

2022年6月22日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
みずみずしいシトラスフルーツをふんだんに使った
アフタヌーンブッフェ『サマー ドルチェ シトラス』を7月1日から開催
～ゲストの目の前で仕上げるレモンとオレンジの爽やかなパフェも登場～



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)のイタリア料理「スプレンドィード」では、ビタミン豊富なシトラスフルーツをふんだんに使ったアフタヌーンブッフェ『サマー ドルチェ シトラス』を、2022年7月1日(金)から9月4日(日)まで開催いたします。

昨年初開催し好評を得た『サマー ドルチェ リモーネ』をさらにバージョンアップした今年の『サマー ドルチェ シトラス』は、レモンだけでなくオレンジや柚子、ライムやグレープフルーツなど多種多様な柑橘類を使い、甘酸っぱく爽やかなスイーツ&セイヴォーリーに仕上げました。『サマー ドルチェ シトラス』では、3段のアフタヌーンティースタンドとブッフェ台、テーブルサーブのデザートと合わせて計23種類のメニューをお楽しみいただけます。

まずアフタヌーンティースタンドでお届けするのは、オレンジコンフィとバニラチョコクリームをコーンの中に詰めた「コルネット オレンジ/バニラ」、チョコレートとブラッドオレンジの組み合わせが絶妙なハーモニーの「チョコレート/ブラッドオレンジキューブ」、ジャスミンの甘い風味とレモンの酸味がバランスの良い「レモン/ジャスミンパンナコッタ」、タルト生地にディプロマットクリームとアールグレイシャンティ、中心にベルガモットコンフィを忍ばせた「ベルガモットタルト」、ライムとパイナップルのクリームとディプロマットクリーム

をシュー生地ではさんだ「ライム／パイナップルシュー」、後味が爽やかな「柚子チョコレート」と「柚子マカロン」のスイーツ7種と、レモンゼストで仕上げる「トマトガスパチョ」、ライム風味のマスタードシードをトッピングした「サーモンムースタルトレット」、グリーンオリーブを練りこんでふんわりと焼き上げた「ソフィッチェ」、さっぱりとした味わいの「枝豆サラダ」のセヴォリー4種です。

ブッフェ台には、鮮やかな色が夏らしい「ハイビスカス/柚子ゼリー」、味も見た目も涼し気な「シトラス/ソーダゼリー」、さくさくのタルトにレモンとライムのクリームを詰めてメレンゲをトッピングした「レモンメレンゲタルト」などのスイーツ8種と、甘酸っぱいレモンマーマレードとコールスローを合わせ、肉厚なパティにトッピングした「ハンバーガー レッドバンズ」、グレープフルーツ風味のマヨネーズを添えた「キッシュヴェルデュ」、マンダリンオリーブオイルで和えた「スペルト小麦サラダ」のセヴォリー3種をお好きなだけお召し上がりいただけます。



そしてゲストの皆様にお一人ずつご用意するテーブルサーブのデザートとして、今回はグラスに美しく盛りつけていく工程が楽しめる「ドルチェパルフェレモン」が登場します。まず下から順にオレンジマーマレード、オレンジの果肉、レモンクリームの層にし、その上にヘーゼルナッツ風味のクランブルとバニラ&グレープフルーツのコンフィを乗せ、さらにその上からクレームシヤンティをたっぷり。仕上げにドライオレンジゼストをトッピングして、爽やかな風味を引き立てました。

暑い夏を乗り切るために、『サマー ドルチェ シトラス』のスイーツ&セヴォリーでたっぷりビタミン補給をしてみたいかがでしょう。詳細は下記のとおりです。

【期間】 2022年7月1日(金)～9月4日(日)
平日 2:00 p.m.～5:00 p.m. (最終入店 3:30 p.m./90分制)
土・日・祝日 2:00 p.m.～6:00 p.m. (最終入店 4:30 p.m./90分制)

【価格】 平日 大人 お1人様 6,300円／お子様 3,150円
土・日・祝日 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

<6月30日までの早期予約割引料金>

平日 大人 お1人様 5,600円／お子様 2,800円
土・日・祝日 大人 お1人様 5,800円／お子様 2,900円

【提供場所】 イタリア料理「スプレンドィード」(1階)

【予約方法】 電話 06-6343-7020 (レストラン予約 10:00～19:00)
WEB サイト <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

【メニュー】 スイーツとセヴォリー計23種類

3段スタンド コルネット オレンジ/バニラ、柚子チョコレート、ベルガモットタルト、ライム/パイナップル ”シュー”、レモン/ジャスミンパンナコッタ、柚子マカロン、チョコレート/ブラッドオレンジキューブ、ト

マトガスパチョ バジルクリーム レモンゼスト、枝豆サラダ、サーモンムースタルトレット マスタード
シード ライム、ソッフィチェ グリーンオリーブ グラナパダーノ (計 11 種類)

ブッフェ台 ハイビスカス／柚子ゼリー、シトラス／ソーダゼリー、シトラスアマレッティ、レモンメンゲタルト、オ
レンジロールケーキ、アップルフィンガーケーキ、レモンクリーム／グレープフルーツ、バニラ／み
かんどーム、ハンバーガー レッドバンズ セサミ ほうれん草 レモンマーマレード コールスロー、ス
ペルト小麦サラダ ベジタブルカポナータ マンダリンオリーブオイル スモークチキン、キッシュヴェ
ルデュ グレープフルーツ (計 11 種類)

個別サービス ドルチェパルフェレモン

飲物 ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンドティーを含む 5 種類の紅茶、コーヒー、カプチーノ、
カフェラテ、エスプレッソなど 10 種類からお選びください。

※写真はイメージです。

※メニュー内容は変更する場合がございます。

※表記料金には全て消費税・サービス料が含まれています。

###

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 周年を迎えます。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。