

2025年8月22日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

アフタヌーンブッフェ「オータムジュエル」を9月11日(木)より、  
ランチブッフェ「オータムハーベスト」を9月10日(水)より開催  
～世界にひとつだけのオリジナルモンブランパフェを作るライブデザートも～



1階「スプレンドィード」  
アフタヌーンブッフェ「オータムジュエル」

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、まるで宝石のように美しい日本の秋の恵みを贅沢に使用した、華やかな秋のスイーツブッフェ「オータムジュエル」を1階イタリア料理「スプレンドィード」にて2025年9月11日(木)より11月14日(金)まで、ランチブッフェ「オータムハーベスト」を9月10日(水)より11月14日(金)まで開催いたします。

今回のアフタヌーンスイーツブッフェでは、秋に収穫期を迎える栗、イチジク、柿、リンゴ、シャインマスカットなどの素材を活かしたこだわりのスイーツ16種とセイヴォリー8種に加え、12種のスイーツにディップして楽しめる「チョコレートファウンテン」と、世界にひとつだけのオリジナルパフェを作ることができる「モンブランパフェステーション」をご用意しました。

フランス出身のエグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが手がけるスイーツは、日本の秋の恵みをまるで宝石のように美しく繊細に仕上げ、多彩なアレンジで心ゆくまでご堪能いただけるラインナップ。なめらかで濃厚な風味が特徴の和栗を使ったマロンチーズケーキに、花びらを模したシャンティエと甘さの中にほろ苦さのあるキャラメルソースを乗せ、見た目も華やかな「マロンとキャラメルのチーズケーキ」や、秋に旬を迎える無花果のクリームをベースに香ばしい和栗のペーストを合わせ、優しく深みのある味わいに仕上げた「イチジクとマロンのタルト」、「柿プディングとアーモンド」など秋の恵みを存分にご堪能いただけます。また、風味豊かなバニラクリームを

忍ばせ、秋の上品な甘さと爽やかな香りのシャインマスカットで鮮やかな彩りを添えた「バニラ風味のマスカットタルト」は、まるで日本の「国石」である翡翠の美しさを連想させ、アフタヌーンブッフェ「オータムジュエル」にふさわしい逸品です。

「スプレンドィード」ならではの本格的なイタリアンテイストが随所に光るセイヴォリーは、ゴマのような風味とピリッとした味わいのルッコラに、秋の実りを感じられる柿とかぼちゃを合わせた「柿とローズとかぼちゃのルッコラサラダ」や、ほろ苦いラディッキオに甘く濃厚ないちじくジャムを合わせ、甘みと苦みの絶妙なバランスが楽しめる一品「チキンとラディッキオのチャバタサンド イチジクジャム」など 8 種。また前回に引き続き、滋味深い椎茸に旨みあふれるベーコンジャムを詰めた「椎茸のベーコンジャム詰め」をご提供。その芳醇な味わいを肉厚な椎茸にたっぷり詰めた、この時期だけの逸品です。イタリアの素材と日本の秋の味覚を組み合わせたこの季節ならではのメニューを、ぜひご堪能ください。

さらに、注目のライブデザートとして、お好みに合わせてオリジナルモンブランパフェを作ることができる「モンブランパフェステーション」が登場します。ホテル特製の上品な甘さのスポンジケーキに、ラムや洋梨など 4 種類のソースからお好みのものをセレクト頂き、その上から濃厚な風味が楽しめる国産和栗のなめらかなクリームを、お客様の目の前で丁寧に絞ります。仕上げにはピスタチオやヘーゼルナッツなど、マロンクリームを味を引き立てる 8 種類のトッピングをご用意。お好きな素材を自由に組み合わせて、世界にひとつだけの特別なモンブランパフェをお楽しみいただけます。

また、大好評のチョコレートファウンテンが今回も登場。テーマは「マロン」。タワーから流れ落ちる濃厚なチョコレートは、その華やかな見た目でも子どもから大人まで幅広い世代の方よりご好評いただいています。チョコレートをディップして楽しめるスイーツのほとんどにマロンを使用しており、そのラインナップは全 12 種類。「マロンケーキ」や「ヘーゼルナッツフィナンシェ」などの焼き菓子から、「マロンとラムガナッシュ」や「抹茶ガナッシュ」などのチョコレートスイーツ、またキャラメル風味のクルミとかぼちゃの種まで、食感も味わいも多彩に楽しめるラインナップです。

トスカーナの別荘を彷彿とさせる上質な空間で開催される、アフタヌーンブッフェ「オータムジュエル」。まるで宝石のように輝く秋のスイーツの豊かな季節の恵みとともに、優雅で贅沢な午後のひとときをお楽しみください。

### アフタヌーンブッフェ「オータムジュエル」

期 間： 2025 年 9 月 11 日(木)～11 月 14 日(金)

時 間： 14:30～17:00(120 分制)

価 格： 平日 大人 6,800 円 子供 3,400 円  
土日祝 大人 7,400 円 子供 3,700 円

場 所： イタリア料理「スプレンドィード」(1F)

予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEB サイト：<https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

### <メニュー内容>

#### スイーツ

- かぼちゃのチーズケーキとグレープのゼリー
- マロンプディング カシスゼリーとマンゴー
- マロンパンナコッタとスペキュロスクッキー
- 抹茶のモンブランと小豆餡
- シナモン風味のマロンクリームと梨
- ミルクチョコレートのマロンケーキ
- マロンとキャラメルのチーズケーキ



- 黒糖のバナフィーパイ
- 柿プディングとアーモンド
- イチジクとマロンのタルト
- 和風のモンブラン
- バニラムースとアップルジャム
- バニラ風味のマスカットタルト
- 梅とアーモンドクラフティ グランマニエシヤンティークリーム
- 季節のフルーツタルト
- スターアニス風味のキャロットケーキ



### セイヴォリー

- チキンとラディッキオのチャバタサンド イチジクジャム
- ブラータチーズ アンディーブと栗のサラダ
- 柿とローストかぼちゃのルッコラサラダ
- チーズマフィン プロシュート
- ポルチーニのヴルーテ 海老とバシルのニョッキ
- コンキリエパスタとゴルゴンゾーラクリーム 梨のピクルスと胡桃
- かぼちゃのリゾットとトーストアーモンド
- 椎茸のベーコンジャム詰め



### 「チョコレートファウンテン」

- マロンケーキ
- ブルーベリーケーキ
- マロンマドレーヌ
- マロンキャンディー
- ヘーゼルナッツフィナンシェ
- バニラクッキー
- 抹茶ガナッシュ
- マロンとラムガナッシュ
- クルミのキャラメリゼ
- 抹茶パウダー
- ココアとマロンパウダー
- かぼちゃの種のキャラメリゼ

### ライブデザート「モンブランパフェ」

- ホイップクリーム
- ミルクチョコレートマロンソース
- ブルーベリーとカシスソース
- ラムソース
- 洋梨ソース
- スポンジケーキ
- ホワイトチョコレートクリスピー
- ダークチョコレートクリスピー
- ミルクチョコレートクリスピー
- ローストピスタチオ
- スライスアーモンド



- ヘーゼルナッツ
- グレープ
- ポッピングキャンディ

### 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

### ランチbuffet「オータムハーベスト」



ご好評をいただいている1階イタリア料理「splendido」のランチbuffetが、「秋の収穫祭」をテーマにリニューアルいたします。南瓜やきのこ、さつまいもや梨まで、この季節ならではの大自然の恵みを活かしたお料理やスイーツをご堪能いただけます。ライブステーションではお客様の目の前で仕上げる「リゾットパレミジャーナ」やイタリア料理「splendido」特製ポルケッタをご用意。9月11日(木)からは、アフタヌーンスイーツbuffet「オータムジュエル」で登場する、全12種類のスイーツにディップしてお楽しみいただける「チョコレートファウンテン」もお楽しみいただけます。この季節だけの秋の旬の味覚をご堪能ください。

期 間: 2025年9月10日(水)～11月14日(金) ※平日限定

時 間: 11:30～14:00(120分制)

価 格: 平日 大人 7,000円 子供 3,500円

場 所: イタリア料理「splendido」(1F)

予 約: 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEB サイト: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/our-menus>

※価格はすべて消費税・サービス料金込となります。

※写真はイメージです。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

# # #

**【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/](http://www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/)

Facebook: [www.facebook.com/ritzcarltonosaka/](http://www.facebook.com/ritzcarltonosaka/)