



2026年6月3日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
太陽の光を心地よく感じる季節にピクニックをイメージした
アフタヌーンティーとランチbuffetを開催



1階「ザ・ロビーラウンジ」
アフタヌーンティー「カラーパレット 夏のピクニック」

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6月18日(木)より、1階「ザ・ロビーラウンジ」でアフタヌーンティー「カラーパレット 夏のピクニック」を、2026年6月24日(水)より1階イタリア料理「スプレッディード」でランチbuffet「イタリアンシーサイドピクニック」を開催いたします。

アフタヌーンティー「カラーパレット 夏のピクニック」/1階「ザ・ロビーラウンジ」

～夏にふさわしい爽やかなピクニックをイメージした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」。今回は太陽の光を心地よく感じる季節に、彩り豊かなスイーツが揃う、爽やかな夏のピクニックをイメージしたアフタヌーンティーをご用意しました。

「ピクニック」という言葉自体がフランス語(pique-nique)に由来するといわれており、フランス人にとってそれは日常に息づく文化のひとつ。お休みの日でも、学校帰りでも、焼きたてのバゲットや熟成チーズ、お気に入りのワインを携え、緑あふれる場所へと自然に足を運びます。そんな文化をもつ国、フランス出身のエグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローがこの季節ならではの旬のフルーツをふんだんに使用したアフタヌーンティーをご用意しました。

フランスのピクニックで親しまれているスイーツには、タルトやシュー、ブリオッシュ、フィナンシェ、トラベルケーキなど、片手で気軽に楽しめるものが多いとシェフ フレデリックは語ります。今回はフランスの食文化に根ざしたスイーツのひとつであるタルトを2種類をご用意しました。なめらかなミルクチョコレートクリーム
の深いコクに、軽やかなチョコレートクランチの食感も楽しめる「カカオニブチョコレートタルト ミルクチョコレートムース カカオシュトロイゼル」。もうひとつは、バニラが香るショートブレッドに、爽やかなマンゴーシャン
ティーとさっぱりとしたマンゴーゼリーを重ねたトロピカルな味わいの「マンゴータルト バニラショートブレッド
ドクラスト マンゴーシャンティクリーム」。仕上げにはエディブルフラワーをあしらひ、まるでお花の帽子を纏
ったような、愛らしく華やかな一品です。また、桃、ラズベリー、アーモンドの組み合わせが特徴のピーチメ
ルバからインスピレーションを得た「ラズベリームースケーキ ピンクピーチゼリー アーモンドホイップクリー
ム」は、繊細なラズベリームースの中にフルーティーなピーチゼリーを忍ばせ、コク深いアーモンドシャン
ティーを重ね、流れるようなフォルムが美しいソフトピーチティーのシートを纏わせた一品。さらに、フランス
の伝統菓子のひとつであるサバランを、この季節ならではの「メロンサヴァラン グランマルニエ風味のサヴァ
ラン メロンゼリー フロマージュブランクリーム」としてをご用意しました。焼きたてのブリオッシュにグランマニ
エを24時間以上たっぷり染み込ませ、メロンゼリーの中に忍ばせました。仕上げに弓削ファームのフロ
マージュフレを添え、コクと爽やかさが調和する大人の味わいに仕上げています。定番のスコーンには、カ
ルダモンがほのかに香るサンドライトマトとオリーブのスコーンに、ポーフォールチーズで仕立てたコク深い
チーズベシャメルソースをご用意。お食事感覚でお楽しみいただける一品です。

バンケットシェフ片山泰宏によるセイヴォーリーでは、降り注ぐ陽光のもとで味わいたくなる、柑橘が爽やかに
香るベルガモットゼリーで仕立てたサラダをはじめ、この季節に旬を迎える枝豆のムースに、肉の旨味が
凝縮されたパストラミビーフを添え、絶妙なバランスに仕上げた「枝豆ムースとパストラミビーフ」など、バラ
エティ豊かなラインナップをご用意しました。

英国貴族の邸宅を彷彿とさせる非日常的な空間で、まるで降り注ぐ陽光と緑に包まれているかのよう
に、初夏ならではの爽やかなアフタヌーンティーを優雅にご堪能ください。

期 間: 2026年6月18日(木)～8月18日(火)

時 間: 12:00 p.m. ～ 7:00 p.m.

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1階)

価 格: ・カラーパレット 夏のピクニック アフタヌーンティー 7,800 円
・カラーパレット 夏のピクニック アフタヌーンティー(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

- マンゴータルト バニラショートブレッドクラスト
マンゴーシャンティクリーム
- メロンサヴァラン グランマルニエ風味のサヴァラン
メロンゼリー フロマーージュブランクリーム
- ブルーベリーシュー
ココナッツジャンドゥーヤ ブルーベリーゼリー
- ラズベリームースケーキ ピンクピーチゼリー
アーモンドホイップクリーム
- カカオニブチョコレートタルト
ミルクチョコレートムース カカオシュトロイゼル
- バターブリオッシュ マジパンピスタチオ
- サンドライトマトとオリーブスコーン
- プレーンスコーン
- チーズスプレッド
- クロテッドクリーム



セイヴォーリー

- 海老と鳥賊サラダとベルガモットゼリー
- 枝豆ムースとパストラミビーフ
- ベーコンキッシュとパセリとブラックペッパー
- スモークサーモンとチェダーチーズサンドウィッチ



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
- ダージリン サマー ゴールド
- マンゴードリーム
- ペパーミント



ランチブッフェ「イタリアンシーサイドピクニック」/1階イタリア料理「スプレンドィード」

～料理長 青嶋が手掛ける、イタリアの海辺のピクニックをイメージしたイタリア料理～



1階「スプレンドィード」
ランチブッフェ「イタリアンシーサイドピクニック」

1階イタリア料理「スプレンドィード」では、降り注ぐ陽光と潮風を感じる、イタリアの海辺のピクニックをイメージし、彩り豊かな夏野菜をふんだんに取り入れたランチブッフェをご用意しました。

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「スプレンドィード」料理長 青嶋。メインディッシュとしてご用意する「仔羊のローストドライト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仔羊に、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、イタリアの海辺でのひとときを思わせるイタリア料理として、「スズキと野菜のオープン焼き」、「鶏の煮込み アッラ ロマーナ」、「豚ロースのグリル 黒胡椒ソース」の3種をご用意いたします。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ルティパスタ&リゾットとして、「イカとフレッシュトマトのスパゲッティ」、「レモン風味のリゾット 小柱とハーブ」をご用意しました。いずれも基本を大切に研鑽を重ねてきた青嶋が、初夏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オーセンティックなイタリア料理として仕立てました。エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが手掛けるスイーツには、ピーチやマンゴー、パイナップルなどを用いた品々をご用意しました。さらに、アフタヌーンスイーツブッフェで登場する、華やかな色合いが印象的なルビーチョコレートチョコレートファウンテンもお楽しみいただけます。

きらめく海とやわらかな潮風を感じるような爽やかなお料理の数々を、心ゆくまでご堪能ください。



期間: 2026年6月24日(水)～8月31日(月) ※平日限定

除外日: 8月10日(月)～8月14日(金)

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/