



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

2025年10月31日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
“スパークリングシンフォニー”をテーマとしたクリスマスプロモーションを開催
～約 1000 本の薔薇で華やかに彩られたクリスマスツリーが登場～



1 階「ザ・ロビーラウンジ」
「クリスマスシンフォニー」



1階イタリア料理「スプレッディード」
「スパークリングシンフォニー」

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、「ザ・ロビーラウンジ」にて 2025 年 11 月 14 日(金)よりアフタヌーンティー「クリスマスシンフォニー」を、イタリア料理「スプレッディード」にて 2025 年 11 月 15 日(土)よりアフタヌーンブッフェ「スパークリングシンフォニー」、2025 年 11 月 17 日(月)よりランチブッフェ「クリスマスランチブッフェ」を開催いたします。



ツリーデザイン&装飾監修:シャマイムローズ ギャラリー

18 世紀の英国貴族の邸宅を彷彿とさせる優雅な空間が広がる 1 階のロビーでは、ザ・リッツ・カールトン大阪が 1 年間で最も華やぐ時季、クリスマスシーズンにふさわしく 11 月 14 日(金)～12 月 26 日(金)、約 1000 本の薔薇で飾られた高さ約 3.5m の華やかなクリスマスツリーがお目見えし、紳士淑女の皆様をお迎えします。華やかな雰囲気包まれた館内で、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

※写真は 2024 年のクリスマスツリーです。

アフタヌーンティー「クリスマスシンフォニー」／1階「ザ・ロビーラウンジ」

～“クリスマスシンフォニー”の世界観を5種のチョコレートで表現～

優雅な雰囲気漂う1階「ザ・ロビーラウンジ」では、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 片山泰宏による、ホリデーシーズンのための華やかなアフタヌーンティーをご用意いたします。今回は様々な種類のチョコレートの味わいの違いをお楽しみ頂くため、ダークチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、キャラメライズチョコレート、そして希少なココアパルプ※の5種を使用。それぞれの味わいを活かしたスイーツで、まるで五重奏のように調和する“クリスマスシンフォニー”を表現しました。素材ごとの風味の違いをお楽しみいただきながら、チョコレートの奥深い世界をご堪能ください。セイヴォリーでは、魚介の旨味がたっぷり詰まった濃厚なビスクソースをあわせた「エビとイカのサラダビスクソース」や、「フォアグラムース ダークチェリーとピスタチオ」など、見た目も華やかでクリスマスにふさわしいお料理をご用意いたしました。

また、期間限定で英国の伝統的な祝祭のメインディッシュとして大切にされてきたクリスマス プディングもお楽しみいただけます。英国生まれのペストリーシェフ、エリオット・スタデンが手掛けたデザート“シェフエリオットのクリスマス プディング”は、パン粉と小麦粉で作られた濃厚な生地、ドライフルーツ、クルミ、そしてクローブ、シナモン、ナツメグといった温かいスパイスを贅沢にブレンドし、ラム酒に漬け込んでから焼き上げます。相性抜群のアイリッシュウイスキークリームティーなどお好みのお飲み物と一緒にお楽しみ頂けます。



ご家族や大切な方と、ツリーの光ゆらめく温かな空間で、優雅なひとときをお過ごしください。

※ココアパルプ: カカオ豆を包む白い果肉部分です。パイナップルやキウイ、ライチなど南国のトロピカルフルーツを思わせる甘酸っぱい味わいが特徴です。

期 間: 2025年11月14日(金)～12月25日(木)

時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

※12月20日(土)～25日(木)は 12:00 p.m. ～ 4:00 p.m.

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)

価 格: ・アフタヌーンティー「クリスマスシンフォニー」 7,800 円 ※除外日:12月20日(土)～25日(木)

・アフタヌーンティー「クリスマスシンフォニー」クリスマスカクテル付き 9,800 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)

・シェフエリオットのクリスマス プディング

アラカルト: 2,400 円

コーヒーまたは紅茶付き: 3,800 円

ハーフサイズ(アフタヌーンティーとのセットメニュー): +1,800 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

- ダークチョコレートムースとミルクチョコレートクリーム
- ピーカンナッツフラン キャラメルジャムとクレープ克蘭ブル
- タンジェリンモンブラン
- ココナッツジャンドゥーヤチョコレート ココアパルプゼリー
- スガーパンナコッタとピスタチオホイップクリーム
- クリスマスシュトーレン
- 抹茶ホワイトチョコレートスコーン
- プレーンスコーン
- 柚子ミルクチョコレートジャム
- クロテッドクリーム



セイヴォリー

- エビとイカのサラダ ビスクソース
- フォアグラムース ダークチェリーとピスタチオ
- ベリーブレッドサンドイッチ トマトコンフィーとクリームチーズ
- スモークサーモンキッシュ

アフタヌーンブッフェ「スパークリングシンフォニー」／1階イタリア料理「スプレディード」

～フェスティブシーズンを華やかに彩る全 18 種のスイーツと、新料理長 青嶋 誠之によるイタリア料理ならではの多彩なセイヴォリー10 種が登場～

エグゼクティブペストリーシェフ、フレデリック・モローによる 18 種のスイーツは、小皿スイーツ、見た目にも華やかなホールケーキ、クリスマス気分を盛り上げるスパイスブレッド風味のミルクチョコレートを使ったチョコレートファウンテンやお客様の目の前で仕上げるライブデザートをご用意。ヨーロッパやアメリカのクリスマスに欠かせない食材やスイーツを用い、バラエティ豊かなスタイルでお楽しみいただけます。欧米では定番のクリスマスドリンク エッグノッグを使い、濃厚でなめらかな舌触りに仕上げた「エッグノッグボールとキャラメルゼリー」、ヨーロッパの伝統的なキャンディー“トフィー”の味わいを生かしたパンナコッタ、そしてバター豊かな風味と香ばしい甘さを、日本ならではの柚子のアクセントでアレンジした「バタースコッチケーキと柚子ソース」など、一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツをご提供します。クリスマスシーズンに親しまれているドイツ発祥のチョコレートとチェリーのケーキ「フォレノワール」は、ブッフェならではの華やかなホールケーキスタイルでお楽しみいただけます。

新料理長 青嶋 誠之が手掛けるセイヴォリーは、香ばしい焼き色のローストチキンに、ポルチーニ茸の香りとパルメザンチーズのコクが豊かなソースをあわせた「ローストチキン ポルチーニとパルメザンのクリ

ーミーソース」や、魚介のうま味が凝縮したトマトソースとあわせた「魚介のトマトソーストロットレパスタ」など。クリスマスならではの品々をお好きなだけお召し上がりいただけます。

それぞれのシェフが想いを込めた1つ1つのスイーツや料理が奏でる壮麗なシンフォニー(交響曲)をお愉しみください。

イタリア料理「スプレンドィード」料理長 青嶋 誠之

イタリアのロンバルディア州・リーグーリア州・ピエモンテ州等で4年半ほど修行。その間 20 州のほぼすべてを自身の足で回り、食文化・郷土料理を学びました。基本を大切に積み重ねてきた青嶋がお届けしたいのは、「まっすぐなお料理」。奇をてらわず、食材に正面から向き合った実直なイタリア料理をご堪能ください。



期 間: 2025 年 11 月 15 日(土)～12 月 25 日(木)

時 間: 2:30 p.m.～5:00 p.m. (90 分制／最終入店 3:30 p.m.)

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、12 月 22 日(月)～25 日(木): 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

- エッグノッグボールとキャラメルゼリー
- チョコレートと柚子クリームシュー
- ラズベリーケーキとライムクリーム
- クリームチーズムースとストロベリーソース
- ミルクチョコレートムースケーキ
- バニラ風味ピスタチオモンブラン
- ガトーオペラ
- トフィーパンナコッタ
- スガーケーキとピスタチオホイップクリーム
- みかんパンナコッタと抹茶クッキー
- バタースコッチケーキと柚子ソース



ホールケーキ

- フォレノワール
- ミックスベリーのスポンジケーキ
- トラベルケーキと抹茶ホイップクリーム
- トロペジェンヌ風味シュトーレン
- ピーカンナッツ風味フラン



セイヴォリー

- 鴨のスモーク 林檎と根セロリのサラダ
- 鱈のフリット ビーンズマリネ
- スモークサーモンとリコッタチーズのパンケーキ
- ターキーサンドイッチ クリスマススパイスフレーバー
- 舞茸とベーコンのキッシュ
- トリュフ風味ホタテと蕪のポタージュ
- ソーセージと白いんげん豆のグラタン
- 魚介のトマトソーストロットレパスタ
- ローストキッチン ポルチャーニとパルメザンのクリーミーソース
- オニオンとバターライス



クリスマススパイス香るチョコレートファウンテン

- ストロベリーマシュマロ
- ヘーゼルナッツサブレ
- チョコレートケーキ
- ダークチョコレートトリュフ
- 抹茶トリュフ
- チョコレートチップマドレーヌ
- フリーズドライストロベリー
- 抹茶パウダー
- ココアパウダー
- クランチパール

ライブデザート「ピスタチオクリームとストロベリーゼリーのクリスマスリース」

<トッピング 12 種>

- ホワイトチョコレート スノーフレーク
- チョコレート クリスマスリーフ
- クリスマスのくつつ下
- ストロベリークランチパール
- フリーズドライストロベリー
- 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
- ポッピングキャンディ

ランチbuffet「クリスマスランチbuffet」



1階イタリア料理「スプレッディード」では、冬の味覚をたっぷり味わえるバリエーション豊かな「クリスマスランチbuffet」をご用意しました。濃厚な香りと深い旨味を味わえる「ポルチーニ茸のスープ」をはじめ、旨みを蓄えた季節の恵みを用いた、この時期だけの前菜・ピザ・パスタなどを心ゆくまでご賞味ください。お客様の目の前で仕上げるライブステーションでは、イタリア料理「スプレッディード」ならではの魚介のリングイーネや「和牛サーロインのロースト」をご用意。また「クリスマスランチbuffet」では、アフタヌーンスイーツbuffet「スパークリングシンフォニー」で登場する、クリスマスシーズンのためにご用意したスパイスブレッド風味のミルクチョコレートを使ったチョコレートファウンテンもお楽しみいただけます。

クリスマスならではの華やかな雰囲気と煌めく装飾に包まれた空間で、この季節だけの旬の味覚をご堪能ください。

期 間：2025年11月17日(月)～12月23日(火)※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「スプレッディード」(1F)

予 約：電話 06-6343-7020(レストラン予約)

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

クリスマスシーズンメニュー

大切な方とのひとときを、より豊かで特別なものにする冬のご馳走をご用意。ザ・リッツ・カールトン大阪ならではの華やいだ雰囲気の中、大切な方との忘れられないクリスマスシーズンをお過ごしください。

期 間: 2025 年 12 月 20 日 (土) ～ 12 月 25 日 (木)

時 間: ランチ 11:00 ～、または 11:30 ～

ディナー 17:00 ～、または 17:30 ～

※詳しくは、レストラン予約へお問い合わせください。

価 格:	ランチ	ディナー
フランス料理「ラ・ペ」	31,000 円	49,800 円～
※ランチ: 12/20 ～ 12/25 22,000 円～		
イタリア料理「スプレndeイード」	15,000 円	23,000 円～
※ランチ: 12/22, 12/23 7,000 円～ ディナー: 12/22, 12/23 19,800 円～		
中国料理「香桃」	13,500 円～	18,500 円～
日本料理「花筐」	14,500 円～	33,000 円～
「ザ・ロビーラウンジ」(アフタヌーンティーセット)	9,800 円～	15,500 円～

※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。

※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/