



2025年12月22日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

今年もフレッシュ苺が登場！苺とスイーツの饗宴「ストロベリーアフタヌーンティー」と「ストロベリーアフタヌーンブッフェサロン デュ ストロベリー」がいよいよ開幕  
～12月26日(金)より開催～



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」



1階イタリア料理「スプレンドィード」  
「ストロベリーアフタヌーンブッフェサロン デュ ストロベリー」

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 12 月 26 日(金)より、「ザ・ロビーラウンジ」にてアフタヌーンティー「ストロベリーアフタヌーンティー」を、イタリア料理「スプレンドィード」にてアフタヌーンブッフェ「ストロベリーアフタヌーンブッフェサロン デュ ストロベリー」、ランチブッフェ「ウィンターストロベリーランチブッフェ」を開催いたします。

### アフタヌーンティー「ストロベリーアフタヌーンティー」/1階「ザ・ロビーラウンジ」

～ブラックベリーティー、ほうじ茶、ヘーゼルナッツなど、苺との新たなマリージュをご提案～

1階「ザ・ロビーラウンジ」では、今年も旬の苺を贅沢に使ったストロベリーアフタヌーンティーを開催いたします。今回のスイーツでは、エグゼクティブパストリーシェフ フレデリックが日本の上質な苺の魅力を追求。ブラックベリーティーやほうじ茶、チョコレート、ナッツやチーズなど、苺と相性の良い濃厚な味わいの素材を厳選し、苺との新たなマリージュをご提案します。

スモーキーな風味のほうじ茶プディングに甘さとコクが絶妙なキャラメルジャムを忍ばせ、バナナシャンティ―とフレッシュストロベリーで仕上げた「ほうじ茶プディングとキャラメルバナナシャンティ―」は、苺の新たな可能性を感じさせる一品です。エメンタルチーズを練りこんだ「バジルチーズスコーン」はストロベリーソ

ースとのマッチングをお楽しみいただけます。またフランス出身のシェフ フレデリックならではの逸品は、フランス発祥ともいわれているブリオッシュスイスを進化させた一品。ヘーゼルナッツカスタードをブリオッシュで包み込んだ「ヘーゼルナッツチョコレートパンスイス」です。甘酸っぱい苺のスイーツとも相性抜群です。バンケットシェフ片山が手掛けるセイヴォリーにも「ローストビーフと苺のブリニサンド」をはじめとするピンクのカラーがエレガントな季節の食材を使用したアイテムが揃います。

ピアノの生演奏の優しい音色に包まれた店内で優雅な午後のひとときをお過ごしください。

期 間: 2025 年 12 月 26 日 (金) ～ 2026 年 3 月 9 日 (月)  
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 7,800 円 \*2026 年 1 月 5 日～  
ストロベリーアフタヌーンティー(オリジナルカクテル付き) 9,800 円  
\*2025 年 12 月 26 日～2026 年 1 月 4 日  
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)  
\*2025 年 12 月 26 日～ 2026 年 3 月 9 日  
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

- ストロベリームースと克蘭チココナッツジャンドゥーヤ
- ほろじ茶プディングとキャラメルバナナシャンティー
- ストロベリーゼリーとピスタチオクリーム
- バニラストロベリーオペラ
- ミルクチョコレートガナッシュとナッツサブレ
- ヘーゼルナッツチョコレートスイspan
- バシルチーズスコーン
- 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

- 海老と蛸のマリネ カリフラワークーリー
- ローストビーフと苺のブリニサンド



- スモークサーモンムースとオシエトラキャビア もなか
- ほうれん草とクルミのタルト 生ハムとパルメザン



## アフタヌーンブッフェ「ストロベリーアフタヌーンブッフェーサロン デュ ストロベリー」／1階イタリア料理「スプレンドィード」

～今年も風味や酸味・甘みをダイレクトにお楽しみいただけるフレッシュ苺が登場～

バレンタインシーズンの訪れとともに、チョコレートに心惹かれる季節がやってきました。

ザ・リッツ・カールトン大阪では、毎年多くの方に好評いただいているストロベリーブッフェに、様々な形で“チョコレート”をマッチングさせた「ストロベリーアフタヌーンブッフェーサロン デュ ストロベリー」を開催します。

ヘーゼルナッツジャンドゥーヤの上にホワイトチョコレートで包んだ甘酸っぱいストロベリーゼリーをのせ、ブラックベリーティームースとフレッシュいちごで仕上げた「ジャンドゥーヤチョコレートとブラックベリーティーシャンティ」や、ホテル自家製のマスカルポーネチーズで作ったマスカルポーネストロベリームースに、ほろ苦いティラミスをお合わせた「いちごティラミス」など、多彩なスイーツをお楽しみ頂けます。また、昨年と同じく風味や酸味・甘みをダイレクトにお楽しみいただけるフレッシュ苺もご用意。心ゆくまでご堪能ください。

今回のチョコレートファウンテンは、カカオ本来の風味が際立つ香り高いダークチョコレートでご提供します。ストロベリーマシュマロやマドレーヌなど、シェフ特製のスイーツをディップして、濃厚なカカオと果実の甘さが溶け合う贅沢なマリージュをお楽しみください。

またライブステーションでは、あたたかいフォンダンショコラに果実味溢れるストロベリーコンポートを重ね、お客様の目の前でバニラアイスクリームをのせて仕上げる「あたたかいチョコレートケーキ バニラアイスクリームストロベリー」をご用意。チョコレートの温もりと、アイスクリームの冷たさが織りなす絶妙なハーモニーもお楽しみください。

イタリア料理「スプレンドィード」料理長 青嶋 誠之が手掛けるセイヴォリーは全9種。ビーツの甘さと酸味が苺の風味を引き立てる「いちごとビーツのブルスケッタ」や、バルサミコでソテーしたイチゴを添えたマスカルポーネのリゾットなど旬の食材を活かした料理から、伝統的なイタリアの料理からインスパイアされた「4種類のチーズとリンゴのトロレパスタ」など、イタリアの食文化の奥深さを知り尽くしたシェフ青嶋ならではのラインナップです。

また今回よりブッフェスタート前にお写真・動画の撮影時間を設けております。お客様のお気に入りの写真・動画をご自身のInstagramのアカウントで、ホテル公式アカウント(@ritzcarlton.osaka)をメンションの上ご投稿いただけました際には、1件のご投稿につきザ・リッツ・カールトングルメショップでご好評いただいているザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルジャンボチョコチップクッキーを1枚プレゼントさせていただきます(\*1 アカウント1投稿が対象となります)。ぜひスタッフへお声がけくださいませ。

華麗な芸術が息づくトスカナ地方の別荘を彷彿させる雰囲気の中、甘い苺の香りに囲まれて、イマーシブなストロベリーの祭典をご堪能下さい。



## 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 12 月 26 日 (金) ～ 2026 年 3 月 10 日 (火)

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

\*2:30 p.m. ～ 2:45 p.m. ご入店

2:45 p.m. ～ 3:00 p.m. 撮影タイム

3:00 p.m. ～ ブッフェスタート

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・祝日、12 月 31 日 (水) ～ 1 月 2 日 (金)： 大人 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.

W E B： <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

### <メニュー詳細>

#### スイーツ

- チョコレートコーティングストロベリームース ロリポップ
- ピスタチオといちごのカクテル
- いちご大福
- いちごとホワイトチョコレートムース アーモンドクッキー
- チーズケーキムース オレンジゼリーといちご
- ほうじ茶ストロベリープディング
- ジェンドゥーヤチョコレートとブラックベリーティーシャンティ
- ストロベリーオペラ
- アラグァニチョコレートガナッシュ アーモンドクッキー
- いちごとココナッツのパンナコッタ
- いちごティラミス
- いちごのタンジェリーヌ



#### ホールケーキ

- いちごのマーブルチョコレートパウンドケーキ ストロベリーソース
- ストロベリーケーキと抹茶シャンティ
- ストロベリーとタナリヴィアチョコレートケーキ



## セイヴォリー

- いちごとビーツのブルスケッタ
- ソーセージとモッツアレラのサンドイッチ
- ブロッコリーとズワイガニのキッシュ
- トリュフ風味のポテトヴルーテ エビと松の実
- 冬根菜と黒オリーブのポークフリカッセ
- 4種類のチーズとリンゴのトロトレパスタ
- マスカルポーネリゾット バルサミコイチゴ
- 鶏もも肉のコンフィ セロリとカカオニブのサラダ
- ホキのフライといちご塩



## チョコレートファウンテン

- マシュマロストロベリー
- チョコレートヘーゼルナッツサブレ
- チョコレートケーキ
- ストロベリーチョコレートトリュフ
- 抹茶トリュフ
- 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
- クランチダークチョコレートパール
- クランチミルクチョコレートパール

## ライブデザート

- あたたかいチョコレートケーキ  
バニラアイスクリームストロベリー





## ランチbuffet「ウィンターストロベリーランチbuffet」



1階イタリア料理「スプレッディード」では、ストロベリーの魅力をたっぷり味わえるバリエーション豊かな「ウィンターストロベリーランチbuffet」をご用意しました。赤ワインとストロベリーのソースを添えたサーロインのローストビーフや、ストロベリードレッシングがアクセントとなる「ハムとトレヴィスのサラダ ストロベリードレッシング」、「ビーツといちごの冷たいブルーデ」など、苺を使った料理や、お客様の目の前で仕上げる「ホワイトボロネーゼのリングイーネ」などをご用意。さらにグラタンやビーガン料理など、幅広いラインナップで皆様をお迎えします。苺をふんだんに取り入れたスイーツでは「ストロベリームースとオレンジブロッサムシャンティー」、「ストロベリークリームタルト」などをご提供。さらにアフタヌーンスイーツbuffet「ストロベリーアフタヌーンbuffet-サロン デュ ストロベリー-」で登場する、甘酸っぱいストロベリースイーツと相性抜群のダークチョコレートを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。

伝統的な中にもコンテンポラリーなエッセンスが光るお料理を愉しめるイタリア料理「スプレッディード」で、この季節だけの旬の味覚をご堪能ください。





期 間: 2025年12月26日(金)～2026年3月11日(水) ※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「スプレンドィード」(1F)

予 約: 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

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

※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/](https://www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/)

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