



お問い合わせ：
PR ディレクター レイノルズあい
ai.reynolds@ritzcarlton.com
PR エグゼクティブ 森 智美
satomi.mori@ritzcarlton.com

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

2020年8月27日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

21世紀のパティスリー界を先導する『ピエール・エルメ・パリ』との
コラボレーションアフタヌーンティーを9月1日(火)より期間限定で提供
～“パリの伝統菓子”と“秋”をテーマにしたスイーツやセイボリーを客室で楽しめる、
『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー付宿泊プランも～



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、2020年9月1日(火)～11月5日(木)まで、21世紀のパティスリー界を先導する、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティーを当館1階、ザ・ロビーラウンジにて期間限定でご提供いたします。

ピエール・エルメ・パリのバラエティーに富んだ5種類のスイーツと2種類のスコーン、そしてザ・リッツ・カールトン大阪の総料理長、ジル・ペリン監修による4種類のセイボリーをお楽しみいただける『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティーは、“パリの伝統的なお菓子”と“秋”がコンセプトとなっています。

このたび、ご提供を開始する『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティーでは、ピエール・エルメ・パリの人気スイーツのひとつで、ミルクチョコレートとヘーゼルナッツを組み合わせた食感も魅力の「プレジール シュクレ」をはじめ、フルーティな洋梨のコンポートとマロンの味わいが口いっぱい広がるグラスデザート「エモーション オマージュ」、自家製バニラペーストのマスカルポーネクリームと

さくさくのサブレの食感のコントラストが絶妙の「シュー アンフィニマン ヴァニーユ」など、ピエール・エルメ・パリの世界を存分にご堪能いただけます。

中でも、当館オリジナルのカシス風味の紅茶とグランマルニエのケーキから着想を得て誕生した「マカロン ショコラ オ カシス」は、ザ・リッツ・カールトン大阪とのコラボレーションのために特別に考案されたカシス風味のオリジナルマカロンです。『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティーでもお召し上がりいただけるこのマカロンは、爽快感溢れるカシスの酸味がショコラのまろやかさと芳香を絶妙に引き立て、繊細な味覚のバランスをご堪能いただける逸品です。

クラシックの生演奏を聴きながら、ヨーロッパ調のシックなインテリアに囲まれ寛ぎの時間をお過ごしいただけるザ・ロビーラウンジで、ここでしか味わうことのできないピエール・エルメ・パリのスイーツの世界をお愉しみください。

また、期間中は館内1階のザ・リッツ・カールトン・グルメショップにて、ピエール・エルメ・パリの代表作のひとつである「イスパハン」や、2018 年秋にそのスタイリッシュなフォルムが話題となった「オペラ ア マ ファッソン」を含む、3 種類のスイーツも 9 月中旬より販売いたします。

『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー」および、お持ち帰りが可能な 3 種類のオリジナルスイーツの詳細は以下のとおりです。

■ 『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー

- 期 間：2020 年 9 月 1 日(火)～11 月 5 日(木)
- 時 間：11:00～19:00
- 価 格：『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー 5,692 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 8,300 円
※グラスシャンパーニュ「ペリエ ジュエ ベル エポック」、お土産のマカロン 3 個付き
- 場 所：ザ・ロビーラウンジ(1F)
- 予 約：電話 06-6343-7020(レストラン予約)
- WEB サイト：<https://ritz-carlton.co.jp/information/1830/>

スイーツ

- ミルフィユ アンフィニマン カラメル
- プレジール シュクレ
- エモーション オマーージュ
- シュー アンフィニマン ヴァニーユ
- マカロン ショコラ オ カシス

スコーン

- スコーン サティース
- スコーン アンフィニマン ショコラ

セイボリー

- カッス クルット/グリュイエールチーズ ジャンボンブラン マスタード バター
- キッシュロレーヌ/ほうれん草とバイオンヌハムのキッシュ
- フォアグラトーション / フォアグラムース サブレ ピスタチオ トリュフ
- サーモンムース サワークリーム イクラ チャイブ



※税・サービス料 15%が別途かかります。

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

■ 『ピエール・エルメ・パリ』オリジナルスイーツ(テイクアウト)

- 期 間: 2020年9月中旬～11月5日(木)
- 時 間: 11:00～19:00(平日)、10:00～19:00(土・日・祝日)
- 場 所: ザ・リッツ・カールトン・グルメショップ(1F)



イスパハン 900円

ピエール・エルメ・パリの代名詞ともいえるイスパハン。バラの上品な風味がライチとフランボワーズのフルーティーな酸味と香りを引き立て、贅沢なハーモニーを生みます。



オペラ ア マ ファツソン 800円

フランスの伝統菓子オペラを独自にアレンジし、モダンの息吹を加えることで全く新しい斬新なフォルムに仕上げました。様々なテクスチャーが互いに刺激しあい各々のフレーバーが絶妙のハーモニーで主張しあう逸品です。



サラ 700円

マロンのまろやかでデリケートな魅力がパッションフルーツの強い酸味を程よく緩和させ、そこに抹茶を加えることで一層バランスのとれた味わいになりました。

※消費税が別途かかります。

ザ・リッツ・カールトン大阪では、ホテル 1F のザ・ロビーラウンジでもご提供している、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションアフタヌーンティーを客室でお楽しみいただけるご宿泊プラン、『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー付宿泊プランもご提供しております。大阪市街の景色を眺めながら優雅なアフタヌーンティータイムをお過ごしください。

- 販売期間: 9月1日(火)～11月5日(木)
- 部屋タイプ: スーペリア 2名1室
- 料金: 1室 51,400円、
- 内容: 客室での『ピエール・エルメ・パリ』アフタヌーンティー(2名様分)、ご朝食付、駐車場無料

※税、サービス料 15%、宿泊税別が別途かかります。

※土・日・祝前日(9月20日～21日、11月2日)は 56,400円となります。

※同プランは、「大阪の人・関西の人いらっしやい! キャンペーン」および「Go To トラベルキャンペーン」のご優待対象プランです。

【ピエール・エルメについて】

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。さらに、2016年には、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞した。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、ソウル、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。

【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、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、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。

館内の新型コロナウイルス対策について

新型コロナウイルス感染拡大防止および、お客様の健康と安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染予防対策を徹底しております。当館にご来館いただく皆さまにこころから安心してホテルをご利用いただくため、ザ・ロビーラウンジは現在、事前予約制を導入しております。また、お客様のご来店時には検温と手指のアルコール消毒のご協力をお願いしております。さらに、店内では、座席間の空間を十分に確保すると共に、同時刻の入店を制限させていただいております。当ホテルが導入している感染予防対策の主な取り組みに関するさらなる詳細は[こちら](#)よりご覧いただけます。