

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12月9日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

ミュージカル『ウィキッド』の世界観と大人気ストロベリーブッフェの融合

『ウィキッド』ストロベリーブッフェ を 12月27日(金)より開催



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)のイタリア料理「スプレッディード」では、アフタヌーンブッフェ『ウィキッド』ストロベリーブッフェ を、2024年12月27日(金)より2025年2月28日(金)まで開催いたします。

当ホテルのほど近くに位置する大阪四季劇場で現在上演されている劇団四季ミュージカル『ウィキッド』。名作文学「オズの魔法使い」の序章として、後に“善い魔女”と“西の悪い魔女”と呼ばれることになるグリンドとエルファバの知られざる友情と絆を描いた作品です。悩みながらも未来に突き進もうとする等身大の少女たちの姿には、今を生きる私たちにとって重要なテーマが散りばめられ、非常に高い再演希望数を誇ります。加えて、来春には映画版の日本での公開が決まるなど、さらに注目を集めています。

今回は、毎年大好評のストロベリーブッフェと『ウィキッド』がひとつに。『ウィキッド』作品の魅力をご存じのお客様に、苺の魅力を存分に引き出したスイーツ・セイヴォリーを楽しんでいただきたい、また、ストロベリーブッフェを毎年楽しみにしてくださっているお客様に『ウィキッド』との出会いをご提案したい、という思いからこのコラボレーションが実現しました。

スイーツは、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・モローによる20種のラインナップをご用意。作品のイメージカラーであるグリーン of 食材として、ピスタチオやミントを使用。苺と組み合わせることでそのおいしさをさらにバリエーション豊かに表現しています。

苺の甘酸っぱさを楽しめる軽快な「ストロベリーパンナコッタ」にはエルファバとグリンドのプレートを。作品のテーマカラーが鮮やかな「ストロベリーライムジンジャー」にはタイトルをあしらいました。

生まれた時から肌の色が緑で偏見に苛まれて育ち、後に“西の悪い魔女”と呼ばれるエルファバを象徴する彼女の帽子をイメージしたスイーツは、「ストロベリーカルダモンタルト」。スパイスの女王と呼ばれるカルダモンの高貴な香りが印象的です。

華やかな雰囲気になり、明るく人気者で、後に“善い魔女”と呼ばれるグリнда。彼女からインスピレーションを得たスイーツも3点登場します。「ストロベリーライムバナナケーキ」は彼女のヘアピースのフラワーモチーフをあしらった、ライムのさわやかさとバナナのリッチな香りのペアリングが楽しい一品。ミニバッグをイメージしたスイーツは「ピスタチオバナナケーキ」でクリーミーでリッチな味わいです。パンプスをイメージして作ったのは「ストロベリームース」で、なめらかなムースに苺の風味が豊かに溶け合います。また、風味や酸味・甘みをダイレクトにお楽しみいただけるフレッシュ苺もご用意。心ゆくまでご堪能ください。

イタリア出身の「スプレンドィード」料理長アレッシオによるセイヴォリーは、「苺のブッラータ」、「苺サラダ」など苺をストレートに味わうメニューに加え、シェフ自慢の「ボロネーゼパスタ」やハマチをマリネ仕立てにした「ハマチクルード」など本格イタリアンメニューも。

ライブデザートは「ストロベリーバルサミコ ココナッツ 弓削牧場ミルクアイスクリーム」です。バルサミコをまとった苺にミルク感たっぷりのアイスクリームとホイップクリームをトッピング。フルーティーな苺の酸味とミルクィな味わいのコンビネーションをお楽しみいただけます。

そして『ウィキッド』の世界に思いを馳せご用意したドリンクメニューも登場。テーブルを一層華やかに仕立てます。

さらに、『ウィキッド』を観劇された方はもちろん、ご覧になっていない方にも作品に思いを馳せていただけるよう、店内には作品にちなんだ装飾を施します。

幅広い年代の方に支持される不朽のミュージカル『ウィキッド』。その世界感をスイーツ・セイヴォリーとともに存分にお楽しみください。

■アフタヌーンブッフェ『ウィキッド』ストロベリーブッフェ

【期間】2024年12月27日(金)～2025年2月28日(金)

【時間】14:30～17:00

【価格】平日 大人 7,000円 子供 3,500円 / 土日祝 大人 7,500円 子供 3,750円

【場所】イタリア料理「スプレンドィード」(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



(上段:左から時計回りに)ストロベリーライムバナナケーキ、ピスタチオバナナケーキ、ストロベリーパンナコッタ、ストロベリームース
(下段:左から)ストロベリーカルダモンタルト、ストロベリーライムジンジャー

- 柚子トラベルケーキ
- ストロベリートラベルケーキ
- ストロベリー抹茶ケーキ
- ストロベリーココナッツクリーム
- ストロベリーミントパンナコッタ
- ストロベリーパンナコッタ
- ストロベリーライムバニラケーキ
- ストロベリー柚子ケーキ
- ストロベリーチョコレートヘーゼルナッツケーキ
- ピスタチオバニラケーキ
- ピスタチオベリーケーキ
- ストロベリーカルダモンタルト
- ストロベリーガナッシュロリポップ
- プラリネアーモンドロリポップ
- チーズケーキシャンティ
- マドレーヌ
- ストロベリーライムジンジャー
- ストロベリーココナッツ
- ストロベリームース



フルーツ

- フレッシュ苺

セイヴォリー

- 苺のブッラータ
- チキンクリームスープ
- カプレーゼチャバタサンド
- ハマチクルード
- ボロネーゼパスタ
- 苺サラダ
- トマトタルタルブルスケッタ



ライブデザート

- ストロベリー バルサミコ ココナッツ
弓削牧場ミルクアイスクリーム



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。

■『ウィキッド』公演概要

【公演名】劇団四季ミュージカル『ウィキッド』

【会場】大阪四季劇場（〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT 7階）

【公演期間】上演中～2025年7月6日（日）

【お問合せ】劇団四季ナビダイヤル 0570-008-110

【HP】<https://www.shiki.jp/applause/wicked/>

名作「オズの魔法使い」を、二人の魔女の視点から描いた『ウィキッド』。何もかも正反対の二人が心を通わせ、やがてそれぞれの道へと進んでいく物語には「自分の意志で道を決める強さ」や「違う生き方を尊重することの大切さ」といった、今を生きる私たちにとって重要なテーマが散りばめられています。一方で、エメラルド色の舞台装置、数百のきらびやかな衣裳、巨大なドラゴンや空飛ぶほうきなど、そのステージは夢と魔法の世界そのもの。そして、一聴ただけで心をつかまれる楽曲の数々。グラミー賞をはじめ数々の栄誉に輝いたその音楽は、二人の喜びや怒り、切なさ、そして強い決意を余すことなく表現し、観客の心に深い余韻を残します。老若男女すべての人に魔法をかける、驚きと感動の超大作ミュージカルです。



劇団四季『ウィキッド』劇中写真より(撮影:野田正明)

###

【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/