

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

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

2020年9月30日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】  
芋・栗・南瓜など旬の味覚が勢ぞろいのアフタヌーンブッフェ  
「スイート・オータム・フェスタ」を10月1日(木)より開催  
目の前で仕上げる絞りたてモンブランも登場



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、“ヨーロッパの秋のフードマーケット”をテーマにした、芋・栗・南瓜をはじめ旬の味覚がお好きなだけお楽しみいただけるアフタヌーンブッフェ「スイート・オータム・フェスタ」を、1階イタリア料理「スプレンドィード」にて2020年10月1日（木）より11月5日（木）まで開催いたします。

スイス出身のジル・ペリン総料理長が監修した今回のアフタヌーンブッフェでは、秋の味覚をふんだんに使ったスイーツ14種類とセイヴォリー8種類をご用意いたします。実りの秋を代表するサツマイモやカボチャ、栗はもちろん、柿やイチジク、甘酒を使ったスイーツをはじめ、パンプキンスープや栗のグラタン、北欧風パンケーキのブリニなど、セイヴォリーも充実。また秋のヨーロッパの街角でよく見かける焼き栗のワゴンも登場し、ローストしたての栗の香ばしい匂いが店内を満たします。

今回のアフタヌーンブッフェの一番の目玉は、ゲストの目の前でシェフが一つずつ絞り出して仕上げるモンブランです。シンプルでありながら栗の風味を存分に味わっていただける、ジル・ペリン総料理長こだわりの一品です。



一つずつ仕上げるモンブラン

デザートとセイヴォリーはまず3段のアフタヌーンティースタンドで個別に提供され、その後はブッフェ台に並んだアイテムをお好きなだけお召し上がりいただけます。すべてのアイテムは個別にお取りいただけるよう、サイズや容器を工夫しています。

五感で秋をご堪能いただける「スイート・オータム・フェスタ」の詳細は下記のとおりです。

- 【タイトル】 『スイート・オータム・フェスタ』
- 【期間】 2020年10月1日(木)～11月5日(木)  
毎日14:30～17:30(90分制/最終入店16:00)
- 【価格】 大人 お1人様 6,000円/お子様(小学生、6～12歳)3,000円(消費税・サービス料込)
- 【提供場所】 イタリア料理「スプレンドィード」(1階)
- 【予約方法】 電話 06-6343-7020(レストラン予約10:00～19:00)  
WEB サイト [www.ritz-carlton.co.jp/information/1855/](http://www.ritz-carlton.co.jp/information/1855/)
- 【メニュー】 スイーツとセイヴォリー計22種類
- \*スイーツ 南京のプリン、紫芋のプリン、さつまいものプリン、和栗のカップケーキ、紫芋のカップケーキ、さつまいものカップケーキ、南瓜のカップケーキ、抹茶のカップケーキ、イチジクタルト、柿と甘酒プリン、リンゴのケーキ、チョコレートケーキ、マロンパイ、モンブランプレート
- \*セイヴォリー パンプキンスープ、パンプキンブレッド、サルチッシャと栗のコンキリオーニグラタン、栗とグラナパダーノのインボルティエニ・ディ・パンチェッタ、柿ピューレ、ミニチーズバーガー、スイートポテトとスモークサーモンのプリニ、栗のロースト
- \*飲物 ザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルブレンドティーを含む6種類の紅茶、コーヒー、カフェオレ、カフェラテ、エスプレッソ

※写真はイメージです。 ※メニューの内容は一部季節により変更いたします。

# # #

### 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、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。ご来館いただくゲストの皆様安心してホテルをご利用いただくため、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、同時刻帯の人数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下記URLよりご覧ください。

<https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1790/>