

2025年9月17日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
日本独自の駅弁文化をテーマに
国内6つのザ・リッツ・カールトンホテルが贈る美食キャンペーン
「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」を9月16日(火)より開催
～味覚と感性を刺激する日本をめぐる味の旅を～



5階日本料理「花筐」

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、2025年9月16日(火)～11月16日(日)の間、ザ・カリナリー・ジャーニー・キャンペーン「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」と題して、日本全国の全てのザ・リッツ・カールトンホテルで活躍する6名の和食のシェフが織りなす、ブランドとして初めてとなるダイニングプロモーションを開催いたします。

日光、東京、京都、大阪、福岡、沖縄にある6つのザ・リッツ・カールトンが贈る美食キャンペーン「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」は、日本独自の駅弁文化に着想を得て、地域の風土や食文化を現代のラグジュアリーな美食体験として再構築する試みです。明治時代の鉄道開通とともに誕生した駅弁は、単なる携帯食ではなく、土地の恵みと職人の知恵が詰まった旅の象徴として、今日まで受け継がれてきました。今回は、日光から沖縄まで6つのホテルが、各地の食材や調理技法、歴史背景などをもとに、コース料理、アフタヌーンティー、体験型ワークショップなど多彩なプログラムを展開します。

ザ・リッツ・カールトン大阪では、日本料理「花筐」料理長 前田泰広より、大阪ならではの地域に根差した食材に、熟練の技が融合した品々をご提供いたします。日本料理「花筐」は「大阪の豊かな食文化」をテーマに5種類の日本料理をお楽しみいただけるレストランです。日本庭園を見渡す7メートルの檜のカウンターで味わう江戸前寿司、備長炭で丁寧に焼き上げる炭火焼、季節感溢れる会席料理、近江牛や多彩な魚介を堪能できる鉄板焼、そして紅花油で薄付きの特製ころもをからりと揚げる天ぷら。それぞれの料理長が織り成すお料理をご堪能いただいています。

今回はこの5種類のダイニングを「駅」に見立て、各セクションより一品ずつをコース料理の箱盛りでご用意しました。大阪のシンボルとも言える大阪城を築いた太閤秀吉に想いを馳せ、「太閤弁当」と名付けました。弁当箱にあしらわれた瓢箪は太閤秀吉の馬印※です。また、6つの瓢箪を揃えた「六瓢箪(むびょうたん)」は、語呂合わせから無病(むびょう)息災を願う縁起物とされていました。この弁当箱には、お料理を召し上がるお客様の無病息災をお祈りするシェフ前田の思いも込められています。100年以上の歴史を持つ「なにわ伝統野菜」や大阪の伝統的な調理法を取り入れた、「天下の台所」大阪の食文化が息づく駅弁です。料理長前田が誘う日本料理「花筐」ならではのショートトリップをお楽しみください。

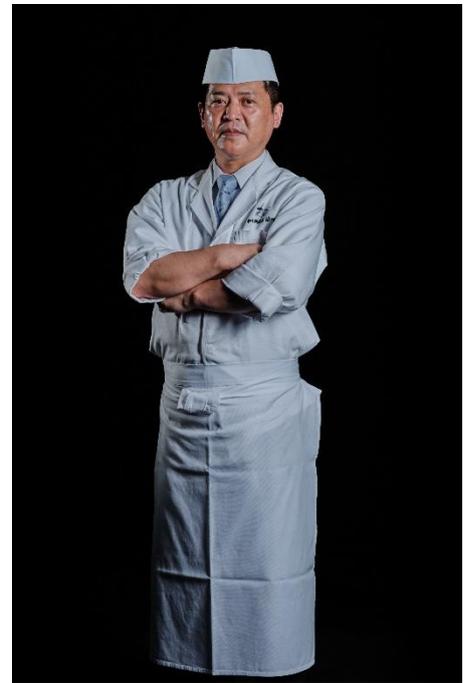
※戦国時代の戦場で、武将が己の所在を明示するため馬側や本陣で長柄の先に付けた印

日本料理「花筐」料理長 前田 泰広

大阪府出身。祖父・父・伯父が料理人という家系で生まれ育つ。高校卒業後、1990年に愛知のホテルに入社し、料理の世界で本格的な一歩を踏み出す。その後、大阪や愛知のホテルや料亭、割烹店で研鑽を積み、大阪のホテルの日本料理店で副料理長に就任。2007年にザ・リッツ・カールトン大阪に入社し、日本料理「花筐」の調理部門に就く。その後、2014年に「会席 花筐」の料理長に着任。2021年から日本料理「花筐」の料理長に就任し、「会席」「寿司」「天ぷら」「鉄板焼」「炭火焼」全てのセクションを統括する。

「幼少期より日本料理の職人だった祖父から、料理の素晴らしさや修行時代の厳しさを直接聞く機会に恵まれていました。しみじみ美味しいと感じる食べ物や自然に触れて育ち、気がついた時には料理人を目指していました。」と語る前田の座右の銘は「料理で人を感動させる」。

生産者の方々のご縁を大切にしながら、食材の産地、流通、保管など全てのプロセスで妥協することなく、その味わいを最高の状態でご提供している。また、敷葉や花などを自ら調達するなど、季節を五感で感じていただくための工夫にも余念がない。日本の文化や風習を尊み、料理を通じてその素晴らしさをお伝えすべく、日々精進し続けている。





太閤弁当

期 間： 2025年9月16日(火)～11月16日(日)

時 間： 日～木曜 5:30 p.m. - 9:30 p.m.

金・土曜・祝前日 5:30 p.m. - 10:00 p.m.

価 格： 25,500 円

メニュー： 旬、椀、鮮、箱盛り、水物

場 所： 日本料理「花筐」(5F)

予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEB サイト：<https://hanagatami.ritzcarltonosaka.com/news>

※前日 21 時までのご予約をお願いいたします。

※テーブル席でのご案内となります。

※各種割引優待対象外でございます。

<メニュー内容>



10 種の口取り、寿司



鉄板焼、天ぷら、炭火焼

寿司／大阪寿司、バッテラ

平安時代に誕生したといわれる大阪寿司は、一般的に押し寿司とも呼ばれています。今回は鯛と海老を使った大阪寿司 2 種とバッテラ寿司をご用意しました。バッテラとは、明治時代から親しまれている押し寿司の一種で、酢飯の上にしめ鯖をのせて箱型で押した寿司です。しめ鯖は薄く削いであること、甘酢で煮た白板昆布を重ねることが特徴です。

鉄板焼／なにわ黒牛の鉄板焼きしゃぶ

なにわ黒牛は大阪を代表する和牛です。牛枝肉格付けにおいて三等級以上を誇る黒毛和牛で、色鮮やかな赤身だけでなく、肉全体に広がるサシと呼ばれる脂質も味わい深いため、上質な肉本来のうま味を存分に堪能できます。高い温度の鉄板で調理することで、むらなくふっくら柔らかく焼き上げられたなにわ黒牛に、シェフ特製のすき焼き風味のタレを絡めた一品です。

炭火烧／河内鴨の炭火烧き

河内鴨は、大阪府松原市で生産される級鴨肉で、特にその脂の質と旨味が高く評価されています。また河内は太閤秀吉の時代から鴨肉の産地として知られ、地鶏肉の代表的な産地とされています。ウバメガシなどを蒸し焼きにして作られる紀州備長炭はほとんど水分を含まない為、炭火で焼くことで表面はパリッと、中は柔らかく、ふっくらと仕上げることができます。

天ぷら／門真蓮根または大阪の茄子の車海老の重ね天ぷら

日本最古の歴史書「古事記」には、門真を含む河内地域のハスに関する記述があるといわれ、江戸時代には、河内地域がレンコンの一大産地だったことがうかがえます。現在では生産量も減り地元民も手軽に手に入れることができない「幻のレンコン」と言われています。粘土質の鉄分の高い土で育つことでもっちりとした食感があり、甘みが強いことが特徴です。柔らかい甘みが特徴的な大阪の茄子もしくは、門真蓮根と、身の引き締まった車海老を薄い付きの衣を纏わせカリッと揚げた逸品です。

会席／地玉子、蛸、鮑、烏賊、なにわ伝統野菜など 10 種の口取り

なにわ伝統野菜は、大阪府で伝統的に生産されている野菜で、100年以上の歴史があります。大阪府では、地域の農業者が守ってきた伝統野菜の発掘と復活に取り組んでいますが、生産方法が難しく市場にもなかなか出回らない野菜として知られています。なにわ伝統野菜と共に太閤秀吉がかつて好んで食べていたと言われる蛸、鮑、烏賊を取り入れた前菜 10 種の盛り合わせです。見た目も華やかで味わい深い、バリエーション豊かな前菜をお楽しみください。

※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/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/