



お問い合わせ:

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL:06-6343-7565 / FAX06-6343-7016

2023年11月7日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
世界中の女性を魅了するシューズブランド「マノロ ブラニク」監修の
アフタヌーンティーを11月10日(金)より提供



クリスマスアフタヌーンティー “マノロ ブラニク クラフトアフタヌーンティー”

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、1階「ザ・ロビーラウンジ」にて2023年11月10日(金)より12月26日(火)まで、世界中の女性を魅了し続ける英国のラグジュアリーシューズブランド「マノロ ブラニク」とコラボレートした「クリスマスアフタヌーンティー “マノロ ブラニク クラフトアフタヌーンティー”」をご提供いたします。

2017年に初めて「ザ・ロビーラウンジ」にて期間限定でご提供し、大変ご好評いただいた「マノロ ブラニク」コラボレーションアフタヌーンティーの3回目となる今回は、「クラフト」と「フェスティブ」をテーマにマノロ・ブラニク氏監修のもと、総料理長 アンドリュー・リザランドとパストリーシェフ エリオット・スタデンがブランドの世界観を優雅に表現しました。

スイーツには、「マノロ ブラニク」のデザインひとつひとつに込められた「The Craft / 職人技」にインスピレーションを得て、「ピスタチオ抹茶パウンドケーキ」にはリボン使いが特徴的な「Tarquinius /

タルクィニウス」のスケッチプレートを模したチョコレートをあしらいました。またブラニク氏の作品の世界観に敬意を表し、ブランドシグネチャーとされるグレーのポルカドット(水玉模様)を「ココナッツライム・ポルカドットムースケーキ」で表現しています。「ストロベリーシュークリーム」には「マノロ ブラニク」の優雅なハイヒールをあしらったチョコレートが飾られており、味わいでも見た目でも「マノロ ブラニク」の世界観をご堪能いただける、特別なアフタヌーンティーです。

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「マノロ ブラニク」の世界をお愉しみてください。

「マノロ ブラニク」

50年にわたるキャリアを持つマノロ・ブラニクは、世界で最も影響力のあるフットウェアデザイナーの一人です。彼の靴は、世界中の憧れであり、人々を魅了し続けています。そして靴創りの匠なのです。ブラニクの業績は、長年にわたり、各国の様々な団体から認められてきました。最近では、クチュールカウンスル オブアメリカと独立したラグジュアリー団体であるウォルポールが、マノロの功績を認めました。ウォルポール社から「ラグジュアリー・レジェンド」賞を授与されています。最も名誉なことは、女王陛下より大英帝国名誉勲章(CBE)を授与されたことです。数多くの本が出版されています。最新刊は2017年にリッツォーリ社から出版された「The Art of Shoes」です。イブニングバッグやデイバッグを含む代表的なレディースラインとともに、メンズコレクションも成功を収めています。マノロ ブラニクは、ヨーロッパ、北米、アジア、オーストリアの30カ国、世界で300以上の店舗で販売され、独自のグローバルeコマース(www.manoloblahnik.com)も運営しています。ニューヨークの象徴的なマディソンアベニューにあるフラグシップを含め18の独立したブティックを展開しています。2019年、マノロ ブラニクは、イタリア・パヴィア州ヴィジェヴァーノに自社のアトリエと生産施設を取得しました。

【クリスマスアフタヌーンティー “マノロ ブラニク クラフタヌーンティー”概要】

期 間: 2023年11月10日(金)～12月26日(火)
※12月22日(金)～12月25日(月)を除く
時 間: 12:00 p.m.～7:00 p.m.
価 格: クリスマスアフタヌーンティー“マノロ ブラニク クラフタヌーンティー” 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“マノロ ブラニク クラフ
タヌーンティー” 11,000円
(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き)

<2023年12月22日(金)～12月25日(月)は以下のメニューとなります>

ランチタイム 12:00 p.m.～4:00 p.m.(最終入店)

クリスマスアフタヌーンティー“マノロ ブラニク クラフタヌーンティー”

(クリスマスカクテル付) 8,500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“マノロ ブラニク クラフ
タヌーンティー” 11,000円

(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き)

ディナータイム 6:00 p.m.～9:00 p.m.(最終入店)

クリスマスアフタヌーンティー“マノロ ブラニク クラフタヌーンティー”

(カクテル・メイン料理付) 14,500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“マノロ ブラニク クラフ
タヌーンティー” 17,000円

(メイン料理付、グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き)

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1F)

予 約: 電話 06-6343-7020(レストラン予約) 10:00 a.m.～7:00 p.m.

W E B : <https://lounge.ritzcarltonosaka.com/afternoontea>



《メニュー内容》

スイーツ

ココナッツライム・ポルカドットムースケーキ

ストロベリークリスマスオーナメント

ストロベリーシュークリーム

ピスタチオ抹茶パウンドケーキ

ストロベリームースフロマージュ

ストロベリーホワイトチョコレートマカロン

セイヴォリー

アスパラガスとゴートチーズのタルト トマトピクルス クリームチーズ

海老のエスカベッシュ 海老 ブリニ 玉葱 にんにく ローズマリー オリーブオイル ヴィネガー ケッパー

キャビアロリ スパイイス

イベリコハム カブラレスチーズ ストロベリー レッドソレル

サーモンマリネのロールサンド 紫キャベツ 人参 卵 ピーテンドリル ベルローズ 竹炭チュイル

スコーン

バニラスコーン、抹茶スコーン、マーマレードジャム、クロテッドクリーム

お土産 (※シグネチャーアフタヌーンティーのみ)

マカロン

※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、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/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/