

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

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11月29日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】2種の「ストロベリーアフタヌーンティー」をご提供

12月29日(木) アフタヌーンブッフェ“ザ・ストロベリーフィールズ”

12月27日(火) ヴィクトリアズティールーム“ストロベリー”



1階イタリア料理「スプレッディード」
「アフタヌーンブッフェ“ザ・ストロベリーフィールズ”」



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「ヴィクトリアズティールーム“ストロベリー”」

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、館内2つのレストランにてストロベリーアフタヌーンティーをご提供いたします。2022年12月29日(木)～2023年5月31日(水)には、1階イタリア料理「スプレッディード」にて、「アフタヌーンブッフェ“ザ・ストロベリーフィールズ”」を開催。2015年よりスタートしたストロベリーブッフェの9回目の開催となる今年は、メニュー全てをブッフェスタイルでご用意いたします。2022年12月27日(火)～2023年3月30日(木)には、1階「ザ・ロビーラウンジ」にて、伝統的な3段アフタヌーンティースタンドでお楽しみいただく「ヴィクトリアズティールーム“ストロベリー”」を開催いたします。各アフタヌーンティーの詳細は以下の通りです。

「アフタヌーンブッフェ“ザ・ストロベリーフィールズ”」／1階イタリア料理「スプレッディード」

～2年9か月ぶりにメニュー全てをブッフェスタイルで提供、冬&春メニューで5月末までロングラン開催～

ザ・リッツ・カールトン大阪で2015年より毎年開催され、今回で9回目となるストロベリーブッフェ。この度2年9か月ぶりにメニュー全てをブッフェスタイルでご提供いたします。2022年12月29日(木)～2023年5月31日(水)、“ストロベリーフィールズ(いちご畑)”をテーマに、2023年3月21日(火)迄は冬メニュー、2023年3月22日(水)からは春メニュー



をご用意。フランス・パリ出身のエグゼクティブペストリーシェフ ファビアン・マルタンの監修する 20 種のデザートと 8 種のセイヴォリー、そして 2 種のフレッシュなブランドいちごを、ウェルカムドリンクに加え 6 種の紅茶と 4 種のコーヒーと共に心ゆくまでお楽しみください。

おすすめのデザートメニューは、紅茶とスコーンのセット「クリームティー」発祥の地であるといわれるイングランド南西部デヴォン州出身のペストリーシェフ エリオット・スタデンが考案した「デヴォンシャークリームティー」。スコーンの上に、クリームとストロベリージャムをのせてお召し上がりいただきます。また、ヨーロッパで広く知られる野菜「ルバーブ」を使用した「ルバーブとストロベリーのムース」や、イギリスの家庭的なスイーツ「イートン・メス」、ミルクティーの中にクッキーを浸して口にするイギリス文化を表現した「ティー & ビスケット」など、バラエティ豊かなデザートが揃います。

【ザ・ストロベリーフィールズ概要】

期 間： 2022 年 12 月 29 日(木)～2023 年 5 月 31 日(水)
2023 年 3 月 21 日(火)迄 冬のザ・ストロベリーフィールズ
2023 年 3 月 22 日(水)から 春のザ・ストロベリーフィールズ
時 間： 平日 2:30 p.m.～5:00 p.m. (90 分制／最終入店 3:30 p.m.)
土日祝 2:30 p.m.～6:00 p.m. (90 分制／最終入店 4:30 p.m.)
場 所： イタリア料理「スプレンドィード」(1 階)
価 格： 平日 大人 お 1 人様 6,300 円／お子様 3,150 円
土日祝 大人 お 1 人様 6,500 円／お子様 3,250 円
※お子様は 6 歳～12 歳、未就学のお子様は無料
予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約) 10:00 a.m.～7:00 p.m.
WEB: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

<メニュー詳細>

冬のザ・ストロベリーフィールズ

(デザート)ストロベリーライムタルト、ストロベリーカモミールゼリー、レモンボゼット マセレートストロベリー、ストロベリーミルフィーユグラス、デヴォンシャークリームティー、チョコレートバー ヴァローナホワイトチョコレート クリスピー、パレットフレイズ、チーズケーキマカロン、イートン・メス、グリーンティ 玄米ケーキ ストロベリークリーム、アールグレイとストロベリーのフィナンシェ、レモンとストロベリーのドリズルケーキ、ルバーブとストロベリーのムース、ブリティッシュチーズケーキ ストロベリーゼリー、ストロベリーミルクシェイクムース チョコレートストロー、ティークッキー、ヴィクトリアスポンジ、ストロベリーロールケーキ、ティー & ビスケット、ストロベリーフラップジャック

(ブランドいちご)ゆめのか、さちのか

(セイヴォリー)ミニチーズバーガー ストロベリーモスタルダ レタス、ストロベリーリゾット スペックハム グラナパダーノ、ストロベリーカプレーゼ、パンプキンスープ、ミートテリーヌ バルサミコクリーム、タルトレット さつまいも、シュークリーム ポルチーニクリーム、キヌアサラダ

ヴィクトリアズティールーム“ストロベリー”／1階「ザ・ロビーラウンジ」

～18世紀の英国貴族の邸宅を彷彿とする空間で味わういちごデザートのアフタヌーンティー～

18世紀の英国貴族の邸宅をインテリアのコンセプトとする「ザ・ロビーラウンジ」にてご提供する、伝統的な3段アフタヌーンティーセット。フランス・パリ出身のエグゼクティブペストリーシェフ ファビアン・マルタンと、イギリス出身のペストリーシェフ エリオット・スタデンが、伝統的なスタイルにモダンなエッセンスを加えた5種のいちごデザート、19世紀にアフタヌーンティーを広めたとされるヴィクトリア女王が、当時好んだと言われるヴィクトリアスポンジケーキやスコーン、軽食4種を考案いたしました。ピアノやヴァイオリンの生演奏の優しい音色に包まれた店内で、優雅な午後のティータイムをお過ごしください。



期 間: 2022年12月27日(火)～2023年3月30日(木)
時 間: 平日 12:00 p.m.～7:00 p.m.／土日祝 11:00 a.m.～7:00 p.m.
場 所: ザ・ロビーラウンジ(1F)
価 格: ヴィクトリアズ ティールーム アフタヌーンティー 6,900 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 11,000 円
(グラスシャンパーニュ「ペリエ ジュエ」、お土産のマカロン付き)
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>

(デザート)ストロベリー レモンガラスチーズケーキ、ストロベリー ココナッツボール、ストロベリー オレンジ
ブロッサム ルバーブ、ストロベリー ラズベリー、ストロベリー アーモンドミルク レモン、プレーンスコーン、
ヴィクトリアスポンジケーキ、ストロベリーマーマレード、クロテッドクリーム

(セイヴォリー)クラシックエッグサラダ ハム ピッカデリーレリッシュ プルマンブレッド、スモーク
サーモン キャビア シブレットクリームチーズ ブリオッシュ、ゴートチーズムースタルト スパイシー
バターナッツ ケール、ミニシュリンプ デイルサラダ ブランデーカクテルソース ミニヴォロヴァン

※価格はすべて消費税・サービス料金込

※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、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。

Instagram: www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/