

2023年8月4日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

21世紀のパティスリー界を先導する『ピエール・エルメ・パリ』との  
コラボレーションアフタヌーンティーを8月8日(火)より期間限定で提供  
～創造性あふれるスイーツの数々が登場～



1階「ザ・ロビーラウンジ」  
『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー サマーイメージ

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、21世紀のパティスリー界を先導する『ピエール・エルメ・パリ』とのコラボレーションによるアフタヌーンティーを1階、ザ・ロビーラウンジにてご提供いたします。

「マカロン デギュスタシオン」をテーマに、2023年8月8日(火)～9月18日(月)と9月19日(火)～11月9日(木)でメニューを変えて開催いたします。

8月8日からの『『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー サマー』では、ピエール・エルメ・パリの5種類のスイーツと2種類のスコーン、そしてザ・リッツ・カールトン大阪の総料理長、アンドリュー・リザランド監修による4種類のセイヴォリーをお楽しみいただけます。

スイーツには、グラスデザートを除く4つのプティフルにマカロンを用いています。大きなマカロンのような姿が愛らしいガトーは、ヘーゼルナッツ入りプラリネの香ばしさをレモンの酸味が引き立てる「フェリシア」をご用意しました。

「プティフル イスパハン」には、マカロンの“コック”を使用。爽快なフランボワーズとライチの華やいだ風味が、甘やかな薔薇のクリームと溶け合う一品です。

豊かな陽光を浴びて育ったパッションフルーツと爽やかな酸味のルバーブがイチゴとあいまって、甘酸っぱいハーモニーを密やかに奏でる「チーズケーキ セレスト」では小さなコックが食感のアクセントに。

そして、ザ・リッツ・カールトン大阪限定マカロン「マカロン ローズ ボンボン」。爽快感溢れるイチゴの酸味がローズの上品な香りを引き立てます。

「エモーション サティース」は、パッションフルーツとクリームチーズ、オレンジがハーモニーを奏でる“サティース”のグラスデザートです。スプーンを深く差し入れて全ての層を一度にすくってお召し上がりください。

ピアノの生演奏を聴きながら、ヨーロッパ調のシックなインテリアに囲まれ寛ぎの時間をお過ごしいただけるザ・ロビーラウンジで、ここでしか味わうことのできないピエール・エルメ・パリのスイーツの世界をお愉しみください。

#### 【『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー サマー概要】

期 間： 2023年8月8日(火)～9月18日(月)

時 間： 12:00 p.m.～7:00 p.m.

場 所： ザ・ロビーラウンジ(1F)

価 格： 『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー サマー 7,400 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 12,500 円  
(グラスシャンパーニュ / ピエール・エルメ・パリのマカロンギフト付き  
アフタヌーンティーセット)

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>



#### スイーツ

- フェリシア
- エモーション サティース
- プティフル イスパハン
- チーズケーキ セレスト
- マカロン ローズ ボンボン

#### スコーン

- スコーン アンフィニマン ショコラ
- スコーン シトロン
- コンフィチュール ウメ
- クロテッドクリーム

#### セイヴォリー

- 竹炭コーン ポテトとサーモンのピューレ ピスタチオ ブラックペッパー
- バイクドトリュフとマッシュルームのミルフィーユタルトレット 玉ねぎのキャラメリゼ
- チャバタ モルタデラ プロボローネチーズ ドライマト ジェノベーゼマヨネーズ  
フリルレタス バルサミコ
- オマール海老のコンソメ サフランクリーム キャビア

【『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー オータム概要】

期 間： 2023年9月19日(火)～11月9日(木)

時 間： 12:00 p.m.～7:00 p.m.

場 所： ザ・ロビーラウンジ(1F)

価 格： 『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー オータム 7,400 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 12,500 円  
(グラスシャンパーニュ / ピエール・エルメ・パリのマカロンギフト付き  
アフタヌーンティーセット)

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>



スイーツ

- デペイゼ
- エモーション アンヴィ
- プティフール アンフィニマン ショコラ
- オマーージュ
- マカロン ローズ ボンボン

スコーン

- スコーン ヴァニーユ
- スコーン オランジュ
- コンフィチュール アナナス パッション
- クロテッドクリーム

セイヴォリー

- オープンツナサンドウィッチ 玉ねぎ 胡瓜 マヨネーズ キャビア
- ゴルゴンゾーラのタルトレットキッシュ 生ハム 無花果のジャム
- ポークパテ ドライトマト オリーブ 薩摩芋チップ
- ビーツコーン アーティチョーク クリームチーズ チャイブ

※セイヴォリーおよびクロテッドクリームは、ザ・リッツ・カールトン大阪 総料理長 アンドリュー・リザランド監修のメニューです。

※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。

### 【ピエール・エルメ氏について】

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウ伝授にも意欲を燃やしています。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されています。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛されました。1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍しています。さらに、2016年には、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞しました。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラズブール、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、千葉、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびモロッコなどに事業展開しています。

### 【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、国際的なホテルグループ、ザ・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ザ・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/](http://www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/)

Facebook: [www.facebook.com/ritzcarltonosaka/](http://www.facebook.com/ritzcarltonosaka/)