



2026年8月21日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
栗やかぼちゃ、ぶどうに洋梨など
秋のスター食材を味わい尽くすランチ&アフタヌーンブッフェを開催



1 階「スプレンドィード」
「スターズ オブ オータム～秋を彩る主役たち～」

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、日本の秋の恵みを主役にしたスイーツブッフェ「スターズ オブ オータム～秋を彩る主役たち～」と、ランチブッフェ「フレイバー オブ オータム」を1 階イタリア料理「スプレンドィード」にて 2026 年 9 月 1 日(火)より 11 月 12 日(木)まで開催いたします。

今回のアフタヌーンスイーツブッフェでは、栗、かぼちゃ、さつまいも、巨峰、りんご、マスカット、無花果、柿など、秋に旬を迎える食材を主役にしたスイーツ 13 種とセイヴォリー9 種をご用意いたします。さらに、ライブデザートとして和栗モンブランも登場します。

フランス出身のエグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローは、フランス菓子の巧みな技術と芸術的な感性を用いて、日本の秋の味覚を彩り豊かな 13 種に仕上げました。バニラの最高峰とも称される、レユニオン島産のブルボンバニラを使用した香り高いクリームと、旬のマスカットを合わせた「ブルトン風サブレ・タルトとマスカット バーボンバニラクリーム」は、ブルトン風サブレの香ばしい味わいと、マスカットの爽やかな甘みの上品なハーモニーをお楽しみいただけます。フランス西部ナント地方の伝統菓子「ガトー・ナンテ」に着想を得たオリジナルスイーツ「ガトー・ナンテと柿のクリーム」は、バターの豊かなコクを感じるしっとりとした生地、旬を迎える柿を使用したなめらかなクリームを合わせました。やさしい甘みと芳醇な風味が調和する秋ならではの味わいに、レモンキャンディーの爽やかな香りとおほのかな酸味が彩りを添えます。

ライブデザートとしてご提供する和栗モンブランは、和栗ならではの繊細で豊かな香り・味わいをお楽しみいただける一品です。なめらかな栗のムースに、カシスソースの程よい酸味を合わせることで、栗の自然な甘みを引き立てました。シェフが目の前で仕上げる特別な一皿をお楽しみください。

セイヴォリーでは、イタリア料理「スプレンドィード」料理長 青嶋が本格的なイタリアンテイストを楽しめる全 9 種ご提供いたします。秋を代表する味覚・かぼちゃを、なめらかなヴルーテに仕立てた「南瓜のヴルーテ 海老とカシューナッツのコンフィ」では、旨みを閉じ込めた海老のコンフィとカシューナッツの香ばしさが調和し、やさしく奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。また、「栗と茸のリゾット」では、実りの秋を象徴する栗と茸を組み合わせました。栗のおほのかな甘みと茸の芳醇な香りが調和し、秋の恵みを存分に感じられる一皿です。その他じっくりと焼き上げたローストポークを、ゴルゴンゾーラの奥深い味わいとクルミの香ばしい風味が引き立てる「ローストポーク ギルゴンゾーラとクルミのソース」、「トリュフスクランブルエッググラタン」など、秋にふさわしい贅沢なラインナップです。

さらに今回は「芸術の秋」にちなみ、思い思いに選んだバラエティ豊かなスイーツやセイヴォリーを、一つの作品のようにお楽しみいただける演出をご用意いたしました。絵画や写真を収める額をイメージしたオリジナルテーブルマットの上に、お好みのスイーツやセイヴォリーを自由に並べ、あなただけの「スターズ オブ オータム～秋を彩る主役たち～」を表現していただけます。また、10 月 1 日(木)から 11 月 5 日(木)までは、ハロウィン仕様のスイーツも登場。秋の味覚に遊び心を添えてご提供いたします。

トスカーナの別荘を彷彿とさせる上質な空間で開催されるアフタヌーンブッフェ「スターズ オブ オータム～秋を彩る主役たち～」。

豊かな季節の恵みを味わいながら、芸術の秋に思いを馳せる優雅で贅沢な午後のひとときをお楽しみください。

アフタヌーンブッフェ「スターズ オブ オータム～秋を彩る主役たち～」

期 間： 2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 12 日(木)

時 間： 14:30～17:00(120 分制)

価 格： 平日 大人 7,000 円 子供 3,500 円
土日祝 大人 7,500 円 子供 3,750 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 サイト：[スプレンドィード／ザ・リッツ・カールトン大阪 予約ページ](#)

<メニュー詳細>

スイーツ

- ・シナモン風味のパンナコッタとリンゴのコンポート
- ・ブルトン風サブレ・タルトとマスカット バーボンバニラクリーム
- ・ヘーゼルナッツのスポンジ チョコレートムースと洋梨のジュレ
- ・トンカ豆のブランマンジェと巨峰のジュレ
- ・抹茶ムース 黒蜜のジュレと黒豆
- ・ガトー・ナントと柿のクリーム
- ・ピーカンナッツのシュークリーム
- ・かぼちゃと栗
- ・バイクドチーズケーキと無花果
- ・ダブルチョコレートトルテ
- ・キャラメル・フラン
- ・栗の砂糖漬けとブリオッシュ



セイヴォリー

- ・さつまいものクリーム 黒胡椒と洋梨のピクルス
- ・トリュフスクランブルエッググラタン
- ・スモークダックと栗ムースのタルトレット オレンジゼスト
- ・茸パテとパルメザンのブルスケッタ
- ・ローズマリーと栗のパンケーキ サーモンリエット
- ・南瓜ブルーテ 海老とカシューナッツのコンフィ
- ・栗と茸のリゾット
- ・アンチョヴィとブロッコリーのペンネ ペペロンチーノ
- ・ローストポーク ゴルゴンゾーラとクルミのソース



ライブステーション

- ・モンブラン カシスソース



ランチbuffet「フレーバー オブ オータム」



ご好評をいただいている1階イタリア料理「スプレッディード」のランチbuffetのテーマは、秋の味覚をふんだんに取り入れた「フレーバー オブ オータム」。秋の恵みである茸の香り豊かなクリームソースで仕上げた「ポルベッティ 茸クリームソース」、舞茸の芳醇な風味を赤ワインソースとともに楽しむ「サーモンと舞茸のロースト 赤ワインソース」など実りの季節ならではの味わいを心ゆくまでご堪能いただけます。カービングステーションでは、茸のグレイヴィーソースを添えたサーロインのローストをご用意。しっとりと焼き上げたサーロインの豊かな旨みに、茸の香りと旨みが溶け込んだグレイヴィーソースを合わせました。シェフが目の前で切り分けるライブ感とともに、芳醇な茸の香りが引き立つ秋らしいひと品をご賞味いただけます。

エグゼクティブパストリーシェフ フレデリック・モローが手掛けるスイーツには、りんご、柿、無花果、かぼちゃなど秋の味覚を取り入れた彩り豊かなラインナップが並びます。旬を迎える柿のやさしい甘みを引き立てた「トフィーブランマンジェと柿のソース」、トンカ豆の芳醇な香りと秋の果実のみずみずしい味わいが調和した「トンカ豆のパンナコッタとリンゴ ハイビスカス寒天といちじく」など、秋の恵みを感じるスイーツの数々をご堪能いただけます。実りの季節を感じる味わいの数々をお楽しみください。

期 間： 2026年9月1日(火)～11月12日(木) ※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「スプレッディード」(1F)

予 約： 電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEBサイト：<https://splendido.ritzcarltonosaka.com/our-menus>

※価格はすべて消費税・サービス料金込となります。

※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/