



2026年2月24日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

ホテルでラグジュアリーに楽しむ春のストロベリーシーズン
苺と桜が織りなす華やぎに満ちたアフタヌーンティーとアフタヌーンブッフェを開催
～2種のフレッシュストロベリーや苺スイーツで、苺を味わい尽くす春のブッフェも～



1階イタリア料理「スプレッディード」
アフタヌーンブッフェ「ストロベリー ブロッサム」



1階「ザ・ロビーラウンジ」
アフタヌーンティー「さくら&ストロベリー ロワイヤル」

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、2026年3月10日(火)より、1階「ザ・ロビーラウンジ」でアフタヌーンティー「さくら&ストロベリー ロワイヤル」を、2026年3月11日(水)より1階イタリア料理「スプレッディード」でアフタヌーンブッフェ「ストロベリー ブロッサム」を開催いたします。

アフタヌーンブッフェ「ストロベリー ブロッサム」／1階イタリア料理「スプレッディード」

～2種のフレッシュストロベリーや苺スイーツで、苺を味わい尽くす春のブッフェ～

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。第一弾は“苺とチョコレートのマリアージュ”をテーマに「ストロベリーアフタヌーンブッフェーサロン デュストロベリーー」を開催中です。続く第二弾は「ストロベリーブロッサム」をテーマに、五感で春を感じるスイーツとセイヴォーリーを取りそろえ、3月11日より開催いたします。今回も、苺本来の風味・酸味・甘みをダイレクトに味わえる2種のフレッシュストロベリーをブッフェスタイルでご提供いたします。みずみずしい果汁と、品種ごとに異なる甘みと酸味のバランスや風味の違いを存分にお楽しみください。

スイーツは、エグゼクティブパストリーシェフフレデリック・モローが日本の春にインスピレーションを得て、様々な食材と苺とのコンビネーションにこだわって仕上げました。バニラムースを桜の生クリームで包んだ桜モンブランはこの季節ならではの一品。可愛いピンク色のストロベリーを象ったムースの中に

はほろ苦さがアクセントとなっている抹茶ガナッシュが潜んでいます。春の陽気にぴったりなさわやかなライチゼリーに甘酸っぱい苺のソースを重ね、ココナッツ風味のメレンゲを添えた「ライチゼリーとココナッツメレンゲ」など、見た目も食感も楽しいラインナップです。さらに、桜フレーバーのシャンティエを重ねた「いちごと桜のスポンジケーキ」はホールケーキをご用意しました。ライブデザートは「いちご大福 カカオパルプクリーム」。希少なカカオパルプを使用したクリームにフレッシュな苺を重ね、ふんわりソフトな求肥で包み込みました。まるでお雛様のような可愛い佇まいながら、それぞれの素材が調和し合う奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

イタリア料理「スプレンドィード」料理長 青嶋 誠之が手掛けるセヴォリーは全9種。春野菜をふんだんに使った「鶏の生姜蒸し 独活のサラダ」や、「アサリと春キャベツのミネストローネ」、旬の旨みが詰まった筍と爽やかな香りの山椒でつくる鯛飯「筍と山椒のイタリアン鯛飯」、ペペロンチーノを桜エビとアスパラガスで仕上げた「ペペロンチーノスパゲッティー 桜エビとアスパラガス」など、本場のイタリア料理を日本の食材を用いて昇華させた、シェフ青嶋ならではの味わいをぜひご堪能下さい。

また今回もブッフエ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・動画をご自身のインスタグラムのアカウントで、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きました際には、フィード1件でのご投稿につきザ・リッツ・カールトングルメショップの大人気商品「ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルジャンボチョコレートチップクッキー」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)。

*本キャンペーンは Instagram が後援、支持、または運営するものではなく、Instagram とは関係がありません。

期 間: 2026年3月11日(水)～4月27日(月)
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. 撮影タイム
2:45 p.m. ～ ブッフエスタート
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 大人 お1人様 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.
WEB: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/afternoon>

<メニュー詳細>

スイーツ

- レモンケーキ 緑茶シャンティとストロベリー
- アーモンドブルトクッキーとストロベリー
- ライチゼリーとココナッツメレンゲ
- ローズヒップティーゼリー
- 桜モンブラン
- ホワイトチョコレートムース ハニーレモンソース
- ストロベリーと玄米のケーキ
- 抹茶ガナッシュケーキ
- ピスタチオパンナコッタとストロベリーシャンティ
- いちごと桜のスポンジケーキ
- ミルクチョコレートといちごのケーキ
- バスクケーキ



セイヴォリー

- 鶏の生姜蒸し 独活のサラダ
- グリーンビーンズとセロリのカクテル
- 桜とサーモンのケーキサレ
- ソーセージと玉葱のオープンサンド
- ソラマメと椎茸のキッシュ
- アサリと春キャベツのミネストローネ
- ペペロンチーノスパゲッティ
- 桜エビとアスパラガス
- 筍と山椒のイタリアン鯛飯
- ポークコンフィとカポナータ



チョコレートファウンテン

- バニラ風味のパウンドケーキ
- オレンジ風味のアマレッティクッキー
- ストロベリーチョコレートトリュフ
- ダークチョコレートトリュフ
- ストロベリーマシュマロ
- レモンフィナンシェ
- フリーズドライストロベリー
- 抹茶パウダー
- さくらクリスピー
- ホワイトチョコレートクリスピーパール
- ラズベリークリスピーパール
- ローストココナッツ
- ピスタチオダイス
- パナナ
- いちご
- パイナップル



ライブデザート

- いちご大福 カカオパルプクリーム

ドリンク

ザ・リッツ・カールトン大阪 オリジナルブレンドティー、ストロベリーフィールド、ルイボスアールグレイ、
コーヒー、カフェラテなど9種

アフタヌーンティー「さくら&ストロベリー ロワイヤル」/1階「ザ・ロビーラウンジ」

～英国貴族の邸宅を思わせる空間でいちごと桜が織りなす華やぎに満ちたアフタヌーンティーを～

英国貴族の邸宅のような雰囲気の中、優雅に奏でられるピアノの音色に包まれながらアフタヌーンティーをお楽しみいただくと人気の1階「ザ・ロビーラウンジ」にて、いちごと桜が織りなす華やぎに満ちたアフタヌーンティー「さくら&ストロベリー ロワイヤル」をご提供いたします。

今回のスイーツはエグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローが手掛ける3種のフランス伝統菓子パリ・プレスト、ミルフィーユ、バスクケーキなど、いちごや桜をはじめとする春の香りをふんだんに纏わせたラインナップです。フレデリック押しのパリ・プレストは、彼が製菓学校に通い始めたころ、両親のために作った最初のケーキで、数あるスイーツの中でも今なお両親に最も愛されている一品です。さくさく軽やかなシュー生地に風味豊かなキャラメライズヘーゼルナッツクリームをたっぷり挟み、当時のオリジナルレシピを今も変わらず守り続けているこだわりの詰まった逸品です。そのほか、フランス伝統菓子ミルフィーユには、キャラメルと玄米茶のジャムを忍ばせた香ばしい風味が広がるカスタードクリームを重ねました。また、桜を模したチョコレートが華やかに飾られ、見た目にも春らしさが漂うスイーツ「ホワイトチョコレートと抹茶ガナッシュ ストロベリーホイップクリーム」。その中は、ピンクの可憐な装いからは想像もつかない、ほろ苦い抹茶の生チョコレートで、味わいにさりげない遊び心を添えています。

バンケットシェフ片山泰宏によるセイヴォーリーでは、グリーンビーンズの鮮やかなグリーンが春らしい息吹を感じさせる「スモークダックプレスト タラゴンマスタードとグリーンビーンズのサラダ」や、愛らしいピンク色の桜風味のクリームチーズに、ナッツとドライフルーツを添えた見た目も華やかな一品など、春らしいエッセンスが随所に散りばめられた品々をご用意いたしました。

英国貴族の邸宅を彷彿させるラグジュアリーかつ非日常的な雰囲気の中で、五感で春を味わっていただける華やぎに満ちたアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

期 間: 2026年3月10日(火)～4月23日(木)

時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)

価 格: ・さくら&ストロベリー ロワイヤル 7,800円
・さくら&ストロベリー ロワイヤル(オリジナルカクテル付き) 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)

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

- いちごと桜のティラミス
- パリ・ブレスト
- レモンムースとアーモンドビスケット
- 玄米茶ディプロマツクリームのみルフィーユ
- ホワイトチョコレートと抹茶ガナッシュ
ストロベリーホイップクリーム
- バスクケーキ
- レモンとローズマリーのスコーン
- プレーンスコーン
- ホワイトチョコレートとレモンクリーム
- クロテッドクリーム



セイヴォリー

- ベリーブレッドトーストとサフラン風味のズワイガニ
- 桜エビのタルト
- スモークダックブレスト
タラゴンマスタードとグリーンビーンズのサラダ
- 桜風味のクリームチーズ ナッツとドライフルーツ
添え



ドリンク

- ザ・リッツ・カールトン大阪
オリジナルブレンドティー
- ロイヤルミルクティー
- ストロベリークレーム
- スプリングダーズリン
- ペパーミント



ランチbuffet「プリマヴェーラウィズ ストロベリー」／1階イタリア料理「スプレンドイード」
～イタリア料理「スプレンドイード」料理長 青嶋によるオーセンティックな春のイタリア料理～



1階イタリア料理「スプレンドイード」では、春が静かに幕を開け、瑞々しい息吹が大地を包み込むこの季節に春食材の瑞々しさとともにご堪能いただけるランチbuffetをご用意しました。

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年半ほど修行し、その間20州のほぼすべてを自身の足で回り、食文化・郷土料理を学んだイタリア料理「スプレンドイード」料理長 青嶋 がメインとしてご用意する「ポルケッタ バジルソース」は、香ばしく焼き上げられたジューシーな豚肉に、バジルの香りが合わさった一度食べたら忘れられない美味しさ。また、春のオーセンティックなイタリア料理として、料理長青嶋がご提案するは、「スズキの香草パン粉焼き」、「チキンカチャトーラとビーンズ」、「ポルペッテ イーネトマトソース」、「オレキエッテ パスタ 菜の花とアンチョビのラゲーと小柱」、「春のハーブリゾット」の全5種。ほろ苦さが春の情緒を伝える菜の花、軽やかな口当たりと豊かな香りを纏う春キャベツなどをアクセントに、丁寧にしたてた前菜・パスタ・温菜など、心華やぐ季節にふさわしい、軽やかで贅沢なひとときをお届けします。スイーツは甘酸っぱいストロベリーを用いた品々をご用意。さらにアフタヌーンbuffet「ストロベリーブロッサム」で登場する、いちごと相性抜群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。

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「スプレンドィード」で、心華やぐ季節にふさわしい、軽やかで贅沢なひとときをお楽しみください。



期間: 2026年3月12日(木)～4月27日(月) ※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/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/