

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1月8日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

2021 年のバレンタインコレクション

創造性あふれるチョコレートや、ミシュランレストランのテイクアウトも

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、2021 年のバレンタインギフトを 1 月 18 日(月)から 2 月 14 日(日)までホテル 1F のザ・リッツ・カールトン・グルメショップで販売いたします。今年は 4 種類の新商品と定番のチョコレートギフトボックスからお選びいただけます。

<2021 年の新商品のご紹介>



■チョコレートフラワーボール ハートステッキ (直径約 15cm) 20,000 円 ※ 30 個限定

たくさんの点描で花模様が繊細に描かれた球体のホワイトチョコ。真っ赤なハート型のチョコレートがついたステッキで割ると、中からは溢れんばかりの色とりどりのハートチョコが現れます。大切な人はもちろん、ご家族やご友人とともに楽しみながらハートチョコを分かち合う、そんなひと時をお過ごしください。



■ティアムール（直径約 10cm）1,200 円

大切な方への思いが溢れ出して波紋のように広がる、そんなイメージで作られた華やかなギフトです。シナモンココアタルトのベースに、ヘーゼルナッツムーススリーヌ、クローブのホワイトチョコクリーム、ジョコンド、ラズベリーと山椒のゼリーを順に重ね、トップはラズベリームースとホワイトチョコクリームで波紋のような模様を表現しました。トッピングにストロベリーとラズベリーを躍動感のある形のラズベリーチョコに乗せ、エディブルフラワーと共に華麗に仕上げています。



■ブックボックスチョコレート 4,500 円

ブック型のケースに閉じ込めたのは、ドライラズベリーをふんだんに使用し、金箔とローズチョコをトッピングした鮮やかな紅色のタブレットチョコと、2 種類のチョコガナッシュです。チョコガナッシュは、リッツ・カールトンの創始者であるセザール・リッツが名付け親となったオレンジリキュール「グランマルニエ」の風味を合わせたミルクチョコガナッシュと、パッションフルーツの爽やかな酸味が感じられるブラジル産カカオを使ったダークチョコガナッシュをご用意。それぞれに羽ペンやシーリングワックスのデザインが施され、愛する人への思いを記したような物語が感じられます。



■ マーブルハートレッド&ゴールドチョコ／マーブルハートブラック&シルバーチョコ（2個入り）
各 3,200 円

ジュエリーボックスの中にハート型のマーブルチョコとゴールドチョコまたはシルバーチョコがセットになった上品なギフトです。赤いマーブルチョコにはカシスのコンフィチュールとガナッシュ、黒いマーブルチョコにはオレンジとアプリコットのコンフィチュールとシナモンティーガナッシュが詰められています。ゴールドとシルバーでコーティングされたチョコはいずれもダークチョコレートガナッシュです。贈る相手のイメージに合わせてお選びください。

<定番チョコレート商品のご紹介>

■ チョコレートギフトボックス

(2個入り) 950 円／(4個入り) 1,650 円／(6個入り) 2,300 円／(12個入り) 4,500 円



ザ・リッツ・カールトン・グルメショップで年間を通して販売している様々なボンボンショコラからお好きな組み合わせをお選びいただけるチョコレートボックスです。果実や洋酒を組み合わせたものから、シンプルなミルクチョコレートまで、全部で 24 種類をご用意しております。

<フレーバー例>

ピュア、ジャスミン／オリジナルティー／ピスタチオ／ユズ／いちじく／弾けるキャンディー／ラムレーズン／トンカ豆／イチゴ&バルサミコ／シャンパン&マスカット／キャラメル&オレンジなど

<バレンタインギフトのご予約・お問い合わせ>

【予約期間】 2021 年 1 月 18 日(月)～2 月 7 日(日)

【販売期間】 2021 年 1 月 18 日(月)～2 月 14 日(日)

【販売場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 1 階 ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ

【販売時間】 平日 10:00 a.m.～8:00 p.m. 土・日・祝日 9:00 a.m.～8:00 p.m.

【予約】 TEL: 06-6343-7000(代表)／URL: <https://gourmetshop.ritzcarltonosaka.com/news>

※ バレンタイン商品の価格はすべて税別です。

<フランス料理ラ・ベ バレンタイン&ホワイトデー期間限定商品のご紹介>



ミシュラン一つ星掲載のフランス料理ラ・ベの味をご自宅でもお気軽にお楽しみいただけるテイクアウトセットです。シェフこだわりの食材を調理した状態でお渡しするので、ご自宅で温めてお皿に盛り付けるだけで簡単にミシュランの味を再現していただけます。バレンタイン&ホワイトデー期間の限定商品として、ハート形のケーキやキャビアセット、またお二人の名前を入れたりリボン付きのペアグラスが付いたシャンパーニュセットもご用意いたしました。今年のバレンタインとホワイトデーは、ステイホームでミシュランレストランのお料理と共にお二人だけのロマンティックな時間をお過ごしください。

■ラ・ベ メゾン 1コースセット(お一人様分) 18,000 円

メニュー例：鴨のリエット、サーディンリエット、パントースト／甘海老のタルタル バジルのブランマンジェ
アキテースキャビア／クロムツのマリネ 皮目焼き キノコのグレック ティオペペ風味のブランマンジェ／オ
マールブルーのポシェ カブのローストアニスソヴァージュ、スパイスソース／和牛サーロインのコーヒー
バターロースト パセリオイル 赤ワインソース／梨のアロマコンポテ スペキュロスのブランマンジェ 塩キ
ャラメルとレモン／マカロン チョコレート

■バレンタイン&ホワイトデー期間限定オプション商品 ※単品でもご注文いただけます。

- ・ラ・ベ特製ハート形ケーキ 1個 2,700 円
- ・ラ・ベ セレクション キャビアセット (キャビア コンディメント添え)
ベルーガ 15g 32,000 円 / オシエトラ 15g 16,000 円
- ・デュヴァル・ルロワ ロゼ・ブリュット プレスティージュ プルミエ・クリュ シャンパーニュセット 20,000 円
- ・アンリオ ブリュット・スーヴェラン シャンパーニュセット 15,000 円

※メニュー内容は季節によって変更する場合がございます。

※表記料金に消費税が含まれます。

<ご予約・お問い合わせ>

【予約受付期間】 2021 年 1 月 9 日(土)～ ※お受け取りの前日 7:00 p.m.までに要予約

【商品受渡期間】 2021 年 2 月 1 日(月)～3 月 31 日(水) 12:00 p.m.～8:00 p.m..

【商品受渡場所】 ザ・リッツ・カールトン大阪 5 階 フランス料理ラ・ベ

【予約】 レストラン予約 TEL:06-6343-7020 10:00 a.m.～7:00 p.m.

URL: <https://labaie.ritzcarltonosaka.com/takeaway>

* * *

【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。