



2023年11月10日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
「クリスマス アフタヌーンブッフェ～小さなサンタのチョコレート工房～」を
11月17日(金)より提供



1階イタリア料理「スプレンドイード」
「アフタヌーンブッフェ “クリスマス アフタヌーンブッフェ～小さなサンタのチョコレート工房～”」

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、2023年11月17日(金)から1階イタリア料理「スプレンドイード」にて「クリスマス アフタヌーンブッフェ ～小さなサンタのチョコレート工房～」を開催いたします。

クリスマス アフタヌーンブッフェ～小さなサンタのチョコレート工房～ / イタリア料理「スプレンドイード」

1階イタリア料理「スプレンドイード」で年間を通して人気のアフタヌーンブッフェ。今年は“小さなサンタのチョコレート工房”をテーマに、クリスマスの準備をすすめる小さなサンタたちが働いたり、仲間と楽しんでいた日常をイメージしました。

ペストリーシェフ エリオット・スタデンおすすめの、サンタの帽子の形をしたケーキ「ラズベリーのサンタハット」や芳醇で奥深い甘みのチョコレートと口溶けの良いクリームが絶妙な組み合わせの「チョコレートブラウニー ドゥセルクリーム」、チョコレートとオレンジの風味が上品な味わいの「チョコレートオレンジパウンドケーキ」のほか、カラフルでかわいい見た目のスイーツ 23種類をご用意いたします。

セイヴォリーは、「鴨のスモーク フォアグラ バルサミコソース」「クリームチーズのパッリーナ」など、上質なスイーツと一緒に楽しみいただけるアイテムを多数ラインナップしています。今回お客様の目の前で仕上げるライブデザートは、グリュエドカカオのチュイルを添えた「チョコレートチェリーグラス グリュエドカカオのチュイル」をご提供いたします。ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンドティーをはじめとする 10種類のお飲み物と、好きなものをお好きなだけお楽しみいただける様々なスイーツとセイヴォリーで、特別なクリスマスのひとときをお過ごしください。

期 間: 2023年11月17日(金)～12月28日(木)
時 間: 3:00 p.m.～5:00 p.m. (最終入店 3:30 p.m./90分制)
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
※12月22日(金)～25日(月)は大人 お1人様 6,900円/お子様 3,450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>



(デザート)
ラズベリーのサンタハット、チョコレートブラウニー
ドゥルセクリーム、チョコレートオレンジパウンドケ
ーキ、ブッシュドノエル ヘーゼルナッツ バニ
ラ、シシリアンレモンとホワイトチョコレートのムー
ス、ソルトキャラメルチョコレートタルト、ガトーショ
コラなど、計 23 種



(セイヴォリー)
ミネストローネ、ボロネーゼ、鴨のスモーク フォア
グラ バルサミコソース、クリームチーズのパッリー
ナ、シーフードトースト グラタン風、キノコのタルト
レット、デビルエッグ トリュフ風味、計 7 種

館内もクリスマスのデコレーションで煌びやかに

11月10日(金)より、1階ロビーにクリスマスツリーが登場。フロント前には一つ一つ丁寧に作り上げたお菓子の家や、その周りを軽快におもちゃの列車が走り、華やかなフェスティブシーズンへと誘います。館内では、煌びやかなクリスマスデコレーションがスタートし、重厚感あふれるホテルのインテリアと相まって、クラシカルな雰囲気を一層引き立てます。

12月はさらにクリスマスを盛り上げる「クリスマス キャロラズ」や、お子様にクリスマスケーキのデコレーションを体験していただける「クリスマス キッズクッキングクラス」など、大切な人との記憶に残るひとときを演出します。また、12月22日(金)より4日間、ミシュラン1つ星に輝くフランス料理「ラ・ベ」をはじめとする各レストランでは、クリスマス限定メニューで特別な時間をお過ごしいただけます。

◆クリスマスツリーが登場/ロビー、フロント前



ツリーデザイン監修：シャマイムローズギャラリー

ザ・リッツ・カールトン大阪が1年間で最も華やか時季、クリスマスシーズン。中でも注目は、毎年フォトスポットとして人気のメインロビーのクリスマスツリーで、11月10日(金)～12月26日(火)まで、赤やゴールドの薔薇で飾られた高さ約3.5mの華やかなクリスマスツリーがお目見えし、紳士淑女の皆様をお迎えします。

また、フロント前には毎年恒例のお菓子の家が登場します。今年はクッキーやチョコレートなどで一つ一つ丁寧に作り上げたお菓子の家の周りを、クリスマスカラーの列車が軽快に走ります。

ロビーでは暖炉に火が入り、クリスマスシーズンにホテルを訪れるゲストの皆様を一層温かくお迎えします。ご家族やご友人と共に思い出に残る素敵なクリスマスをザ・リッツ・カールトン大阪でお過ごしください。

館内の装飾期間:2023年11月10日(金)～12月26日(火)

◆クリスマスカクテルプロモーション「ラグジュアリー ブーケ」/「ザ・バー」



「ラグジュアリーブーケ」

大切な人へ心を込めて贈る華やかなバラの花束をイメージしたオリジナルカクテル「ラグジュアリー ブーケ」をクリスマスの期間限定でご提供します。

期間:2023年12月1日(金)～12月25日(月)

料金:4,500円

場所:5階「ザ・バー」

◆クリスマス キッズクッキングクラス / 宴会場(ザ・グランドボールルーム)



クリスマスケーキのデコレーションをお子様体験していただく「クリスマス キッズクッキングクラス」。お子様に自由な発想でデコレーションに取り組んでいただき、ご自身で作製した特別なクリスマスケーキは、お持ち帰りいただけます。また、クリスマス限定オリジナルランチメニューをご用意しており、大切なご家族と素敵なひと時をお楽しみいただけます。

日時:2023年12月17日(日) 12:00 p.m.(受付 11:30 a.m.~)

料金:大人 お1人様 22,000円 / お子様 12,000円 ※お子様は6歳~12歳

内容:ランチメニュー、クリスマスケーキ(お持ち帰り)

場所:宴会場(2階ザ・グランドボールルーム)

特典:シェフコート、エプロン、シェフハットをプレゼント

※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、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/