



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

2025年2月26日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
ホテルでラグジュアリーに楽しむストロベリーシーズン
莓の新たな魅力を引き出したアフタヌーンティーとランチ&アフタヌーンブッフェを開催
～ブッフェでは「ストロベリーステーション」で心ゆくまでフレッシュ莓を～



1階イタリア料理「スプレンドイード」
ランチ&アフタヌーンブッフェ「ストロベリーガーデン」



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「ストロベリーアフタヌーンティー in プリティッシュレジデンス」

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、2025年3月1日(土)より、1階イタリア料理「スプレンドイード」でランチ&アフタヌーンブッフェ「ストロベリーガーデン」を、3月7日(金)より1階「ザ・ロビーラウンジ」で「ストロベリーアフタヌーンティー in プリティッシュレジデンス」を開催いたします。

ランチ&アフタヌーンブッフェ「ストロベリーガーデン」/1階イタリア料理「スプレンドイード」

～「ストロベリーステーション」が初登場！フレッシュ莓も莓スイーツもお好きなものをお好きなだけ～

当ホテルのストロベリーアフタヌーンブッフェは2015年にスタートしました。毎年大好評を博し今年で11シーズン目を迎えています。

今回は「ストロベリーガーデン」をテーマに、フレッシュストロベリーを存分にご堪能いただける「ストロベリーステーション」が初登場。フレッシュ莓2種をブッフェスタイルでご提供し、新鮮な莓のみずみずしい果汁と、品種ごとに異なる甘みと酸味のバランスや風味の違いを存分にお楽しみいただけます。

加えて、シェフおすすめのトッピングを15種取り揃え、莓の新たな楽しみ方をご提案いたします。フランスの伝統的なケーキ「フレジエ」をイメージして2種のカスタードクリームをご用意。また、シャンテリー(生クリーム)やチョコレートファウンテン、抹茶パウダーやナッツなど、莓の魅力を引き出す、ご自身だけの楽しみ方も見つけてください。さらに、カクテルグラスにお好みの食材を盛り付け、オリジナルのパフェづくりをお楽しみいただけます。

スイーツは、シェフフレデリックによる20種で、様々な食材と苺とのコンビネーションにこだわりました。柚子やライム、オレンジ、マンゴー、グレープフルーツといったフルーツとハーモナイズさせたり、ほうじ茶やチャイ、ブラックペッパーなど意外性のある食材と組み合わせたりと、苺の味わいの可能性を追究しました。ストロベリーパンナコッタにマンゴーピューレ・マンゴー・ミントを添え、ブラックペッパーでスパイスアップした様々なフレーバーとの妙を堪能できる「ストロベリーマンゴーペッパー」や、香り高いチャイティークリームやリッチなヘーゼルナッツと苺のさわやかな酸味が相性の良い「ケーキチャイティーストロベリー」など、バリエーション豊かなスイーツを心ゆくまでブッフェスタイルでお楽しみいただけます。ライブデザートは「ストロベリー大福」。スポンジ・生クリーム・苺ゼリー・フレッシュ苺をふんわりソフトな求肥が包み込み、それぞれの素材の味わいが渾然一体となったおいしさをご堪能ください。

セイヴォリーは、イタリア・シチリア島出身の料理長ナタレ アレッシオ・ラバルベラが手掛ける約15種の品々。「ミネストローネ」「シチリア風 パスタサラダ」「トマトタルタルブルスケッタ」「パスタボロネーゼ」といった本場イタリア仕込みのメニューや、フレッシュ苺を使った「苺のブッラータ」「苺サラダ ルッコラ パルメザン」などを取り揃えています。

なお、ランチでも旬の苺を存分に味わいたいというお客様からのお声にお応えし、この度平日限定で「ランチブッフェ『ストロベリーガーデン』」(平日 11:30~14:00)をスタートすることとなりました。パスタやピザを含む豊富なセイヴォリーをご用意しお食事としてご満足いただけるラインナップでお客様をお迎えいたします。

期 間: 2025年3月1日(土)~5月6日(火)
時 間: ランチブッフェ 11:30 p.m.~2:00 p.m. (平日限定) (120分制)
アフタヌーンブッフェ 2:30 p.m.~5:00 p.m. (120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 7,000円 / お子様 3,500円
土日祝 大人 お1人様 7,500円 / お子様 3,750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>

<アフタヌーンブッフェメニュー詳細>

(ストロベリーステーション)

- フレッシュ苺2種
- チョコレート ファウンテン
- ホイップクリーム
- バニラアイスクリーム
- バニラカスタード
- ヘーゼルナッツカスタード
- 求肥
- はちみつ
- 抹茶パウダー
- アーモンド
- ヘーゼルナッツ
- シトラスマドレーヌ
- ホワイトチョコレート
- キャラメルチョコレート
- ライスクリスピー
- コーンフレーク



(スイーツ)

- フィナンシェヘーゼルナッツ
- マシュマロストロベリー
- クッキーストロベリースノーボール
- ストロベリートラベルケーキ
- ライムストロベリーティグレ
- チェリークラフティー
- ケーキオレンジストロベリー
- クッキーストロベリージャム
- パンナコッタココナッツストロベリー
- ストロベリーマンゴーペッパー
- パンナコッタグレープフルーツストロベリー
- ケーキほうじ茶ココナッツ
- ケーキ柚子ストロベリー
- ケーキアーモンドストロベリー
- パンナコッタブラックベリーティー
- ロリポップピーカンプラリネ
- ケーキチャイティーストロベリー
- パンナコッタほうじ茶ストロベリー
- シューアーモンドジャンドゥーヤ
キャラメライズアーモンド



(セイヴォリー)

- ミネストローネ
- ハマチクルード ハーブサラダ
- 苺のブッラータ
- パスタボロネーゼ
- トマトタルタルブルスケッタ
- 苺サラダ ルッコラ パルメザン
- ゴルゴンゾーラ
- プロヴォローネ
- ミモレット
- モッツアレラ
- モルタデッラ
- スモークチキン
- コッパ
- シチリア風 パスタサラダ
- キヌアカプレーゼサラダ

※上記セイヴォリーメニューは一例です。

随時新メニューとの入れ替えを行って参ります。

(ライブデザート)

- ストロベリー大福



(ドリンク)

スパークリングワイン、ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンドティーなど 11 種

「ストロベリーアフタヌーンティー in ブリティッシュレジデンス」/1階「ザ・ロビーラウンジ」

～英国貴族の邸宅を思わせる空間とストロベリーアフタヌーンティーの優雅な共演～



1階「ザ・ロビーラウンジ」には、ホテル全体の空間を彩るジョージアンスタイル(18世紀にイギリスで展開された建築様式)の優雅な雰囲気が漂います。ロビーの豪華なペルシャ絨毯、チェコ産のクリスタルシャンデリア、イタリアからの大理石が敷き詰められた床、暖炉などが醸し出す貴族の邸宅のような空気感のつながりを持たせながら、チップンデルスタイル(トーマス・チップンデルにより作られた18世紀スタイルの家具)の家具を随所にちりばめ、壁には「貴婦人の肖像画」を装飾。時を越えて永続的に息づく人生の豊かさや質の高さを感じさせる、気品あふれる空間を創り出しています。

エグゼクティブペストリーシェフフレデリック・モローが手掛けるスイーツでは、すべてのアイテムに苺がちりばめられています。「ケーキ柚子ドゥルセクリーム ストロベリー」は、塩キャラメルのような独特のコクが印象的なドゥルセクリームに、柚子のフレッシュな印象と苺の甘い香りが加わった甘美なハーモニーを表現した一品。「ストロベリージュレ 抹茶シャンティー」では抹茶のほろ苦さといちごの甘い香り・酸味のコンビネーションが楽しめます。季節のセイヴォリーやスコーンとともにご提供いたします。

英国貴族の邸宅を彷彿させるラグジュアリーかつ非日常的な雰囲気の中で、苺の様々な味わいを表現したアフタヌーンティーをご堪能ください。

- 期 間: 2025年3月7日(金)～5月6日(火)
時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.
場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)
価 格: ・ストロベリーアフタヌーンティー in ブリティッシュレジデンス 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 12,000円
(グラスシャンパーニュ、お土産のマカロン3個付き)
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)

- ストロベリージュレ 抹茶シャンティ
- シューアーモンドジャンドゥーヤ、キャラメライズアーモンド
- ケーキ柚子ドゥルセクリーム ストロベリー
- パンナコッタほうじ茶 ヴァニラストロベリージャム
- パンナコッタストロベリー ココナッツ克蘭チ
- ヘーゼルナッツフィナンシェ
- レーズンスコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム
- ストロベリージャム

(セイヴォリー)

- ローストビーフと桜マスカルポーネチーズのサンドウィッチ
- 新玉葱のブランマンジェ ファルファッレと菜の花のジェノバ
- ブリニでサンドしたスモークサーモンムースとキャビア
- 桜エビと色々な豆のキッシュ

(ドリンク)

- ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンド
- ロイヤルミルクティー
- スプリング ダージリン
- ストロベリークレーン
- カモミール

※価格はすべて消費税・サービス料金込

※メニュー内容は当日の仕入れ状況等により異なります。

※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/