

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

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11月1日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

ホテルで楽しむフェスティブシーズン

クリスマス进行テーマにアフタヌーンティーとアフタヌーンブッフェを開催
～約 1000 本のローズ・クリスマスツリーもロビーに～



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「クリスマスアフタヌーンティー」



1階イタリア料理「スプレッディード」
「クリスマスアフタヌーンブッフェ “レガーロ ディ ナターレ”」

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 11 月 8 日(金)より、クリスマス进行テーマとしたアフタヌーンティー・アフタヌーンブッフェを開催いたします。1階「ザ・ロビーラウンジ」での“フランスのクリスマス”をテーマとした「クリスマスアフタヌーンティー」、1階イタリア料理「スプレッディード」での“クリスマスギフト”をテーマとした「クリスマスアフタヌーンブッフェ ～レガーロ ディ ナターレ～」は、エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが手掛ける初めてのクリスマスシーズンのプロモーションです。



ツリーデザイン&装飾監修:シャマイムローズ

また、1階のロビーでは、ザ・リッツ・カールトン大阪が1年間で最も華やかぐ時季、クリスマスシーズンにふさわしく11月8日(金)～12月26日(木)、約1000本の薔薇で飾られた高さ約3.5mの華やかなクリスマスツリーがお目見えし、紳士淑女の皆様をお迎えします。華やかな雰囲気にも包まれた館内で、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

※左写真は2023年のクリスマスツリーです。

“クリスマスアフタヌーンティー”／1階「ザ・ロビーラウンジ」

～華やかなオーナメント風スイーツやセイヴォーリーで彩るフランスのクリスマス～

優雅な雰囲気漂う1階「ザ・ロビーラウンジ」では、フランスのクリスマスをイメージしたアフタヌーンティーをご提供いたします。フランスの人々にとってクリスマスは、年に一度離れた家族が集まったり、親しい人々と一緒に伝統的なクリスマスの料理を楽しんだり、幸せな時間を一緒に過ごす大切な日。鮮やかな色のオーナメントやリボンで飾り付けられるクリスマスツリーは、まさに家族の絆や温かさを感じさせる特別な存在です。そんなクリスマスツリーを彩るオーナメントをイメージしたスイーツ、「バニラ柚子プリン ピスタチオフィアンティーヌ」や「栗のクリーム ミルクチョコレートシャンティ」などを、クリスマスらしいセイヴォーリーと共にご提供いたします。大切な人や家族を想うこの季節、まるで素敵なオーナメントを集めたかのように美しく盛り付けられた、華やかなデザートやセイヴォーリーの数々をお楽しみください。

期 間： 2024年11月8日(金)～12月26日(木)

時 間： 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

※12月21日(土)～25日(水)は12:00 p.m. ～ 4:00 p.m.

場 所： ザ・ロビーラウンジ(1階)

価 格： ・クリスマスアフタヌーンティー 7,500 円 ※除外日:12月21日(土)～25日(水)

・クリスマスアフタヌーンティー クリスマスカクテル付き 9,500 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 12,000 円

(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き)

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)

- バニラ柚子プリン ピスタチオフィアンティーヌ
- ピスタチオムースケーキ ピスタチオジャンドゥーヤ
- 栗のクリーム ミルクチョコレートシャンティ
- ヘーゼルナッツサブレ・ブルトン
ライムキャラメルジャム ヘーゼルナッツプラリネ
- ラズベリームース アーモンドジャンドゥーヤ
- ドライフルーツトラベルケーキ
パッションフルーツクリーム
- クランベリー柚子スコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム
- アップルジャム



(セイヴォリー)

- スモークサーモンのベークルサンド
クリスマスリース仕立て
- チーズブリュレ
- ローストビーフのタルタル
- 最中 蟹 キャビア 金箔



クリスマスアフタヌーンブッフェ／1階イタリア料理「スプレッディード」

～クリスマスの贈り物「レガーロ ディ ナターレ」をテーマに、チョコレートを堪能できる多彩なメニューも登場！～

1階イタリア料理「スプレッディード」で年間を通して人気を博しているアフタヌーンブッフェ。「クリスマスの贈り物」、イタリア語で「レガーロ ディ ナターレ」をテーマに、エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローによる 26 種のスイーツと、イタリア・シチリア島出身の料理長ナタレ アレッシオ・ラ バルベラが手掛ける本場イタリア仕込みのセイヴォリー 7 種をご用意いたします。今回はクリスマスの定番スイーツ「チョコレートロールケーキ」や「ジンジャーブレッドマン」に加え、イタリア発祥といわれるチョコレート、ジャンドゥーヤを使ったくちどけが滑らかな味わいの「アーモンドジャンドゥーヤタルト」や、ほろ苦い甘さのキャラメルジャムと爽やかなオレンジチョコレートクリームが相性の良い「オレンジキャラメルチョコレートケーキ」など、バリエーション豊かなスイーツを心ゆくまでブッフェスタイルでお楽しみいただけます。ライブデザートはお客様の目の前で一つずつ仕上げる「ストロベリーショートケーキ」。しっとりときめ細やかなスポンジにミルクの風味が際立つ生クリームを重ね、ふんわりとした食感ではでき立てならではの繊細なおいしさです。

心躍るクリスマスシーズンにふさわしいセレブレーションムードに満ちた雰囲気の中、大切な方との思い出に残るひとときをお過ごしください。

期 間： 2024 年 11 月 8 日 (金)～12 月 26 日 (木)

時 間： 2:30 p.m.～5:00 p.m. (90 分制／最終入店 3:30 p.m.)

場 所： イタリア料理「スプレッディード」(1 階)

価 格： 平日 大人 お 1 人様 6,700 円／お子様 3,350 円

土日祝 大人 お 1 人様 7,000 円／お子様 3,500 円

※12 月 21 日 (土)～25 日 (水)は大人 お 1 人様 7,300 円／お子様 3,650 円

※お子様は 6 歳～12 歳、未就学のお子様は無料

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

W E B: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

<メニュー詳細>

(スイーツ)

- ドライフルーツトラベルケーキ
- ピスタチオムースケーキ
- チョコレートスパイスブレッドトラベルケーキ
- ラズベリー柚子クリームケーキ
- ラズベリーバニラプリン
- アーモンドジャンドゥーヤタルト
- バナナキャラメルケーキ
- ココナッツチョコレートムースケーキ
- スパイブレッドチーズケーキ
- オレンジムースケーキ
- ベリーチョコレートムースケーキ
- ダークチョコレートシャンティ
- オレンジキャラメルチョコレートケーキ
- ライムアーモンドケーキ
- ストロベリーバニラシャンティ
- ピスタチオシュークリーム
- スパイブレッドスノーボール
- チョコレートロールケーキ
- スパイスタークッキー
- ジンジャーブレッドマン
- ストロベリーハイビスカスゼリー
- ブラックフォレストガトー
- アーモンドミンスパイ
- シナモンロリポップ
- アイリッシュティーロリポップ



(セイヴォリー)

- ミネストローネ
- フォカッチャサンド ローストビーフ トンナートソース
ルッコラ
- フジッリ クアトロフォルマッジ
- ヴェリーヌ・ブラータ クランベリーとマスタードリーフ
- カボチャとタレツジョのコロッケ
- トレビス クルミとゴルゴンゾーラ洋ナシのピクルス ハチミツとマスタードのドレッシング
- キノコのミニ・キッシュタルト カリカリのベーコンとパルメザンチーズ



(ライブデザート)

- ストロベリーショートケーキ



※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/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/