



2026年4月17日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

甘酸っぱいベリーの魅力を探る華やかなアフタヌーンブッフェと
日本茶の奥深い余韻に浸るアフタヌーンティーを開催
～2種のフレッシュストロベリーを心ゆくまで～



1階イタリア料理「スプレンドイード」

アフタヌーンブッフェ「ストロベリー ベリー～ベリーが奏でるアンサンブル～」アフタヌーンティー「アーリーサマーエレガンス ウィズ ジャパニーズティー」



1階「ザ・ロビーラウンジ」

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4月24日(金)より、1階「ザ・ロビーラウンジ」でアフタヌーンティー「アーリーサマーエレガンス ウィズ ジャパニーズティー」を、2026年4月28日(火)より1階イタリア料理「スプレンドイード」でアフタヌーンブッフェ「ストロベリー ベリー～ベリーが奏でるアンサンブル～」を開催いたします。

アフタヌーンブッフェ「ストロベリー ベリー～ベリーが奏でるアンサンブル～」/1階イタリア料理「スプレンドイード」～2種のフレッシュストロベリーを心ゆくまで。ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなど多彩なベリーの魅力を巡る旅～

毎年多くの方にご好評をいただいているストロベリーブッフェ。2026年の第一弾は“苺とチョコレートのマリージュ”をテーマに、第二弾はストロベリーと桜をテーマに、そして続く第三弾は、ストロベリーに加え、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなど多彩なベリーの魅力を味わっていただける「ストロベリー ベリー～ベリーが奏でるアンサンブル～」を4月28日より開催いたします。今回も2種のフレッシュ苺をブッフェスタイルでご提供し、苺本来の風味・酸味・甘みをダイレクトに心ゆくまでお楽しみいただけます。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ご堪能ください。

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・モローがストロベリーをはじめ、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなど多彩なベリーを巧みに使い分け美しいハーモニーを大切に仕上げまし

た。爽やかな酸味と甘さが絶妙なバランスで調和したストロベリーパンナコッタに、まるやかなコクを感じるピスタチオムースを合わせ、ピンクとグリーンのコントラストが可愛い「ピスタチオチェリーケーキ ストロベリークリーム」をご用意。またブルーベリーのモンブランクリームの中に、ゆずが香るシャンティエを忍ばせ、フレッシュブルーベリーをあしらった新緑の季節にふさわしい爽やかな一品も。さらに、ふんわりと焼き上げたココナッツスポンジを、ココナッツの香り豊かなホワイトチョコレートで包み込み、ラズベリーの爽やかな酸味をアクセントに添えた、見た目にも華やかな「ラズベリーとココナッツケーキ」や、苺シェイプのホワイトチョコレートの中に爽やかなミカンのパンナコッタを忍ばせた「みかんとパンナコッタとストロベリーゼリー」など、遊び心あふれるラインナップが揃います。このほか、フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子“ファーブルトン”にアレンジを加え旬のアプリコットをプラスした「アプリコットファーブルトン」もご用意。もっちりとした食感の芳醇なバイクドカスタードと果実味が調和する、フランス出身のシェフ フレデリックならではの一品で、ホールケーキサイズでご提供いたします。

そしてライブデザートには、“シュークリーム”をベースに、ザ・リッツ・カールトン大阪ならではの「クッキーシュークリーム ベリーソース」をご用意いたします。バターをたっぷり使用したしっとりしたシュー生地にお客様の目の前でカスタードクリームを贅沢に絞り入れて仕上げる一品です。甘さを控えめにし、卵の風味が楽しめるカスタードクリームに、ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーが織りなすソースを合わせ、それぞれの甘酸っぱさが重なり合うことで生まれる、3種のベリーならではの奥行きのある味わいと豊かなハーモニーをお楽しみいただけます。出来たてならではの味わいをご堪能ください。

セイヴォリーではイタリア料理「スプレンドイード」料理長 青嶋 誠之が様々なベリーをふんだんに使用した全9種をご用意いたします。前菜には、脂の甘みが魅力のコッパにさっぱりとした味わいとほのかな甘みをもつリコッタチーズを添え、ブラックベリーコンポートで引き立てた「リコッタチーズとコッパ ブラックベリーコンポート」や、新鮮なグリーンビーンズとセロリに、爽やかな酸味のラズベリーヴィネガードレッシングを添えたサラダ。またメインディッシュとして、粗挽き黒胡椒の芳醇な香りをまとうせ、皮目は香ばしく身はしっとり焼き上げたローストチキンに、甘酸っぱい克蘭ベリーソースを合わせた「黒胡椒風味のローストチキン克蘭ベリーソース」をご提供。スパイシーさと果実味が調和する、奥行きのある味わいに仕上げました。本場イタリア料理を礎に、シェフ青嶋ならではの季節の素材を活かした味わいをお楽しみください。

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、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4月28日(火)～6月24日(水)
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「スプレンドイード」(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

- ブラックベリーティーゼリーとブルーベリー
- ホワイトチョコレート“なめらか”とレッドベリー
- みかんパンナコッタとストロベリーゼリー
- ラズベリーとココナッツケーキ
- ハートストロベリーチーズケーキ
- ストロベリーとラズベリーのミルクチョコパルフェ
- 柚子風味のブルーベリーモンブラン
- キャラメルカスタードとトフィーゼリー
- ピスタチオチェリーケーキ ストロベリークリーム
- ラズベリーとストロベリーのバイクウェルタルト
- ストロベリーテクスチャー
- アプリコットファールトン



セイヴォリー

- リコッタチーズとコッパ ブラックベリーコンポート
- グリーンビーンズとセロリのサラダ
ラズベリーヴィネガードレッシング
- スモークサーモンのケーキサレ
- パストラミのベリーブレッドオープンサンド
カシスマスタード
- 赤パプリカのキッシュ
- グリーンピースブルーチーズベーコンと
オニオン
- フィジリパスタ カジキマグロとトマトのラゲー
- 黒胡椒風味のローストチキン クランベリーソース
- サフランリゾットとシュリンプソテー



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
- 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
- バナナ
- イチゴ
- パイナップル



ライブデザート

- クッキーシュークリーム ベリーソース

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、コーヒー、カフェラテなど 9 種



アフタヌーンティー「アーリーサマーエレガンスウィズ ジャパニーズティー」/1階「ザ・ロビーラウンジ」 ～新緑の季節にあわせ日本茶の奥深い魅力に浸るアフタヌーンティー～

英国貴族の邸宅を思わせる優雅な空間と、心地よく響く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けるとご好評の、1階「ザ・ロビーラウンジ」。新緑が美しいこの季節に、日本茶の奥深い魅力を堪能するアフタヌーンティーをご用意いたします。

ティーセレクションには、フランス出身のソムリエ、ステファン・ダントン氏主宰の日本茶専門店「おちやらか」より、バリエーション豊かなお茶をご提供。茶道文化に息づく精神性や、抹茶・玉露といった高級日本茶の世界観を大切にしながら、日本茶の新たな楽しみ方を提案してきた「おちやらか」。よもぎや昆布、果物、花など、日本ならではの素材の香りを緑茶やほうじ茶に重ねた、味わいと香りの可能性を探求したオリジナルフレーバーティーを提案しています。

かねてより日本茶に深い関心を寄せ、日々の習慣として毎朝緑茶を楽しんできたエグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モロー。今回の日本茶とスイーツのコラボレーションは、彼にとって自然と創作意欲がかき立てられる、心惹かれる取り組みとなりました。「カシス風味の紅茶ゼリー ライト煎茶ムース」は、「うれしの玉緑茶」などを使用したなめらかなムースに、煎茶の味わいに寄り添いながら、カシスフレーバーのお茶で仕上げたゼリーを重ねた一品。日本茶の新たな可能性を追求する「おちやらか」と、シェフ フレデリックならではのコラボレーションスイーツです。また、「焙煎」という共通点にシェフ フレデリックが着目し、その魅力に気づいたことから生まれた、ほうじ茶とチョコレートのマリアージュも魅力のひとつです。ミルクチョコレートにほうじ茶を練り込み、さらにほうじ茶とチョコレートを合わせたスポンジでサンドしました。仕上げに、香ばしいほうじ茶の風味を生かしたほうじ茶シャンティーをあしらった「ココアニブジュレ ほうじ茶ダークチョコレートクリーム」はシェフが特におすすめする一品です。

バンケットシェフ片山泰宏によるセイヴォリーでは、香ばしいほうじ茶の風味を纏ったクリームチーズと、スモークサーモンの旨味が調和する「スモークサーモンのキッシュ ほうじ茶風味クリームチーズ」をはじめ、新緑の季節に楽しみたい爽やかな日本茶と相性に良い「コーンムースとセラーノハム」などをご用意。多彩なティーセレクションとのペアリングを意識した、味わい豊かなラインナップをお楽しみいただけます。

英国貴族の邸宅を彷彿させる非日常的な雰囲気の中で、日本茶が織りなす深い余韻に包まれながら、初夏ならではの爽やかなアフタヌーンティーをご堪能ください。

期 間: 2026年4月24日(金)～6月17日(水)
時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.
場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)
価 格: ・アーリーサマーエレガンス ウィズ ジャパニーズティー 7,800 円
・アーリーサマーエレガンス ウィズ ジャパニーズティー(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

- ココナッツアーモンドケーキ
ストロベリーシャンティ
- フロマージュブランチーズケーキ
爽やかなライムミントゼリー
- ココアニブジュレ
ほうじ茶ダークチョコレートクリーム
- ピスタチオケーキとシルキーな
ラズベリーパンナコッタ マンゴー
- カシス風味の紅茶ゼリー ライト煎茶ムース
- アプリコットのファーブルトン
ラムバニラカスタード
- アールグレイスコーン
- プレーンスコーン
- 桃のジャム
- クロテッドクリーム



セイヴォリー

- ズワイガニとホタテのサラダレモンティーゼリー
- ローストビーフのブリオッシュサンドウィッチ
- コーンムースとセラーノハム
- スモークサーモンのキッシュ
ほうじ茶風味クリームチーズ



ドリンク

- 極上ほうじ茶
- 緑茶フレーバー すもも
- 和紅茶
- 緑茶フレーバー ラフランス
- 緑茶フレーバー レモン
- 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



日本茶専門店「おちやらか」について

「おちやらか」は、フランス出身のソムリエ、ステファン・ダントン氏がオーナーを務める、東京・人形町の日本茶専門店です。28歳で来日したダントン氏は、2005年に吉祥寺で最初の店舗を開業。その後、人形町へと拠点を移し、20年以上にわたり、日本茶の奥深い魅力を国内外へ発信してきました。店内には、伝統的な日本茶をはじめ、緑茶・ほうじ茶・紅茶に多彩な香りを重ねた、60種類を超えるフレーバー日本茶



を取り揃えています。既成概念にとらわれない自由な発想が生み出す味わいは、日本茶に新たな表情をもたらします。取り扱うすべてのお茶は、ダントン氏自らが全国の茶農家や製造者のもとを訪ね、テイスティングを重ねたうえで選び抜かれたもの。そこには確かな物語と深い想いが込められています。伝統を尊重しながらも革新を楽しむ——「おちやらか」は、ボーダレスで洗練された新しい日本茶文化を提案しています。

ランチブッフェ「ベリーベリー」/1階イタリア料理「スプレッディード」

～イタリア料理「スプレッディード」料理長 青嶋によるオーセンティックな初夏のイタリア料理～



1階イタリア料理「スプレッディード」では、初夏の恵み、そしてイチゴやラズベリーをはじめとする多彩なベリーが織りなすハーモニーをお楽しみいただけるランチブッフェをご用意いたしました。

イタリアのロンバルディア州、リーグーリア州、ピエモンテ州をはじめとする各地で約4年半の修行を積み、その間全20州のほぼすべてを自身の足で巡りながら、食文化や郷土料理を学んできたイタリア料理「スプレッディード」料理長 青嶋。メインディッシュとしてご用意する「ローストビーフ ドライマトとハーブのグレイヴィーソース」は、香ばしく焼き上げられたジューシーな牛肉に、ハーブの香りを纏わせ風味豊かなグレイヴィーソースを合わせた一品です。また、初夏にふさわしいオーセンティックなイタリア料理として、「スズキとシェルフィッシュのグアゼット」、「鶏の煮込み アッラ ロマーナ」、「豚肩肉のハチミツとスパイスロースト」の3種をご提案いたします。さらに、多くのお客様より毎回ご好評をいただいているシェフ青嶋のスペシャリティパスタには、「レモン風味のスパゲッティアーリオオーリオ 海老とズッキーニ」、「アンチョビ モリーカディパーネ」、「ハーブリゾット」をご用意しました。いずれも料理長 青嶋が目利きした旬の野菜や魚介を用い素材本来の旨味を最大限に引き出した、シンプルでありながら洗練されたラインナップです。さらに、芳醇なベリーの魅力をさまざまなスタイルで表現したスイーツがテーブルを華やかに彩ります。

初夏ならではの瑞々しさと、ベリーが奏でる甘美な世界を、心ゆくまでご堪能ください。



期間: 2026年4月28日(火)～6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-menu>

※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/