



2025年4月25日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
館内3つのレストランで初夏のアフタヌーンティーを開催
～イタリア、英国、日本を旅するように楽しむ“アフタヌーンティージャーニー”～



1階イタリア料理「スプレンドィード」
「イタリアンインスパイアードアフタヌーンティー」



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「ロイヤル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)は、2025年5月7日(水)より、1階イタリア料理「スプレンドィード」でアフタヌーンティー「イタリアンインスパイアードアフタヌーンティー」を、1階「ザ・ロビーラウンジ」で「ロイヤルアフタヌーンティー」を、5月より5階日本料理「花筐」で「和のアフタヌーンティー」を開催いたします。

「イタリアンインスパイアードアフタヌーンティー」/1階イタリア料理「スプレンドィード」

～2人のシェフがイタリアの恵みやイタリアンスイーツをアフタヌーンティースタイルでご提案～

青い空と太陽の光が輝く地中海、そんなイタリアの初夏をイメージした「イタリアンインスパイアードアフタヌーンティー」。シチリア島出身の料理長 シェフ アレッシオとエグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローがタッグを組み、イタリアならではの食材を用いたり、イタリア料理やイタリアのスイーツからインスピレーションを得たりして創作したスイーツとセイヴォリーをご提供いたします。

エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローがご用意したスイーツは、香り高く繊細な味わいが特徴のイタリアピエモンテ産ヘーゼルナッツを、スポンジやムース、シャンテリーなど随所に贅沢に使用した「ピエモンテ産ヘーゼルナッツケーキ」や、北海道産のミルクから作った自家製マスカルポーネのkok深い味わいが楽しめる「抹茶ティラミス」、イタリア発祥のジャンドゥーヤにオレンジピールを忍ばせたオレ

ンジシャンテリーをあわせた「ジャンドゥーヤクリームと砂糖漬けオレンジシャンティ」などイタリアらしさを感じさせる今期ならではのラインアップ。

なかでも、コールドプレス製法のエクストラバージンオリーブオイルを使用した「チェリーゼリーとオリーブオイル風味のクリーム」はオリーブのフルーティな風味とチェリーの酸味が見事に調和しています。イタリアのクラシックな食材を練りこんだ「トマトとチーズのスコーン」など、イタリアならではの味わいをお楽しみいただけます。

セイヴォリーは、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4種。ナポリ名物の揚げピザ「ゼッポリーニ」やトスカーナ発祥のサラダ料理「パンツァネッラ」など、本場イタリア仕込みのメニューを取り揃えお客様をお迎えします。華麗な芸術が息づくトスカーナ地方の別荘を彷彿させる雰囲気の中、本格的なイタリア料理が楽しめる「スプレンドィード」ならではの特別な味わいをご堪能ください。

期 間： 2025年5月7日(水)～7月7日(月)
時 間： 2:30 p.m.～5:00 p.m. (120分制)
場 所： イタリア料理「スプレンドィード」(1階)
価 格： お1人様 6,800円
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)

- ピエモンテ産ヘーゼルナッツケーキ
- チェリーゼリーとオリーブオイル風味のクリーム
- バニラ冷製リゾット アプリコットとアーモンドソース
- 抹茶ティラミス
- ジャンドゥーヤクリームと砂糖漬けオレンジシャンティ
- ピスタチオブラリネロポップ
- スダチクリームとアーモンドクッキー
- アーモンドケーキ・パン・ド・ジューヌ
- イタリアンケーキと砂糖漬けシトラス
- トマトとチーズのスコーン
- プレーンスコーン
- ゆずクリーム
- クロテッドクリーム



(セイヴォーリー)

- ゼッポリーニ エビとトリュフ風味のマヨネーズ添え
- タピオカチップと鯛のクルード
- シェフ アレッシオのパンツァネッラ
- ベーコンジャムを詰めたシイタケ



(ドリンク)

ウェルカムティー、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10種

「ロイヤルアフタヌーンティー」/1階「ザ・ロビーラウンジ」

～まるで優雅なピクニックを楽しんでいるような、贅沢なアフタヌーンティーのひとときを～



1階「ザ・ロビーラウンジ」で初夏にスタートするアフタヌーンティーのテーマは、「ロイヤルアフタヌーンティー」。柔らかな陽光がそっと降り注ぎ、新緑が美しく輝く中、通り抜ける爽やかな風と澄みきった空のもとで、まるで優雅なピクニックを楽しんでいるような、贅沢なアフタヌーンティーのひとときをお届けします。

北海道産クリームを使用した自家製のマスカルポーネクリームに、ピスタチオとチェリーゼリーを重ね、爽やかな味わいを楽しめる「マスカルポーネクリーム ピスタチオ チェリーゼリー」や、初夏に旬を迎えるアプリコットのゼリーを、まろやかなミルクムースにトッピングした「アプリコットゼリー ミルクムース」。さらに、自家製のシトラスピールを練り込んだトラベルケーキには、甘酸っぱいラズベリーシャンティーが繊細に重ねられ、まるで貴婦人のような優美なルックスが目にも楽しい一品です。

コンテチーズの深い旨味を閉じ込めたサクサク食感の「チーズパイ」には、ナツメグがほのかに香るクリームチーズを添えて絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。いずれも一口で楽しめる手軽さがあり、まるでピクニックに来ているかのような楽しさを感じさせるラインナップです。

ピアノの生演奏に耳を傾けながら、エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローと、バンケットシェフ 片山泰宏が織りなす上質なアフタヌーンティーで、至福のひとつときをお過ごしください。

期 間: 2025年5月7日(水)～7月9日(水)

時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)

価 格: ・ロイヤル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 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)

- バニラとメープル風味のシャンティを添えたすだちのタルト
- 柚子風味のカリカリピーカンケーキ
- アプリコットゼリー ミルクムース
- マスカポーネクリーム ピスタチオ チェリーゼリー
- 砂糖漬けの柑橘類が入ったトラベルケーキ
- チーズパイ
- レーズンスコーン
- プレーンスコーン
- ナツメグ風味のクリームチーズ
- クロテッドクリーム

(セイヴォーリー)

- ロブスターメダリオンとカレー風味のキュウリのサラダ
- ローストビーフと枝豆のオープンサンドイッチ
サワーソースとミント
- チェダーチーズタルト バラのルバーブコンポート
- デイル風味のスモークサーモンのポットパンケーキ

(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
- ロイヤルミルクティー
- ライト アンド レイトセイロンティー
- ワイルドチェリーティー
- アールグレイティー



「和のアフタヌーンティー」/5階 日本料理「花筐」

～緑輝く中庭を愛でながらオープン以来初めての和のセイヴォリーとスイーツを～



5階 日本料理「花筐」では、オープン以来初めて5月・6月限定にて和のアフタヌーンティーセットをご提供いたします。

「大阪の豊かな食文化」をテーマに厳選素材にこだわり、寿司、炭火焼、会席、鉄板焼き、天ぷらのお料理をお楽しみいただける日本料理「花筐」。日本料理の職人が手掛ける香り高い柏餅や、季節ごとの餡をあしらった串団子などのスイーツから、彩り豊かな「手まり寿司」や、旬の食材を取り入れた「魚介と野菜の小鉢」などの本格的なセイヴォリーまで、「花筐」ならではの味わいをお楽しみいただける12種類のラインナップです。お飲み物は、スパークリングワインに加え、冷煎茶、ほうじ茶、抹茶など、和のアフタヌーンティーにふさわしい豊かな味わいをご提供いたします。

陽光に照らされて緑が映える初夏の中庭を愛でながら、料理長前田泰広の感性と確かな技術で繊細に仕上げられたセイヴォリーとスイーツをごゆっくりとお楽しみください。

- 期 間: 2025年5月・6月の水曜日
時 間: 12:00 p.m. ～ 3:00 p.m.
場 所: 日本料理「花筐」(5階)
価 格: 和のアフタヌーンティー 6,800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://hanagatami.ritzcarltonosaka.com/our-menus>

<メニュー例>

(スイーツ)

- 串団子 2 種 (餡は季節ごとに変わります)
- 柏餅
- どら焼き
- おいり
- ヨーグルト寄せ
- 季節のフルーツ
- さつまいものゴマ揚げ

(セイヴオリー)

- 手まり寿司 2 種
- 魚介と野菜の小鉢
- エビの揚げパン
- タルタル最中

(ドリンク)

- スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング
ワイン
- 冷煎茶
- ほうじ茶
- 抹茶

※お一人様 1 杯ずつ 4 種類のご提供となります。

※価格はすべて消費税・サービス料金込

※メニュー内容は当日の仕入れ状況等により異なります。

※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/

