

2026年7月17日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
中国料理「香桃」飲茶アフタヌーンティーが期間限定で登場
～チャイニーズティーマスター小田純也のティーセレクションを堪能～



中国料理「香桃」 飲茶アフタヌーンティー

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)の 5 階 中国料理「香桃」では、「飲茶アフタヌーンティー」を 8 月 31 日(月)まで期間限定にてご提供しております。

平日限定の「飲茶アフタヌーンティー」は、ひとつの食材から多彩な味わいを生み出す中国料理の奥深さを大切にする料理長 皆上敬司と、点心料理長 王勝君が手掛ける彩り豊かな点心、高級茶藝師・高級評茶員・国際薬膳師・台湾国際評茶師の資格を持つチャイニーズティーマスター 小田純也が厳選した 10 種類の中国茶をご用意している、「飲茶アフタヌーンティー」です。

揚州点心の素材の持ち味を生かした上品で繊細な味わいと、蒸す・焼く・揚げるなど多彩な調理法と豊かな品ぞろえが特徴の広東点心の魅力を融合させたラインナップでご提供いたします。素材本来の旨味を

引き出し、紫キャベツを練り込んで華やかな彩りに仕上げた「帆立の蒸し餃子」をはじめ、噛むほどに鹿肉の滋味深い旨味が広がる北海道産の蝦夷鹿を使用した「鹿肉の焼き餃子」、沖縄近海で採れたスジアラを使用し、その上質な甘みを引き立てた「スジアラの焼売」、さらにサクサクとした食感のパイ生地、ジュシーな叉焼を包み込んだ「叉焼パイ」など、多彩な点心をお楽しみいただけます。

さらに、香ばしく揚げた「海老の春巻き」や、もちもちとした食感と大根の自然な甘みが調和する「大根餅」などのセイボリーに加え、香港飲茶の定番「エッグタルト」、しっとりとした食感の「翡翠マーラーカオ」、沖縄産の黒糖を使用した「蜂の巣カステラ」、そして「香桃シェフ 皆上の冷たいデザートセレクション」など、多彩なスイーツもご用意。料理長 皆上と点心料理長 王が、それぞれの経験と感性を生かして創り上げた、点心、セイボリー、スイーツが織りなす中国料理「香桃」ならではのアフタヌーンティーです。

中国茶は、チャイニーズティーマスター 小田が、白茶、青茶、緑茶、黒茶、紅茶、花茶、薬膳茶などから厳選した 10 種類をご用意。夏の時季に親しまれる「白毫銀針(はくごうぎんしん)」や、ダーズリン、ウバと並び世界三大紅茶のひとつに数えられる「祁門紅茶(キーマン紅茶)」、花がゆっくりと開く優雅な姿を楽しめる工夫茶、やさしい香りと味わいが広がるノンカフェインの菊花茶まで、バリエーション豊かに取り揃えました。

料理長 皆上敬司を中心に、点心料理長 王勝君、チャイニーズティーマスター 小田純也、香桃チームの創意工夫が一つとなって実現した、中国料理「香桃」ならではの飲茶アフタヌーンティー。それぞれの専門性と想いが結集した特別な美食体験を、ぜひお楽しみください。

期 間：2026年7月1日(水)～8月31日(月) ※平日限定

場 所：中国料理「香桃」(5F)

時 間：11:30 ～ 15:00

価 格：8,000 円 ※土日・祝日は シャンパーニュフリーフロー付 15,000 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

- ・海老の蒸し餃子
- ・帆立の蒸し餃子
- ・豚肉と海老の焼売
- ・蒸し鶏の生姜ソース
- ・トマトの金木犀の香り漬け
- ・叉焼パイ
- ・鹿肉の焼き餃子
- ・大根餅
- ・海老の春巻き
- ・スジアラの焼売
- ・翡翠マーラーカオ
- ・エッグタルト
- ・蜂の巣カステラ
- ・紅芋パイ
- ・胡麻団子
- ・香桃シェフ 皆上の冷たいデザートセレクション

チャイニーズティーマスター 小田の中国茶セレクション

＜ウェルカムドリンク＞

- ・水出しジャスミン茶—水出しならではの自然な甘み、旨味、豊かな香りが広がる一杯。

＜中国茶セレクション＞

お好きな中国茶をお選びください。*温かい中国茶はポットでご提供し、ドリンクは交換制をご用意いたします。

- ・凍頂烏龍茶—蘭のような香りとまろやかな余韻を楽しむ台湾銘茶。
- ・東方美人—台湾を代表する烏龍茶。熟した果実や蜜を思わせる甘く華やかな香り。
- ・白龍珠—ジャスミンの優雅な香りを閉じ込めた珠玉の緑茶。
- ・西湖龍井—すっきりとした甘みと清々しい余韻が特徴の中国緑茶。
- ・珍蔵普洱—熟成による深いコクとまろやかな味わいのプーアル茶。
- ・祁門紅茶—世界三大紅茶のひとつに数えられるスモーキーなニュアンスが特徴の紅茶。
- ・白毫銀針—銀色の針のような新芽から名付けられた、やさしい甘みと上品な香りが魅力の白茶。
- ・菊花茶—菊の花を乾燥させて作るやさしい香りに包まれるノンカフェインティー
- ・薬膳玫瑰荔枝茶—バラとライチが織りなす華やかなチャイニーズティーマスターオリジナル薬膳ブレンド。
- ・工芸茶—緑茶の茶葉とジャスミンの花を組み合わせたお茶。
- ・大紅袍(追加料金 3,800 円)—“烏龍茶の王様”と称される希少な銘茶。



■チャイニーズティーマスター 小田 純也



チャイニーズティーマスター 小田純也は、幼少期より少林寺拳法やカンフー映画、『三国志』を通じて中国文化に親しんできた。中国料理店の調理場勤務時代に出会った中国茶の豊かな香りと奥深い味わいに魅了され、厳しい修業の日々を支えてくれた中国茶への感謝を胸に学びを深める。その後、台湾・阿里山産烏龍茶との出会いをきっかけに、中国茶の世界へ本格的に歩みを進めた。

中国・杭州にて中国政府認定の茶藝師(初級～高級)および評茶員(初級～高級)の資格を取得。さらにソムリエ、台湾国際評茶師、国際薬膳師の資格も有し、中国茶・薬膳を融合した独自のアプローチでその魅力を伝え続けている。

現地に足を運ぶことを信条とし、年に数回、中国や台湾の茶産地を訪問。製茶から茶藝まで幅広く学び、中国茶文化への理解を深めながら研鑽を重ねている。2009年以降、通算約10年間に渡り、NHKカルチャー教室にて中国茶講座の講師を務め、また大学や学校など講演も行い中国茶文化の普及に尽力。またザ・リッツ・カールトン大阪 中国料理「香桃」のシグネチャーであるオリジナルブレンドティー「香桃烏龍茶」を考案。現在は1,025種類以上存在する中国茶の中から40種類を厳選し、中国茶が持つ多彩な香りや味わいととも、薬膳の奥深い魅力をお客様へお届けしている。



(右) 料理長 皆上 敬司／(左) 点心料理長 王 勝君

■中国料理「香桃」料理長 皆上 敬司

ひとつの食材が多彩な料理へと姿を変える中国料理の奥深さに魅了され、料理の道へ。北海道の調理師専門学校卒業後、外資系ホテルや香港・台湾で研鑽を積む。2019年にザ・リッツ・カールトン大阪へ入社し、2022年に副料理長を経て料理長に就任。薬膳や旬の食材、中国茶とのマリアージュを取り入れた新たな中国料理を提案している。

■点心料理長 王 勝君

中国・江蘇省出身。幼少期より大勢で食卓を囲む食文化に親しみ、料理人を志す。揚州のホテルでキャリアをスタートし、四つ星ホテルの点心厨房料理長を務める。2007年に来日し、北海道のリゾートホテルなどで経験を重ね、この度「香桃」の点心料理長に着任。揚州点心の伝統と広東飲茶の技法を生かした、美しく創造性あふれる点心を手掛けている。

※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。

※価格はすべて消費税・サービス料金込となります。

#

【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/