



2025年7月4日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「アフタヌーンブッフェ-サマー シーサイド アドベンチャー with パディントン™-」と
「ガーデンワルツアフタヌーンティー」2種のサマープロモーションを開催
～パディントンと楽しむ海辺の街のスペシャリテ。15種類のシロップでオリジナルかき氷も～



1階イタリア料理「スプレッディード」
「アフタヌーンブッフェ-サマー シーサイド アドベンチャー with パディントン™-」



1階「ザ・ロビーラウンジ」
「ガーデンワルツ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、2025年7月8日(火)より、1階イタリア料理「スプレッディード」で「アフタヌーンブッフェ-サマー シーサイド アドベンチャー with パディントン™-」を、2025年7月10日(木)より1階「ザ・ロビーラウンジ」で「ガーデンワルツアフタヌーンティー」を開催いたします。

「アフタヌーンブッフェ-サマー シーサイド アドベンチャー with パディントン™-」/1階イタリア料理「スプレッディード」

～世界各国の海辺の街からインスパイアされたスイーツとセイヴォリー。15種類のシロップでオリジナルかき氷も～

青く透き通る海、澄み渡る青空、輝く太陽に心踊るこの季節に、まるでパディントンと一緒に世界各国へ旅に出かけたような気分でお楽しみいただける「アフタヌーンブッフェ-サマー シーサイド アドベンチャー with パディントン™-」を開催いたします。異国の地には、その土地ならではのユニークなスイーツとセイヴォリーが数多く存在し、一口食べるだけで、その国の文化や歴史を感じることができます。今回はパディントンが拠点とするイギリスや、料理長のアレッシオが生まれ育ったシチリア、エグゼクティブパストリーシェフフレデリックの故郷フランスの景勝地リヴィエラ、またギリシャやゴールドコースト、ハワイ、リマなど世界各国の15の海辺にちなんだスイーツとセイヴォリーをご用意。スイーツはお好きなものをお好きなだけ召し上がっていただけるブッフェ形式で、セイヴォリー5種はテーブルサービスにてご提供いたします。

フランス、アメリカ、アフリカ、中国やマレーシアでキャリアを重ね、世界各国のスイーツにも精通しているエグゼクティブペストリーシェフ フレデリック。イギリスをテーマにしたスイーツは、スポンジケーキにパディントンの大好物であるオレンジマーマレードをサンドした「オレンジマーマレードサンドイッチ」。ギリシャからは彼のスイーツケースを模した「ヨーグルトとミルクチョコレートのトラベルケーキ」。フランス・リヴィエラをイメージしたスイーツは、伝統菓子トロペジェンヌケーキをダージリンティーのフルーティーな香りと繊細な味わいにアレンジした「ダージリンティー風味のトロペジェンヌケーキ ラズベリージャム」。ブルーが鮮やかな「マカダミアクリームクッキーランブルとブルーキュラソーシー」は、ブルーキュラソーでハワイの透き通った海を、マカダミアクリームクッキーで白い砂浜を表現した一品。その他、東南アジアで幅広く使われるハーブ、「パンダンリーフ」の独特で甘い香りをまとうせもち米のムースで仕上げた「タイ風パンダンの葉ともち米のムース」や、ピンクと茶色でアイシングを施したオーストラリア定番スイーツ ニーニッシュタルトよりインスピレーションを得た「ニーニッシュバナナタルトとブルーベリーチャツネ」をご用意いたしました。

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・バルベラが手がける、冷製料理 4 種と温製料理 1 種をご用意。お料理本来の美味しさを引き立てる温度にもこだわり、セイヴォリーはスタッフがお客様のテーブルへお持ちいたします。シチリア島の雄大な景観と紺碧の海に着想を得た「ストラッチャテッラとアンチョビのブルスケッタ」、ギリシャで好んで食べられるフェタチーズとみずみずしい夏野菜をシェリービネガーでアレンジした「ギリシャ風サラダ」。「ポリネシアン風セビーチェ」は、シェフ・アレッシオがかつてキャリアを積んだボラボラ島の伝統料理にインスパイアされた冷菜。ライムの爽やかさとココナッツミルクのコクで、魚介のマリネをトロピカルに仕上げました。また「タコとシャルモラサラダ添えフムス」や「アラスカ産スケトウダラのフライタコス」など、各国の夏の味覚をシェフ アレッシオがイタリア料理の技でアレンジした、今回だけのスペシャルメニューでお客様をお迎えします。

ライブデザートでは、「かき氷」を自分好みにカスタマイズできる「かき氷ステーション」が登場。ストロベリーや、抹茶、ライム ブルーハワイアンやコーヒーなど 15 種類のシロップに、ラズベリーやマンゴー、メロンなどのみずみずしいフレッシュフルーツや、アーモンドやヘーゼルナッツ、抹茶など、シェフおすすめの 15 種類のトッピングをお好きなだけアレンジ。爽やかなかき氷にお好みの食材を盛り付け、世界に一つのオリジナルかき氷をお愉しみください。

華麗な芸術が息づくトスカーナ地方の別荘を彷彿させる雰囲気の中、世界の海辺を旅するような気分で、「スプレンドィード」ならではの特別な味わいをご堪能ください。

期 間： 2025 年 7 月 8 日 (火) ～ 9 月 10 日 (水)
時 間： 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 6,800 円 / お子様 3,400 円
土日・祝日、8 月 12 日 (火) ～ 15 日 (金)
大人 7,400 円 / お子様 3,700 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.
W E B: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

<メニュー詳細>

(スイーツ)

- ダークチョコレートムース、柚子とパッションゼリー添え [リヴィエラ(フランス)]
- ダージリンティー風味のトロペジェンヌケーキ ラズベリージャム [リヴィエラ(フランス)]
- グラハムクラッカー入りレモンシフォンパイ
[カリフォルニア(アメリカ合衆国)]
- ススバリココナッツタルト [バリ(インドネシア)]
- マンゴープリンとシナモンボルボロンクッキー
[バハ・カリフォルニア(メキシコ)]
- ニーニッシュバナナタルトとブルーベリーチャツネ
[ゴールドコースト(オーストラリア)]
- ミントと緑茶のゼリー ハニーローストアーモンド
[アガディール(モロッコ)]
- ライムとクリーミーキャラメルタルト ススピロ デリメーニャ [リマ(ペルー)]
- ヨーグルトとミルクチョコレートのトラベルケーキ [アテネ(ギリシャ)]
- タイ風パンダンの葉ともち米のムース [プーケット(タイ)]
- マカダミアクリームクッキークランブルとブルーキュラソーシー [ハワイ(アメリカ合衆国)]
- オレンジマーマレードサンドイッチ (イギリス)
- バニラ風味のリコッタチーズとキャラメルピスタチオを詰めたカンノーリ [シチリア(イタリア)]
- パイナップルクリームチーズムースと沖縄クッキー [沖縄(日本)]



(セイヴォーリー)

- ポリネシアン風セビーチェ [ボラボラ(ポリネシア)]
- ストラッチャテッラとアンチョビのブルスケッタ [シチリア(イタリア)]
- ギリシャ風サラダ [アテネ(ギリシャ)]
- タコとシャルモラサラダ添えフムス [イスタンブール(トルコ)]
- アラスカ産スケトウダラのフライタコス
[バハ・カリフォルニア(メキシコ)]



(かき氷ステーション)

◇シロップ

- ストロベリーシロップ
- ラズベリーシロップ
- 抹茶シロップ
- ライム ブルーハワイシロップ
- マンゴーシロップ
- パッションフルーツシロップ
- エルダーフラワーシロップ
- ココナッツシロップ
- アーモンドシロップ
- メロンシロップ
- コーヒーシロップ



- ブルーベリーシロップ
- シトラスミックスシロップ
- チェリーシロップ
- ライチシロップ

◇トッピング

- ラズベリー
- メロン
- マンゴー
- ブルーベリー
- オレンジ
- 抹茶
- クリスピーホワイトチョコレート
- パチパチキャンディー
- ホイップクリーム
- 炒りアーモンド
- サクサクのメレンゲ
- ヘーゼルナッツ
- ココアパウダー
- ドライいちご
- ラズベリーパウダー

(ドリンク)

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 10 種

「ガーデンワルツアフタヌーンティー」／1 階「ザ・ロビーラウンジ」

～真夏の庭園で、まるで花々と共に優雅なワルツを楽しんでいるような贅沢なひとときを～



1 階「ザ・ロビーラウンジ」で 2025 年 7 月 10 日 (木) からスタートするアフタヌーンティーのテーマは、「ガーデンワルツアフタヌーンティー」。太陽の光が降りそそぐなか、真夏の庭園で咲き誇る美しい花々、その姿はまるで舞踏会でワルツを楽しむ貴婦人のような気品と優雅さをたたえています。今回はそんな華やかなガーデンでの美しい花々などをイメージした優雅なアフタヌーンティーのひとつをお届けします。

グラスで提供する「ラズベリーとシャンパンのミニパフェ」は抜けるような青空のもと、貴婦人がキリッと爽やかなシャンパンを嗜みながらワルツを愉しんでいるような爽やかな一品。バニラシャンテリーのパンナコッタをフルーティーなシャンパンゼリーとラズベリーゼリーで包み込みました。また、暑い夏でも色鮮やかに咲き誇るバラの花をイメージした「桃のパンナコッタ」は、やさしい甘さの桃のパンナコッタをホワイトチョコレートでコーティング。ロドケの良い桃のゼリーを重ねました。ガーデンに遊びに来た、甘い蜜を運んでくれるみつばちを模したスイーツ「みつばちのクリームチーズムース」も。自家製アーモンドクッキーの上にはなめらかなクリームチーズムースをのせ、香り豊かなハニークリームをトッピング。ホワイトチョコレートの羽をまとうせ見た目も愛らしい一品です。

セイヴォリーの「夏野菜キッシュ マイクロマトとお花畑」は、みずみずしい夏野菜を使用したキッシュに、マイクロマトが添えられ、まるでお花畑で貴婦人たちが優雅に語らう、そんなひとときを思わせる一品です。

彩り豊かなスイーツやセイヴォリーに合わせて、ドイツのロンネフェルト社公式認定の資格「ティーマスター シルバー」を持つ佐藤 天音、木田 幸子が厳選したティーセレクションもザ・ロビーラウンジのアフタヌーンティーの魅力のひとつです。セイロンティーに、矢車菊の花びらとカシスの香りを加えた華やかな味わいが楽しめる「ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンドティー」や、中国緑茶をベースに、バラや矢車菊の花びら、マンゴーの香りをまとうせた華やかな「モルゲンタウ」など5種類の紅茶をご用意。真夏の庭園で咲き誇る美しい花々のような華やかさと夏らしいフルーティーさをお楽しみいただけるラインナップです。

ピアノの生演奏に耳を傾けながら、エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローと、バンケットシェフ片山泰宏が織りなす上質なアフタヌーンティーで、至福のひとつときをお過ごしください。

期 間： 2025 年 7 月 10 日 (木) ～ 9 月 7 日 (日)

時 間： 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

場 所： ザ・ロビーラウンジ (1 階)

価 格： ・ガーデンワルツ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 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)

- ラズベリーとシャンパンのミニパフェ
- コーヒーフラワー
- 桃のパンナコッタ
- みつばちのクリームチーズムース
- ライチとマンゴーのモンブラン
- レモンチョコレートマドレーヌ
- ブルーベリースコーン
- プレーンスコーン
- パイナップルミントジャム
- クロテッドクリーム

(セイヴォリー)

- スモークサーモンのオープンサンドウィッチ
ディルクリームチーズとフェンネルマリネ
- ビーフパストラミ ハーブサラダとバジルソース
- メロンガスパチョ セラーノハムとモッツアレラチーズ
- 夏野菜キッシュ マイクロマトとお花畑

(ドリンク)

- ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンドティー
- ロイヤルミルクティー
- ダーヅリン サマー ゴールド
- モルゲンタウ
- ソフトピーチ

※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/