ベルギーの観光地グランプラスにブティックを構える、ベルギー屈指のメゾン ドゥバイヨル (Debailleul) で、フランス国家最優秀職人章 M.O.F. ショコラティエのマルク・ドゥバイヨル氏のもと、こだわりの素材を使い、味と食感のすべてに完璧な調和を追求するという熟練の伝統の技を学びました。

その後、生まれ育ったフランスをはじめ、日本、アフリカ、中国、マレーシア、アメリカなどで世界各国の文化や料理を学び、国際コンペティション『世界パティスリー2009\*』において、アメリカチームの一員として銅メダルを獲得しました。

「卵、砂糖、小麦粉、バターの4つの素材を、熟練の技術をもって調理することで、Joy(喜び)を生み出すことができること。それがペストリーシェフという仕事の一番の魅力だと思っています。お客様がスイーツを楽しんでいらっしゃるお姿を拝見するのが何よりの喜びです。これまでと同様、品質を第一に考え、日本における四季折々の季節感を大切にしながら、このホテルならではの高品質なペストリーをご提案してまいります。ぜひたくさんの方に味わっていただきたいです。」と抱負を語っています。

#### \*世界パティスリー2009

フランスの「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」や、アメリカの「ワールド ペストリー チーム チャンピオンシップ」などの国際製菓コンクールにおいて優秀な成績を収めた、世界トップクラスのパティシエたちを招聘し、日本を含む計 8 カ国によってデザート&スイーツの味と技を競い合う国際コンペティション。

## ■「オータムノルマンディーアフタヌーンティー」/ザ・ロビーラウンジ(1F)

期 間: 2024年9月3日(火)～2024年11月7日(木)

時 間: 12:00 p.m.～7:00 p.m.

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1F)

価 格: 「オータムノルマンディーアフタヌーンティー」 7,500円  
ザ・リッツ・カールトン シグネチャーアフタヌーンティー  
(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き) 12,000円

予 約: 電話 06-6343-7020(レストラン予約) 10:00 a.m.～7:00 p.m.

WEB : <https://lounge.ritzcarltonosaka.com/afternoontea>

<メニュー詳細>

### スイーツ

- ホワイトコーヒームースケーキ ピーカンフィヤンティーヌ
- キャラメルパンナコッタ スターアニス バニラと洋梨のジュレ
- アーモンドシナモンムース アップルグラニースミスジュレ
- ダークチョコレートタルト オレンジジュレ
- 栗のモンブラン バニラシャンティ カシスジュレ



### セイヴォリー

- エビとキャロットラペのカクテルサラダ
- 冷製ローストビーフ ブリオッシュ キャビア
- きのことさつまいものキッシュロレーヌ
- 栗とモッツアレラチーズのアランチャーニ



### スコーン

- カシススコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム
- 無花果ジャム
- 栗とコニャックのマドレーヌ



### ドリンク

- コーヒーまたは紅茶(5種)から、お好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。

※価格はすべて消費税・サービス料金込

※写真はイメージです。

###

### 【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/](http://www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/)

Facebook: [www.facebook.com/ritzcarltonosaka/](http://www.facebook.com/ritzcarltonosaka/)