News

THE RITZ-CARLTON
OSAKA

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL：06-6343-7565 / FAX：06-6343-7016

2026年11月2日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
“ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～”をテーマとした
クリスマスプロモーションを開催
～約 1,000 本の薔薇で華やかに彩られたクリスマスツリーが登場～



1階イタリア料理「スプレンディード」アフタヌーンブッフェ「ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～」

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、“ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～”をテーマとしたクリスマスプロモーションを開催いたします（クリスマス特設ページ：https://www.ritzcarlton.com/ja/hotels/osarz-the-ritz-carlton-osaka/experiences/holidays/）。

エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが率いるペストリーチームが、それぞれの感性と創造力を生かして創り上げたクリスマスケーキやスイーツは 2026 年 9 月 16 日（水）より予約受付をスタート。また、イタリア料理「スプレンディード」では、2026 年 11 月 13 日（金）よりアフタヌーンブッフェ「ウィンターワンダーランド ～冬の夢の世界～」およびウインターランチブッフェを、更に 1 階「ザ・ロビーラウンジ」では、英国のラグジュアリーブランド「バーバリービューティ」の新フレグランス「バーバリー ゴッデス アンバー バニラ オードパルファム インテンス」とコラボレーションしたアフタヌーンティーのクリスマスバージョンをご提供し、館内全体を華やかなクリスマスムードで彩ります。



※ツリーデザイン＆装飾監修：シャマイムローズ ギャラリー
※写真は 2025 年のクリスマスツリーです。

また、18 世紀の英国貴族の邸宅を彷彿とさせる優雅な空間が広がる 1 階のロビーでは、ザ・リッツ・カールトン大阪が 1 年間で最も華やぐ時季、クリスマスシーズンにふさわしく 11 月 13 日（金）～12 月 27 日（日）、約 1,000 本の薔薇で飾られた高さ約 3.5 メートルの華やかなクリスマスツリーがお目見えし、紳士淑女の皆さまをお迎えします。華やかな雰囲気に包まれた館内で、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

アフタヌーンブッフェ「ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～」／1階イタリア料理「スプレンディード」～幻想的なワンダーランドの世界観を表現した華やかなスイーツ 12 種のスイーツと、料理長 青嶋 誠之によるイタリア料理ならではの多彩なセイヴォリー9 種が登場～

エグゼクティブペストリーシェフ、フレデリック・モローによる 12 種のスイーツは、クリスマスには欠かせないジンジャーブレッドスパイスを使用した「トフィープディング ピーカンナッツクランチとジンジャーブレッドスパイス」をはじめ、雪をまとったクリスマスツリーをイメージした愛らしい「抹茶ムースのクリスマスツリー」、レモンとレーズンを使用したシュトーレン、そしてフランス北西部のブルターニュ地方で古くから親しまれてきた伝統菓子ファーブルトンにアールグレイの香りを添えた「アールグレイを効かせたプラムのファー・ブルトン」など、多彩なラインアップでご用意いたします。

イタリア料理「スプレンディード」の**料理長・青嶋誠之**が手掛けるセイヴォリーでは、クリスマスシーズンを彩る伝統的な食材と冬ならではの味覚を織り交ぜたメニューをご用意しました。イタリアのロンバルディア州、リグーリア州、ピエモンテ州をはじめとする各地で約 4 年半にわたり研鑽を積み、その間に 20 州のほぼすべてを巡りながら食文化や郷土料理を学んだ青嶋。ターキーやローストチキンなど、ホリデーシーズンを象徴する食材に加え、ポルチーニ茸やパルメザンチーズの豊かな風味を生かした温製料理、旬の食材を取り入れた前菜をご提供いたします。食材一つひとつと真摯に向き合い、その魅力を丁寧に引き出した味わいをお楽しみください。

ウィンターワンダーランドを思わせる華やかな空間で、イタリア各地で培った経験と感性が息づく料理とともに、心躍るひとときをご堪能ください。

期　間:　2026 年 11 月 13 日（金）～ 12 月 27 日（日）
時　間:　2:30 p.m.～5:00 p.m.（90 分制／最終入店 3:30 p.m.）
場　所:　イタリア料理「スプレンディード」（1 階）
価　格:　平日：大人 お 1 人様 7,000 円／お子様 3,500 円
土日・祝日、12 月 24 日（木）、25 日（金）：大人 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:　スプレンディード／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



- 抹茶ムースのクリスマスツリー
- トフィープディング ピーカンナッツクランチとジンジャーブレッドスパイス
- チョコレートタルトレット
- 洋梨のババロア　洋梨と柚子のソース
- レアチーズケーキ　ストロベリーソース
- 柚子ムースとオレンジゼリー
- ダークチョコレートムースとベリーソース
- キャラメルカスタードとほうじ茶キャラメルジュレ
- メープルパンナコッタとリンゴジュレ
- アーモンドスポンジケーキ　栗のクリーム
- アールグレイを効かせたプラムのファー・ブルトン
- レモンとレーズンのクリスマス・シュトーレン



セイヴォリー



- 鴨のスモーク 林檎と根セロリのサラダ
- 鱈のフリット ビーンズマリネ
- スモークサーモンとリコッタチーズのブルスケッタ
- クリスマススパイス　ターキーサンドイッチ
- カリフラワースープ クリスピーオニオンとベーコン
- ローストチキン　ポルチーニ茸とパルメザンクリーミーソース
- オニオンバターライス
- ソーセージと白いんげん豆のミートグラタン
- シェフ青嶋 本日のパスタ

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

ランチブッフェ「クリスマスランチブッフェ」



1階イタリア料理「スプレンディード」では、料理長・青嶋がクリスマスシーズンを彩る華やかなメニューを取りそろえた「クリスマスランチブッフェ」をご用意しました。「スモークサーモンとフェンネル＆オレンジサラダ」をはじめ、香ばしく焼き上げた「サーモンのマスタードクラスト 茸クリームソース」、魚介の芳醇な味わいが楽しめる「スズキとムール貝のズッパディペーシェ」、そして小柱の旨味を閉じ込めた「小柱のサフランリゾット」、じっくりと煮込んだ「鶏肉の赤ワイン煮」など、冬ならではのご馳走をお楽しみいただけます。

エグゼクティブペストリーシェフ、フレデリック・モローによるスイーツでは、シナモンやクローブなどのスパイスが香るスパイスブレッドブリオッシュにレモンキャンディを添えた「スパイスブレッドブリオッシュ 砂糖漬けレモン」がクリスマスの訪れを感じさせます。また、キャラメリゼしたヘーゼルナッツを添えた「ダークチョコレートムース ヘーゼルナッツキャラメリゼ」など、ホリデーシーズンを華やかに彩るスイーツの数々をご用意いたします。

クリスマスならではの華やかな空間で、大切な方との心温まるひとときをお過ごしください。

期 間: 2026年11 月13日（金）～ 12 月23 日（水） ※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「スプレンディード」（1F）
予 約: 電話 06-6343-7020（レストラン予約）
WEB :https://splendido.ritzcarltonosaka.com/our-menus

クリスマスディナー／1 階 イタリア料理「スプレンディード」



イタリア各地で修行を重ねた料理長・青嶋誠之が贈る、2 種類のクリスマスディナー。本場に息づくクリスマスの伝統と温かな祝祭のひとときを一皿一皿に表現。厳選された旬の食材を用いた華やかなコースとともに、ご家族や大切な方と心に残るひとときをお楽しみください。

期 間: 2026年12 月19 日（土）～ 12 月25 日（金）
時 間: ディナー
価 格: ブオン ナターレ 23,800 円 / ウナ ミリオーレ ノッテ 29,800 円
場 所: イタリア料理「スプレンディード」（1F）
予 約: 電話 06-6343-7020（レストラン予約）
WEB : https://splendido.ritzcarltonosaka.com/our-menus

「クリスマスアフタヌーンティー ウィズ バーバリービューティ」／1 階「ザ・ロビーラウンジ」



1階「ザ・ロビーラウンジ」「クリスマスアフタヌーンティーウィズバーバリービューティ」

1 階「ザ・ロビーラウンジ」では、英国のラグジュアリーブランド「バーバリービューティ」の新フレグランス「バーバリー ゴッデス アンバー バニラ オードパルファム インテンス」とのコラボレーションアフタヌーンティーをご提供しています。新フレグランスの世界観からインスピレーションを得たこのプロモーションは、2026 年 10 月 15 日（木）から 11 月 12 日（木）までは、「オータムアフタヌーンティー ウィズ バーバリー ビューティ」を、11 月 13 日（金）から 12 月 27 日（日）は「クリスマスアフタヌーンティー ウィズ バーバリー ビューティ」を開催いたします。

「バーバリー ゴッデス アンバー バニラ オードパルファム インテンス」の魅惑的で温かみのある香りを表現したスイーツやセイボリーを通じて、優雅で華やかなティータイムをお届けします。

期　間:　2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 27 日（日）
時　間:　12：00 p.m. ～ 7:00 p.m.　※12 月 19 日（土）～27 日（日） 12:00 p.m.～ 4:00 p.m.
場　所:　ザ・ロビーラウンジ（1F）
価　格:
「アフタヌーンティー ウィズ バーバリービューティ」8,500 円
「アフタヌーンティー ウィズ バーバリービューティ（フレグランス ミニチュア サンプル付き）」10,500 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（グラスシャンパーニュ、マカロンのお土産付き）」12,500 円
予　約:　電話　06-6343-7020（レストラン予約）　10:00 a.m.～7:00 p.m.
WEB:　ザ・ロビーラウンジ／ザ・リッツ・カールトン大阪 予約ページ

「バーバリー ゴッデス アンバー バニラ オードパルファム インテンス」

「バーバリー ゴッデス アンバー バニラ オードパルファム インテンス」は、「バーバリー ゴッデス」コレクション初となるロースティッド バニラを採用したフレグランスです。手摘みされたプレミアムバニラから抽出したバニラ キャビア、バニラ インフュージョン、バニラ アブソリュートにロースティッド バニラを重ね、濃密で奥行きのある香りを表現。ラベンダー エッセンスとメープルシロップ アコードで始まり、4 種のバニラが豊かなハーモニーを奏で、ラストはアンバー アコードが温もりと洗練された余韻をもたらします。内なる強さと自信を引き出す、魅力あふれる香りです。


※写真は 100ml のイメージです。

シェフエリオットのクリスマス プディング／1 階「ザ・ロビーラウンジ」



英国で長く愛されてきた伝統的なクリスマススイーツ「クリスマス プディング」を、今年も期間限定でお楽しみいただけます。英国生まれのペストリースーシェフ、エリオット・スタデンが手掛けたデザート「シェフエリオットのクリスマス プディング」は、パン粉と小麦粉で作られた濃厚な生地に、ドライフルーツ、クルミ、そしてクローブ、シナモン、ナツメグといったスパイスを贅沢にブレンドし、ラム酒に漬け込んでから焼き上げます。相性抜群のアイリッシュウイスキークリームティーなどお好みのお飲み物とご一緒にお楽しみ頂けます。

期　間: 2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 27 日（日）
時　間: 12：00 p.m. ～ 7:00 p.m.
場　所: ザ・ロビーラウンジ
価　格: シェフエリオットのクリスマス プディング
アラカルト: 2,400 円
コーヒーまたは紅茶付き: 3,800 円
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

クリスマスシーズンメニュー

大切な方とのひとときを、より豊かで特別なものにする冬のご馳走をご用意。ザ・リッツ・カールトン大阪ならではの華やいだ雰囲気の中、大切な方との忘れられないクリスマスシーズンをお過ごしください。

期 間: 2026 年 12 月 19 日（土）～ 12 月 27 日（日）
時 間: ランチ 11:30 ～
ディナー 17:00 ～、または 17:30 ～
※詳しくは、レストラン予約へお問い合わせください。

価 格:	ランチ	ディナー
フランス料理「ラ・ベ」	32,000 円	50,000 円～
※ランチは「ラ・ベ」コース 22,500 円もご用意しております。		
イタリア料理「スプレンディード」	15,000 円	23,800 円～
中国料理「香桃」	9,500 円～	18,500 円～
日本料理「花筐」	14,500 円～	33,000 円～
「ザ・ロビーラウンジ」（アフタヌーンティーセット）	10,500 円～	16,500 円～

※価格はすべて消費税・サービス料金込

クリスマスコレクション 2026／1 階「ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ」



ザ・リッツ・カールトン大阪の今年のクリスマスアイテムのテーマは、「ウィンターワンダーランド～冬の夢の世界～」。エグゼクティブペストリーシェフ フレデリック・モローが率いるペストリーチームが、それぞれの感性と創造力を活かして創り上げたコレクションです。18 世紀のヨーロッパ貴族の邸宅で開かれた華やかなクリスマスの祝宴をイメージし、煌めく装飾が彩る優雅な空間と幻想的な世界観を表現しました。上品で華やかなクリスマスアイテムの数々とともに、大切な方と心温まるフェスティブシーズンをお過ごしください。

■ ご予約・受け渡しに関して

＜予約期間＞ 9月16日（水）～12月11日（金）

＜受取期間＞ ワンダーストロベリー、ベリーノエル、ウィンターアンバー、フォレストリース、ペアー フェリス ウィール：12月1日（火）～12月25日（金）

※12月19日（土）～12月25 日（金）は店頭販売をいたします。（販売数量に達し次第終了となります。）

クリスマスショートケーキ、ストロベリーミスティーク、メリーペアー、アンバードリーム、スノーフォレスト：

11月13日（金）～12月18日（金）

その他の商品：11月13日（金）～12月25日（金）

＜ご予約・お問合せ＞

ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ（1階）

平日 9:30 a.m.～7:00 p.m.／土・日・祝日 9:00 a.m.～7:00 p.m.

TEL：06-6343-7000（代表）

WEB：ザ・グルメショップ／ザ・リッツ・カールトン大阪 予約ページ

※販売数量に達し次第終了となります。

※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/