

お問い合わせ：
PR エグゼクティブ 川上暁子
akiko.kawaue@ritzcarlton.com

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

2022年10月4日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

2つのレストランが『ミシュランガイド京都・大阪 2023』にて一つ星を獲得
フランス料理「ラ・ベ」は6年連続12回目、「天ぷら 花筐」は4年連続4回目



フランス料理「ラ・ベ」料理長 クリストフ・ジベール 「天ぷら 花筐」料理長 深名健

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2つのレストランが2022年10月7日(金)発売の『ミシュランガイド京都・大阪 2023』にて、それぞれ一つ星として掲載されることが、本日発表されました。フランス料理「ラ・ベ」は6年連続12回目、「天ぷら 花筐」(はながたみ)は4年連続4回目の掲載となります。

■フランス料理「ラ・ベ」

6年連続、12回目の掲載となるフランス料理「ラ・ベ」でシェフチームを率いるのは、2006年より16年にわたり料理長を務めるクリストフ・ジベール。フランス・ブルターニュ出身で、モンテカルロにある世界的に名高い「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」で、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。来日前は南フランスにある、世界的に名高い「ネグレスコ・ホテル」でも活躍。

オリジナリティ溢れる「ラ・ベ」のメニューは、フランス料理の改革者として有名なエスコフィエの技法や伝統的手法をベースとし、フランス各地での経験で磨かれたシェフ独自のセンスによって完成します。日本の四季折々の食材から受けるインスピレーションを、まるでアート作品のように皿の上に美しく表現したメニューの数々を、目でも舌でもお楽しみください。

緩やかな曲線のモダンヨーロピアンスタイルで統一された上質なインテリアは、ミルワークや手彫りの細工が施された美しいコンソールテーブル、冬には暖かな火を灯す大理石の暖炉など、細部にまでこだわりを追求しています。また、カトラリーには英国の伝統的なカトラリーメーカー「ロバートウェルチ」

のラドフォードシリーズ、ワイングラスには名門ブランド「リーデル」のハンドメイドグラスコレクション、バタープレートには滋賀県の職人による木製の特注品を採用するなど、選び抜かれたテーブルウェアが「ラ・ベ」での時間をより華やかに演出します。

洗練を極めた空間と、お客様が言葉にされない願望やニーズをも先読みしておこたえするパーソナルなおもてなしで、紳士淑女の皆様をお迎えます。

《シェフお勧めメニュー一例》

- イセエビの海藻バターロティ スパイスの効いたジュ ショコラ風味 エストラゴンの泡
- のどぐろのグリエ フルールドセル 大根のリボン サリエットクリーム胡椒風味 レディクションヴィネガー
- オマール 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

■ 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7:00 p.m.)

※月・火曜日休業(祝日を除く)

料 金: ランチ お一人様 13,500 円~

ディナー お一人様 27,000 円~



■「天ぷら 花筐」

「百花繚乱」をインテリアのテーマに、日本の伝統美が随所に表現された日本料理「花筐」。格子戸をくぐり、奥まった通路を通り抜けると、一番奥に見えてくる隠れ家のような空間が、4年連続ミシュラン一つ星として掲載された「天ぷら 花筐」です。

料理長の深名 健(ふかな たけし)は、1999年に大阪の老舗ホテルに入社。懐石料理や割烹料理、宴会料理をはじめ、サービスにも携わるなど幅広い経験を培いました。2015年には、大阪府下のホテルの和食料理長に就任。2017年2月にザ・リッツ・カールトン大阪に入社し、「天ぷら 花筐」のシェフに着任いたしました。

「季節ごとに“走り・旬・名残り”の食材と向き合い、素材の持ち味を最大限に生かせるよう調理をします。揚げる前には必ず、食材を器に盛ってゲストにお見せし、その豊かな彩りをまずは目でお愉しみいただきたいと考えています」と話すシェフ。ゲストと気さくに会話を交わしながらも、熟練した手さばきで、手際よく天ぷらを仕上げます。上質な太白胡麻油と紅花油をオリジナルのバランスでブレンドした揚げ油に食材を入れると、やがて聴こえてくる“ぱちぱち”という音、カウンター越しにふわわりと漂う香ばしい香り。五感を刺激するシェフのパフォーマンスは、大阪の伝統的な「割烹」文化を彷彿とさせます。「天ぷら 花筐」ならではの、ユニークな食体験をご堪能ください。

《シェフお勧めメニュー一例》

- 和牛のフィレ肉の天ぷら(暁コース)
- 雲丹と海苔の天ぷら
- 名残り鱧と松茸の天ぷら(暁コース)
- 銀杏の天ぷら

■ 「天ぷら 花筐」(ザ・リッツ・カールトン大阪 5階) <https://hanagatami.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.)

※水・木曜日休業(祝日を除く)

料 金: ランチ お一人様 12,000 円~

ディナー お一人様 21,000 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、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業し、2022年5月に開業25周年を迎えました。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。