



2025年3月27日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】  
『ミシュランガイド京都・大阪 2025』にて  
フランス料理「ラ・ベ」が 8 年連続 14 回目の一つ星を獲得



フランス料理「ラ・ベ」料理長 クリストフ・ジベール



見た目にも美しい五感で味わう料理をご提供

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)のレストランが 2025 年 3 月 27 日(木)発売の『ミシュランガイド京都・大阪 2025』にて、一つ星として掲載されることが、本日発表されました。一つ星を獲得したフランス料理「ラ・ベ」は、8 年連続 14 回目の掲載となります。

8 年連続、14 回目の掲載となるフランス料理「ラ・ベ」。19 年にわたり「ラ・ベ」の料理長を務めるクリストフ・ジベールは、オーギュスト・エスコフィエの技法をベースにした伝統的なフランス料理を現代的なインスピレーションで巧みにアレンジし、お皿の上に緻密でアートのような料理を表現し続けています。豊富に取りそろえたワインコレクションが彼の繊細な料理をより一層引き立て、相性の良い組み合わせがご好評をいただいております。シェフの地元フランスから厳選した食材を取り寄せ、さらに日本の四季折々の旬の食材も積極的に取り入れ、フランスと日本の美食文化を見事に融合させた唯一無二の食体験を提供しています。

料理長のクリストフ・ジベールは、フランス・ブルターニュ出身で、パリやニースを中心に多くの店で修業を積み、世界的に名高い「スポーティングクラブ・ド・モンテカルロ」やパリの有名なレストラン「ラ・ターブル・ダンヴェール」、「ルカ・カールトン」などでシェフを務め、最先端ともいわれるフランス料

理のクリエイティブなテクニックを身に付けました。2002年に来日し、「ラ・ベ」副料理長を経て、2006年より同レストランの料理長に就任。素材のハーモニーを活かした独創的な料理を発信し続けています。

今回の受賞について、クリストフ・ジベールは「この受賞は『ラ・ベ』チーム全員で獲得したものだと考えています。2024年は、プティフールワゴンデザートをさらに充実させ、より洗練されたお料理を提供するため追求してきました。また、日本の食材にもこだわり、野菜や魚をはじめ肉やチーズも日本全国からより良いものを選びすぐってご提供しています。お客様により楽しんでいただくため常に新しい料理へ挑み続ける気持ちが、チーム全体を前進させる原動力となっており、このような日々の努力が今回の受賞に結びついたと信じています。これからもさらなる高みを目指し、チーム一丸となり、お客様に『ラ・ベ』ならではの心あたたまる食体験を提供できるよう努めます。」と述べています。

《シェフお勧めメニュー一例》

- ・鯖のフルールドセルとサラワクペッパーマリネ 炭火焼き セロリとレフォールクリーム  
野菜コンフィ 柑橘類のビネグレット
- ・オマールブルー ブランデーと海草のココット蒸し スパイスのきいたソース
- ・鴨胸肉骨付きエピスロースト カリフラワークリーム レンズ豆のブレゼ シヴェソース

■ フランス料理「ラ・ベ」(ザ・リッツ・カールトン大阪 5階) <https://labaie.ritzcarltonosaka.com/>

営業時間: ランチ 11:30 a.m.~3:00 p.m. (ラストオーダー1:30 p.m.)

ディナー 5:30 p.m.~9:00 p.m. (ラストオーダー7:30 p.m.)

※不定休

料 金: ランチ お一人様 14,500 円~

ディナー お一人様 27,000 円~



<レストランご予約・お問合せ>

TEL: 06-6343-7020 (10:00 a.m.~7:00 p.m.)

WEB: <https://www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/osaka/dining>

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※画像はイメージです。

※メニュー内容や料金、営業日時は変更になる場合があります。

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

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