

News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

2026年2月19日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 お花見と季節会席で大阪の春を満喫 日本料理「花筐」の会席付き宿泊プランが期間限定で登場



5階日本料理「花筐」「季節会席」

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、年に一度の桜の季節を迎えるにあたり、日本料理「花筐 会席」の、咲き誇る桜のように華やかで気品あふれる「季節会席」をお楽しみいただける 2026 年 3 月 1 日(日)~4 月 15 日(水)までの期間限定宿泊プランをご用意いたしました。

大阪には約 3,000 本の桜を有する関西屈指の桜の名所である大阪城公園や、大阪の春を彩る風物詩ともいわれる造幣局 桜の通り抜け、毛馬桜之宮公園など、多彩な花見スポットがあり、観光と桜を同時に愉しむことができます。春めく季節の散策とともに楽しんでいただきたいのは、ランチタイム・ディナータイムにご提供している「季節会席」。日本料理「花筐」料理長・前田が卓越した技で仕立てる春の会席コースで、山海の春の恵みが織りなす至福の味わい、そして心華やぐ春の訪れをお愉しみいただきます。お食事の後は、ヨーロピアンクラシックの上質な優雅さを持ち合わせた邸宅感を継承し、現代的に洗練させた客室でごゆっくりお過ごしください。



デラックスルーム



エグゼクティブスイートルーム

【「SAKURA 会席プラン」概要】

■宿泊対象期間:2026年3月1日(日)~4月15日(水)

■料金:1泊 109,790円~

(1室大人2名様、税金・サービス料含む)

■客室タイプ:スーパーリアルーム、デラックスルーム、エグゼクティブスイートルーム、ジャパニーズスイートなど

■宿泊プランに含まれるもの

- ご朝食
- 5階「花筐 会席」の「季節会席」(25,500円相当)のランチまたはディナー

旬: 甘鯛昆布〆、キャビア、菜の花、穂紫蘇、煎り酒餡

椀: 白子と蕪の摺り流し 蛤、筍、黒七味

鮮: 本日のお造り三種

温物: 新キャベツとカリフラワーの玉地蒸し、生雲丹

組肴: 厚焼き玉子、螢鳥賊春巻き、蛸柔らか煮、蚕豆、海老、細魚桜寿司、

花弁百合根、椎茸と水菜の白和え、蟹土佐酢ゼリー掛け、赤貝と分葱の酢味噌和え

舞: 車海老、帆立パン粉揚げと柚子胡椒タルタル、行者にんにく、大黒しめじ、小玉葱、藻塩

止鉢: 浅利と筍の釜飯、麦味噌汁、香の物

デザート: 本日のフルーツとアイスクリーム、甘味

■ご予約: 電話またはメールで承ります。

電話 06-6343-7000(代表)で、「宿泊予約へ」とお伝えください。

メール rc.osarz.room.reservation@ritzcarlton.com

宿泊予約: 月~土 9:00-18:00／日曜休み

※3日前までの予約が必要です。

※3月27日のディナータイム他、一部ご利用いただけない日程がございます。

※お飲み物のご利用代金は含まれません。

※3人目のお客様のご宿泊・お食事には追加料金が発生します。

※ランチ・ディナーのご予約に関しては、宿泊プランご予約後、ホテルより別途ご連絡させていただきます。

※メニュー内容は4月以降変更となる予定です。

日本料理「花筐」

「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。



日本料理「花筐 寿司」



日本料理「花筐 天ぷら」



日本料理「花筐 鉄板焼」

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」。

生産者の方々と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。

※価格はすべて消費税・サービス料金込です。

※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 世紀の英國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/