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12日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】
クリスマスから新年までを優雅に愉しむ年末年始の特別宿泊プランが登場
～美しい景観と美食が織りなす、五感で愉しむフェスティブエクスペリエンス～



※写真は 2025 年のクリスマスツリーです。

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、クリスマスから新年までを優雅にお過ごしいただける、年末年始限定の特別宿泊プランをご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪で過ごすクリスマス～ローズのツリーが彩る、華やぎと煌めきに包まれた冬の夢の世界～

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 年間で最も華やぐクリスマスシーズンにあわせ、11 月 13 日（金）から 12 月 27 日（日）まで、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、紳士淑女の皆様をお迎えします。華やかな雰囲気に包まれた館内でのご滞在をより一層お楽しみいただける特別な宿泊プランでは、イタリア料理「スプレンディード」料理長・青嶋誠之による特別ディナー、エグゼクティブ ペストリーシェフ フレデリック・モロー率いるペストリーチームが手掛けるクリスマスケーキとハーフボトルのシャンパンをご用意いたします。

客室でお楽しみいただけるクリスマスケーキは、毎年一番人気を誇るストロベリーショートケーキです。ふんわりとほどけるスポンジに、ミルクの豊かな風味が広がる上品な生クリームとフレッシュストロベリーを重ねた一品。素材が織りなす絶妙なハーモニーをご堪能ください。



スーペリアルーム

ご夕食は、イタリア料理「スプレンディード」にて、料理長 青嶋誠之が手掛けるクリスマスディナー「ブオン ナターレ」をご用意。青嶋は約 4 年半にわたりイタリアのロンバルディア州、リグーリア州、ピエモンテ州などで研鑽を積み、さらに 20 州のほぼすべてを巡りながら各地に根付く食文化や郷土料理を学びました。その経験を通じて培った深い知識と感性、そしてイタリア料理の基本を大切にする誠実な姿勢をもとに、伝統とモダンが調和しした味わいをご提案しています。トリュフ香るホロホロ鶏のタリオリーニや国産牛サーロインの炭火焼きなどの特別メニューとともに、本場イタリアのエッセンスが息づく美食体験をお楽しみください。

優雅な煌めきと美食に彩られたフェスティブシーズンならではの雰囲気に包まれながら、心に残る特別なひとときをお過ごしください。



イタリア料理「スプレンディード」



クリスマスディナー「ブオン ナターレ」

【「ザ・リッツ・カールトン大阪で過ごすクリスマス」宿泊プラン概要】

期　　間：2026 年 12 月 19 日（土）～-2026 年 12 月 25 日（金）

料　　金：　1 泊　138,810 円～(1 室大人 2 名様、税金・サービス料含む)

宿泊プランに含まれるもの：

- イタリア料理「スプレンディード」でのクリスマスディナー「ブオン ナターレ 」（全 5 品）
- お部屋で楽しめるクリスマスケーキとハーフボトルのシャンパン
- 朝食（クラブ階：クラブラウンジでのご朝食、通常階：「スプレンディード」でのご朝食）

12 月 24 日・25 日のイタリア料理「スプレンディード」でのクリスマスディナーは、二部制でのご案内となり、開始時間を以下よりお選びいただけます。

- 第 1 部　17:30 / 17:45 / 18:00
- 第 2 部　20:00 / 20:15 / 20:30

  ※各回 2 時間制

予　　約：　ザ・リッツ・カールトン大阪で過ごすクリスマス（プロモーションコード：HOL）

電話 06-6343-7000（代表）で、「宿泊予約へ」とお伝えください。

メール rc.osarz.room.reservation@ritzcarlton.com

宿泊予約 月～土 9:00-18:00／日曜休み

※ディナーは、ご予約状況によりご希望のお時間でのご案内が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。

※本プランはご到着日の 14 日前よりキャンセル料が発生いたします。あらかじめご了承ください。

ザ・リッツ・カールトン大阪で迎える新年～大阪で迎える、華やぎと祝福に満ちた新年の幕開け～





「ザ・ロビーラウンジ」

大切な方とともに特別な年越しと新年をお楽しみいただける宿泊プランもご用意いたしました。

ご滞在中は、イタリア料理「スプレンディード」にて、料理長 青嶋が手掛ける期間限定のディナーをご堪能いただけるほか、大晦日の夜には、「ザ・ロビーラウンジ」で開催されるカウントダウンパーティーにご参加いただけます。

カウントダウンパーティーでは、世代を超えて愛され続ける洋楽の名曲の数々をライブ演奏でお届け。心弾む音楽と洗練された空間が織りなす特別なひとときのなか、華やかな祝祭ムードに包まれながら、新たな一年の始まりをお迎えいただけます。

元日の朝は、日本料理「花筐」会席にて、料理長前田が卓越した技で仕立てるおせち朝食をご用意。「料理で人を感動させる」を信条に、日本の四季や文化、風習に根差した美意識を大切にする前田が、新たな一年の幕開けにふさわしい祝いの膳をお届けいたします。ご家族や大切な方とともに、心豊かな新春のひとときをお過ごしください。



日本料理「花筐」料理長 前田泰広

日本料理「花筐」



日本料理「花筐 会席」

「大阪の豊かな食文化」をテーマに 5 種類の日本料理をお楽しみいただけるレストランです。日本庭園を見渡す 7 メートルの檜のカウンターで味わう江戸前寿司、備長炭で丁寧に焼き上げる炭火焼、季節感溢れる会席料理、近江牛や多彩な魚介を堪能できる鉄板焼、そして紅花油で薄付きの特製ころもをからりと揚げる天ぷら。それぞれの料理長が織り成すお料理をご堪能いただいています。

【「ザ・リッツ・カールトン大阪で迎える新年」宿泊プラン概要】

ご到着日：2026 年 12 月 30 日（水）または 2026 年 12 月 31 日（木）

料　　金：　1 泊 216,300 円～(1 室大人 2 名様、税金・サービス料含む)

宿泊プランに含まれるもの：

- イタリア料理「スプレンディード」でのフェスティブディナー「ブオナ フォルトゥーナ」（6 品）（2 名様まで）
- 「ザ・ロビーラウンジ」でのカウントダウンパーティーへのご参加（2 名様まで）
- 日本料理「花筐」でのおせち朝食（2 名様まで）

予　　約：ザ・リッツ・カールトン大阪で迎える新年 （プロモーションコード：EVE）

電話 06-6343-7000（代表）で、「宿泊予約へ」とお伝えください。

メール rc.osarz.room.reservation@ritzcarlton.com

宿泊予約 月～土 9:00-18:00／日曜休み

※本プランは 2 連泊の宿泊プランです。（1 泊でのご予約は承ることができません）

※プランに含まれる特別ディナー、カウントダウンパーティー、およびおせち朝食は、いずれも 1 滞在につき各 1 回、2 名様までご利用いただけます。

※本プランはご到着日の 30 日前よりキャンセル料が発生いたします。あらかじめご了承ください。

※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/