

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

お問い合わせ：
PRディレクター レイノルズあい
ai.reynolds@ritzcarlton.com

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

2021年10月19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+和歌山 2022』にて一つ星を獲得
フランス料理「ラ・ベ」は5年連続11回目、「天ぷら 花筐」は3年連続3回目



「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10月22日(金)発売の『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』にて、それぞれ一つ星として掲載されることが発表されました。フランス料理「ラ・ベ」は5年連続11回目、「天ぷら 花筐」は3年連続3回目の掲載となります。



フランス料理「ラ・ベ」

5年連続、今回で通算11回目の掲載となるフランス料理「ラ・ベ」。2006年より15年にわたり「ラ・ベ」の料理長を務めるクリストフ・ジベールが、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アレンジし、皿の上に美しく描く繊細なアートのような料理、そしてそれを引き立てる豊富なワインコレクションが定評をいただいております。シェフの地元フランスから取り寄せるこだわりの食材や、四季折々の日本の旬の食材をふんだんに取り入れたメニューは、フランスと日本の素晴らしさを融合させた唯一無二の食体験をもたらします。

ラ・ベでは、料理以外のあらゆるダイニングエクスペリエンスへのこだわりも追求し続けています。今年7月にはカトラリーを一新し、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を取り入れました。クラシックな重厚感と現代的な柔らかさを併せ持つ人間工学に基づいた曲線デザインを特徴とし、持つ人の手に心地良くしっくりと馴染みます。他にも、ワイングラスの名門ブランド「リーデル」のハンドメイドグラスコレクションや、滋賀の職人がラ・ベのために作った木の温かみを感じられるバタープレートなど、ラ・ベでの食の経験をさらに豊かに演出してくれるこだわりのアイテムを取り揃えています。

「ラ・ベ」の空間は、『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』において、“快適さ”を表す「フォークスプーン」マークを、大阪府内の掲載レストランのなかで最高のランクである「最上級の快適」を意味する4つとして唯一掲載されています。店内を美しく装飾するミルワークや手彫りの細工が施された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が設えられた上質な空間は、「ラ・ベ」での食体験を一層華やかなものにしてくれます。

《シェフお勧めメニュー一例》

- 甘鯛の鱗焼き 松茸グリユ 人参とクミンのコンポテ シャトーシャロン風味のジュ
- 鮑の白ワイン蒸し 肝ソース 蕪のエキューム アニス風味
- 滑らかな鴨フォアグラテリーヌ ビーツとフランボワーズヴィネガーのクーリ

■ 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 5:00 p.m.~9:00 p.m. (ラストオーダー7:00 p.m.)

※月・火曜日休業

料 金: ランチ お一人様 12,700 円~

ディナー お一人様 24,700 円~



「天ぷら 花筐」

ザ・リッツ・カールトン大阪のダイニングフロアの一番奥に位置する「日本料理 花筐」。伝統的な日本家屋を思わせる入り口の格子戸をくぐると、季節の移ろいを反映した日本庭園がまず目に入ります。さらに奥まった通路を通り抜ける際には、繊細な組子が随所に施された壁アートがゲストの皆様をお迎えします。

店内の一番奥にある「天ぷら 花筐」は、専用カウンター席のみの隠れ家のような空間です。ミシュラン掲載店でありながら堅苦しく感じることなくリラックスして料理をお愉しみいただけるのは、料理長深名の人柄が大きく寄与しています。カウンター越しに天ぷらを揚げながら、大阪人らしい軽快なトークで常にゲストを楽しませようというサービス精神の高さは、雰囲気作りだけでなく料理にも表れます。「天ぷらは揚げると全て同じ色になってしまうので」と、揚げる前の食材が繊細な美しい季節の彩を器に盛ってゲストの目を楽しませることを怠りません。ぱちぱちと衣が油の中で音を立て、紅花油の香ばしい香りがカウンター越しに漂い、熟練した手さばきでゲストの目の前で天ぷらが仕上がっていく工程は、五感をフルに使ってお楽しみいただけます。厳選された食材には常に素直な気持ちで向き合い、その食材が持つポテンシャルをいかに引き出すかを考え抜き、素材の滋味を最大限に生かしながらひと手間加えることで「天ぷら 花筐」だけの味が完成します。

《シェフお勧めメニュー一例》

- 雲丹と胡麻豆腐の天ぷら
- 和牛フィレ肉と黒トリュフ塩

■ 「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5:00 p.m.～9:00 p.m. (ラストオーダー7:30 p.m.)

※水・木曜日休業

料 金: ランチ お一人様 9,500 円～

ディナー お一人様 18,000 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。