

2026年1月22日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「医食同源・医茶同源」の思想を取り入れた初めてのランチコース
「季節の薬膳ランチ“和漢”」が1月22日(木)より登場
薬膳コラーゲンスープなど全6品と薬膳茶で身体の内側から心身を整える



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、1月22日(木)より「季節の薬膳ランチ“和漢”」が5階中国料理「香桃」に登場します。

平日限定の「季節の薬膳ランチ“和漢”」は、「医食同源・医茶同源」の考え方を取り入れた初めてのランチコースです。「香桃」では、2025年5月以来、「医食同源・医茶同源」をテーマとしたイベントを3シーズン計9回開催し、大変ご好評いただいて参りました。その後日常的に薬膳料理を楽しみたいというお声を多くのお客様よりいただくようになり、この度このコースをスタートする運びとなりました。

中国の薬膳は春・夏・秋・冬に土用を加えた「五季」と、五行思想に基づく色の概念「五色」を組み合わせた、「五季五色」という考え方をベースにしています。それぞれの季節に対応する色は、春が青、夏が赤、土用が黄、秋が白、冬が黒。そこで今シーズンは、冬に摂ると身体を整えられると言われている黒色の食材を全品に取り入れました。

コースは、前菜、スープ、メイン2品、麺、デザート of 6品に薬膳茶を加えた構成です。中でも「薬膳コラーゲンスープ」は、料理長・皆上敬司が6時間以上かけてすっぽんの滋味と栄養を丁寧に引き出した出汁に、上湯(一番出汁)を合わせて仕上げた一品。季節の食材とスープが織りなす調和をご提案し、体の隅々まで染み渡るような奥深い味わいをご堪能いただけます。料理長が最もおすすめする逸品です。

高級茶藝師・高級評茶員・国際薬膳師の小田 純也が厳選した今回の季節の薬膳茶は、黒茶の代表格とも言える独特の香りと深みのある味わいが愉しめる普洱茶。陳皮(みかんの皮を乾燥させたもの)とビタミンC、ビタミンE、カロテノイドなどが豊富なクコの実を調合してご用意いたします。今後も、季節ごとにテーマとメニューを変えてご提供してまいります。

味わい深い品々で、身体の内側から心身を整えるひとときをお過ごしください。

期 間 : 2026 年 1 月 22 日 (木) ~ ※平日限定
場 所 : 中国料理「香桃」(5F)
提供時間: 月～金 11:30 ~ 15:00
価 格 : 7,500 円
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://xiangtao.ritzcarltonosaka.com/>

メニュー内容 : チャイニーズティーマスター 小田の薬膳茶
枸杞陳皮普洱茶

香桃 前菜コレクション

香桃料理長 皆上の美食コラーゲンスープ
ハト麦と鶏肉 わかめ スッポン出汁のコラーゲンスープ

鮑と蓮根 黒キャベツの黒胡椒炒め

沖縄産キビまる豚フィレとイチゴの黒酢ソース

黒胡麻の担々麺

黒糖と黒豆の蒸しカステラ



※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。
※表記料金には全て消費税・サービス料が含まれています。

#

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/