

お問い合わせ:

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

2024年7月18日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

エグゼクティブペストリーシェフ フレドリック・モローがパリを想い創作したアフタヌーンティー

“サマーティータイム in Paris” 第二弾を開催

～7月16日(火)より 1階「ザ・ロビーラウンジ」にて～



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「サマーティータイム in Paris 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)では、1階「ザ・ロビーラウンジ」にて、7月16日(火)から9月2日(月)までの期間限定で、アフタヌーンティー「サマーティータイム in Paris」の第二弾を開催いたします。

アフタヌーンティー「サマーティータイム in Paris」は、この春着任したエグゼクティブペストリーシェフ フレドリック・モローが手掛けた初めてのアフタヌーンティーで、6月4日(火)より開催して参りました。初夏のフルーツであるアプリコットやブルーベリーを用いたフランス伝統菓子が、大変ご好評いただいております。

そして、7月16日(火)より同テーマにて新メニューが登場します。テーマは第一弾と同じく、彼が暮らしたパリの夏のティータイム。桃とグレープフルーツのコンビネーションがフレッシュで軽やかな味わいを楽しめる「バニラパンナコッタ ピーチジュレ グレープフルーツ」や、ラズベリーをムースとジュレの2種のスタイルで楽しめる「ラズベリークリームチーズムース ラズベリージュレ」など、この季節ならではの様々なフルーツをあしらった品々をご用意いたします。

また、「パルミエ 奄美諸島産素焚糖」もシェフのおすすめスイーツです。フランスの伝統的な焼菓子 パルミエは、通常グラニュー糖を用いてキャラメリゼしますが、今回はミネラル豊富と言われる「奄美諸島産素焚糖」を使うことでより香ばしく風味豊かに仕上がりました。

パストリーシェフとして30年以上の経験を重ね、文化的なトレンドや料理の歴史に驚異的に精通するフレドリック・モロー。夏のパリに思いを馳せつつ、デザート作りへの彼の情熱の結晶とも言えるアフタヌーンティーをどうぞご堪能ください。

<エグゼクティブパストリーシェフ フレドリック・モローについて>



フランス パリ近郊で生まれたフレドリック・モローは、自らの手で育てたアプリコットや、ブルーベリーなどの新鮮なフルーツをタルトにしてふるまってくれる料理好きの祖母の影響から、菓子作りへの興味が芽生え、16歳の時に調理学校で本格的に製菓を学び始めました。ベルギーの観光地グランプラスにブティックを構える、ベルギー屈指のメゾン ドゥバイヨル (Debailleul) で、フランス国家最優秀職人章 M.O.F. ショコラティエのマルク・ドゥバイヨル氏のもと、こだわりの素材を使い、味と食感のすべてに完璧な調和を追求するという熟練の伝統の技を学びました。

その後、生まれ育ったフランスをはじめ、日本、アフリカ、中国、マレーシア、アメリカなどで世界各国の文化や料理を学び、国際コンペティション『世界パティスリー2009*』において、アメリカチームの一員として銅メダルを獲得しました。

「卵、砂糖、小麦粉、バターの4つの素材を、熟練の技術をもって調理することで、Joy(喜び)を生み出すことができること。それがパストリーシェフという仕事の一番の魅力だと思っています。お客様がスイーツを楽しんでいらっしゃるお姿を拝見するのが何よりの喜びです。これまでと同様、品質を第一に考え、日本における四季折々の季節感を大切にしながら、このホテルならではの高品質なパストリーをご提案してまいります。ぜひたくさんの方に味わっていただきたいです。」と、新天地 大阪での抱負を語っています。

*世界パティスリー2009

フランスの「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」や、アメリカの「ワールド ペストリー チーム チャンピオンシップ」などの国際製菓コンクールにおいて優秀な成績を収めた、世界トップクラスのパティシエたちを招聘し、日本を含む計8カ国によってデザート&スイーツの味と技を競い合う国際コンペティション。

■サマーティータイム in Paris / ザ・ロビーラウンジ(1F)

期 間: 2024年7月16日(火)～2024年9月2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: “サマーティータイム in Paris” アフタヌーンティー 7,500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
(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き) 12,000円

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>

スイーツ

- ラズベリークリームチーズムース ラズベリージュレ
- ジェンドゥーヤタルト キャラメライズドアーモンド
- オレンジクリームタルト アーモンドスポンジ
- パルミエ 奄美諸島産素焚糖
- ココナッツチーズケーキ グレープ
- バニラパンナコッタ ピーチジュレ グレープフルーツ

セイヴォリー

- どうもろこしのムース コンソメジュレ
- 夏野菜のピクルス
- 生ハムとカプレーゼのオープンサンドウィッチ
- マリネサーモンとアボカドクリームタルトレット

スコーン

- アプリコットスコーン
- プレーンスコーン
- ブルーベリーバニラジャム
- クロテッドクリーム

ドリンク

- コーヒーまたは紅茶(5種)から、お好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。

※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/

