News

THE RITZ-CARLTON
OSAKA

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25
TEL：06-6343-7565 / FAX06-6343-7016

2026年11月18日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

シンガポールの美食シーンの最前線を彩るガストロノミー体験を大阪で堪能

「マダム ファン×香桃 美食の饗宴」を 12 月 6 日に開催

～シンガポール「Madame Fan（マダム ファン）」パク・チーイットと「香桃」皆上敬司のコラボレーション～



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）では、2026 年 12 月 6 日（日）中国料理「香桃」にて、JW マリオット・シンガポールの「Madame Fan（マダム ファン）」とのこの日限りのコラボレーション ランチ＆ディナーを開催いたします。

ライフスタイルダイニングをコンセプトにモダンな広東料理と魅惑的なアールデコの世界観で世界中の美食家を魅了する JW マリオット・シンガポールの「Madame Fan（マダム ファン）」。この度、中国料理総料理長 パク・チーイット氏を迎え、伝統を受け継ぐ卓越した職人技と革新的な現代の感性が響き合う、唯一無二のガストロノミージャーニーをお届けします。

ランチタイムには、世界中の美食家たちを魅了し続ける「マダム ファン」のモダン広東点心を大阪でお楽しみいただける特別な機会をご用意しました。パク・チーイット氏および点心師の卓越した技と創造性が息づく 15 種の点心をコース仕立てでいただけます。また、コースに加え、チリソースで仕上げたタラバ蟹など、シェフ パクのスペシャリテをアラカルトでもお楽しみいただけます。珠玉の味わい、そしてチャイニーズティーマスターがセレクトした中国茶の数々が、記憶に残る美食体験へと誘います。

ディナーでは、シェフ パクと「香桃」料理長 皆上敬司による美食の饗宴が実現します。両シェフで創り上げた華やかなアミューズの数々に点心コレクション。そしてシェフ パクによる、ジャスミンティーで芳醇な香

りを纏わせたポークリブや、活けイセ海老の豊かな旨みを引き出した一品など、「マダム ファン」を代表するシグネチャーディッシュが登場します。さらにアミューズ、温前菜、麺料理など両シェフのスペシャリティを含めた全 9 品に合わせて、ソムリエが厳選したワインや日本酒、紹興酒など全 8 種のペアリングドリンクもご提供。両シェフの美学と創造性が響き合い、一夜限りの珠玉のコースとして結実します。

大阪にいながらにして、シンガポールの美食シーンの最前線を走る「マダム ファン」と「香桃」が紡ぎ出す至福のガストロノミー体験をお愉しみいただけます。伝統と革新が響き合う、この日限りの美食の饗宴をご堪能ください。

【ランチ】
世界中の美食家たちを魅了し続ける「マダム ファン」のモダン広東点心 15 種をコース仕立てでご用意しました。コースに加え、チリソースで仕上げたタラバ蟹など、シェフ パクのスペシャリテをアラカルトでお楽しみいただけます。

■日時 :2026 年 12 月 6 日(日) 11:00～15:00(L.O. 13:30)
■料金 :お一人様 13,500 円(税込・サービス料込) ※乾杯用ドリンク付き
■場所 :5 階 中国料理「香桃」
■ご予約 : 電話 06-6343-7020(レストラン予約)
■ウエブサイト : https://xiangtao.ritzcarltonosaka.com/news

【ディナー】
シェフ パクと「香桃」料理長 皆上が饗宴するコラボレーションディナーです。ジャスミンティーで芳醇な香りを纏わせたポークリブや、活けイセ海老の豊かな旨みを引き出した一品など、「マダム ファン」を代表するシグネチャーディッシュを織り交ぜながら、両シェフの美学と創造性を映し出す珠玉のコースをご用意。至福のガストロノミー体験をご堪能いただきます。



■日時 :2026 年 12 月 6 日(日)
18:30～21:00(18:00～受付)
■料金 :お一人様 60,000 円(税込・サービス料込)
※ペアリングドリンク(ワイン・日本酒・紹興酒など)付き
■場所 :5 階 中国料理「香桃」
■ご予約 : 電話 06-6343-7020(レストラン予約)
■ウエブサイト : https://xiangtao.ritzcarltonosaka.com/news

※価格はすべて消費税・サービス料金込です。

マダム ファン Madame Fan



マダム ファンは、JW マリオット シンガポール サウスビーチにある、形式や慣習にとらわれない新しいスタイルのライフスタイル・ダイニングです。シンガポールの歴史的建造物「The NCO Club」のシグネチャーレストランとして、伝統と革新が共存する唯一無二の食体験を提供しています。伝統的な価値観を現代的な感性で表現した料理はもちろん、充実したドリンクプログラムや、アール・デコ様式から着想を得た優雅なインテリアも大きな魅力です。芸術性あふれる料理、洗練されたドリンク、そしてノスタルジックな空間が織りなす体験は、単なる食事の枠を超えた特別なひとときを提供しています。



パク・チーイット Pak Chee Yit

中国料理総料理長 パク・チーイットは、マレーシア有数の美食の街として知られるイポーで育ちました。広東料理の哲学を大切にしながら、東洋と西洋の文化的エッセンスを取り入れた革新的なアプローチで、現代的な広東料理を創り上げています。料理への情熱は、幼い頃から母親の影響を受けて育まれました。家族や来客のための料理づくりを手伝う中で腕を磨き、「食を通じて人を喜ばせること」に大きな喜びを見出します。その後、マレーシアで自身の中華・ニョニャ料理レストランを開業。2008 年にはシンガポールへ渡り、「My Humble House」や著名シェフ、サム・リョン氏率いる「Forest」など、数々の名だたるファインダイニングで経験を積みました。熱心な旅人でもあるシェフ・パクは、“トラベリングシェフ”としても活躍。上海、香港、インドネシアをはじめ各国に招かれ、多文化が融合するシンガポールの食文化と自身の料理哲学を発信しています。

中国料理「香桃」料理長 皆上敬司

北海道生まれ。ひとつの食材が作り手によってあらゆる料理に変わる面白さに魅了され、料理の道を志しました。北海道の調理師専門学校を卒業後、外資系ホテルの中国料理店に勤務。その後、中国四大料理を基礎から学ぶため、専門学校で講師を務めつつ、香港や台湾での研修にて自身のスキル向上に努めました。2019 年に当ホテルに入社後 2022 年に中国料理「香桃」副料理長となり、2024 年に料理長に就任。乾物、中でも干し鮑を用いた料理を得意とし、フレンチや日本料理の調味料や調理法の中国料理へのアレンジにも定評があります。薬膳や旬の食材を生かした、中国茶とのマリアージュを楽しめる季節薬膳の料理の提案など、新たな展開に意欲を燃やしています。



※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/