

お問い合わせ:

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL:06-6343-7565 / FAX06-6343-7016

2024年9月2日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

アフタヌーンブッフェ「マロンスイーツパレード」を9月9日(月)より開催
～和栗と西洋栗が織りなす12種のマロンスイーツも登場～



1階「スプレンドィード」
「マロンスイーツパレード」

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、秋の味覚に欠かせない“栗”をテーマに、パウンドケーキやパンナコッタ、ムースなどの栗のスイーツを好きなだけお楽しみいただけるアフタヌーンブッフェ「マロンスイーツパレード」を、1階イタリア料理「スプレンドィード」にて2024年9月9日(月)より11月7日(木)まで開催いたします。

イタリア出身の「スプレンドィード」料理長アレッシオと、フランス出身のエグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローが手がける今回のアフタヌーンブッフェには、それぞれのシェフが秋の魅力を表したこだわりのスイーツ25種とセイヴォリー7種をご用意しました。

スイーツは秋の恵み「栗」を多彩なアレンジで心ゆくまでご堪能いただけるラインナップ。なめらかで濃厚な風味が特徴の和栗と、ホクホクとした食感が楽しめる西洋栗を各々のスイーツに合わせて使い分けています。フランスの伝統的なデザート「モンブラン」や、シュー生地で作られた小さな丸いスイーツ「シューケット」、ブリオッシュの一種「ブルダルータルト」など、フランスのクラシックなスイーツに日本の食材をはじめとするオリジナルの要素を融合させた各種スイーツから、実りの秋を感じられる「栗と洋梨のパンナコッタ」、シェフいちおしのとろけるような食

感を楽しめる「栗ミルクチョコレートプリン」、見た目もかわいらしい「栗ガナッシュロリポップ」などをお愉しみいただけます。

セイヴォリーは、「栗とポルチーニのスープ」、「カボチャとタレツジョのコロッケ」、「マッシュルームのキッシュタルトレット カリカリベーコンとパルメザンチーズ」など、シェフの故郷イタリアを代表する秋の味覚を楽しめるメニューも充実。

ライブデザートは2種類。1つ目は、お客様の目の前でシェフが一つずつ絞り出して仕上げる「カシスモンブラン」。カシスジュレを忍ばせたバナラシャンティーに、風味豊かな和栗のマロンクリームをたっぷりトッピング。

フルーティーなカシスの酸味と栗の深い甘さが絶妙に組み合わせ、豊かな風味をお愉しみいただけます。2つ目のスイーツは、ドーム状のアロマバブルをあしらった「無花果とラズベリーのゼリー」。バブルが弾けると幻想的なスモークとベリーの香りが広がり、視覚、嗅覚、味覚で楽しめる逸品です。



トスカーナ地方の別荘を彷彿させる雰囲気の中、五感で秋をご堪能いただけるアフタヌーンブッフェ「マロンスイーツパレード」で、贅沢な時間をお楽しみください。

アフタヌーンブッフェ「マロンスイーツパレード」

期 間： 2024年9月9日(月)～11月7日(木)

時 間： 14:30～17:00

価 格： 平日 大人 6,800円 子供 3,400円
土日祝 大人 7,200円 子供 3,600円

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

- バナラカシスタルトモンブラン
- ローストココナッツケーキ
- 栗とクランベリーのパウンドケーキ
- 栗とシトラスのパウンドケーキ
- 栗と洋梨のパンナコッタ
- 無花果ハニーマスカルポーネケーキ
- アーモンドカシューナッツフィナンシェ
ティムールペッパー
- コーヒームース キャラメルジャム
- 栗のケーキ ライムバナラクリーム



- ピーカン柚子ケーキ
- 栗ミルクチョコレートプリン
- 栗のチーズケーキ カカオニブ
- 栗ガナッシュロリポップ
- 栗のケーキ キャラメライズドヘーゼルナッツ
- 栗のムース マンゴー
- フィユティーヌクッキー
- オレンジパンクキンケーキ
- パンプキンスパイスイアモンドクッキー
- トンカキャラメルケーキ
- 紫芋クッキー ピーカン ブルーベリー
- バニラクリームシューケット
- コーヒービーンマドレーヌ
- 栗のブルダルータルト



セイヴォリー

- 栗とポルチーニのスープ
- ジェノベーゼナポレターナ パスタ 又は
ジェノベーゼナポレターナ ニョッキ
- ポルケッタとルッコラ
セミドライトマトのチャバッタサンドイッチ
- ヴェリーヌ・ブラータ 柿とマスタードリーフ
- カボチャとタレツジョのコロッケ
- マッシュルームのキッシュタルトレット
カリカリベーコンとパルメザンチーズ
- アンディーブと栗 ゴルゴンゾーラのサラダ ハチミツとマスタードのヴィネグレット

ライブデザート

- カシスモンブラン
- 無花果とラズベリーのゼリー

ドリンク

- 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

※価格はすべて消費税・サービス料金込となります。

※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。

###

【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/