

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)

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

2020年12月7日

**【ザ・リッツ・カールトン大阪】**  
毎年恒例のストロベリーアフタヌーンブッフェ  
情熱的な愛がテーマの『ストロベリーアモーレ』  
2020年12月28日(月)より開催



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、旬の苺をふんだんに使ったデザートとセイヴォリーをお楽しみいただくストロベリーアフタヌーンブッフェ『ストロベリーアモーレ』を、2020年12月28日(月)から1階イタリア料理「スプレディード」にて開催いたします。

2015年より毎年この時期に開催し、今回で7回目となるストロベリーアフタヌーンブッフェ。今年は会期を前半と後半の2回にわけ、前半の2020年12月28日(月)から2021年2月28日(日)までは「愛(アモーレ)」をテーマにし、情熱的な赤色やハート形を用いたメニューを取り揃えました。なお後半は2021年3月1日(月)から5月31日(火)まで、「春」をテーマにした内容を予定しています。

「愛(アモーレ)」をテーマにしたメニューラインアップは、グラスショートケーキやフレッシュイチゴタルト、ストロベリーパイやイチゴシュークリームといった王道のスイーツから、苺のほのかな酸味がアクセントのストロベリーリゾットや、アボカドと苺を組み合わせたストロベリートルトレットなど、ユニークなセイヴォリーを含む計20種類をご用意。まずは3段スタンドに8種類をのせて個別にご提供し、その後はブッフェ台に並んだ11種類のメニューをお好きなだけお楽しみいただきます。今回、さらに個別にテーブルサーブさせていただくのは、ふわふわのコットンキャンディ(綿あめ)がのったデザートプレートです。バ



ーナーでコットンキャンディを溶かすと、中にはハート形のチョコレートが乗ったフロマージュブランムースが登場します。思わず動画に収めたくなるユニークな演出は必見です。

店内は情熱的な深紅の薔薇やハート形をモチーフにした装飾に彩られ、随所に愛を感じられる温かい雰囲気です。ご家族やご友人、大切な方と一緒に、お互いへの愛を確かめ合う機会として、旬の苺を満喫する甘酸っぱい時間をお過ごしください。

『ストロベリーアモーレ』の詳細は下記のとおりです。

【タイトル】	『ストロベリーアモーレ』
【期間】	2020年12月28日(月)～2021年2月28日(日) 2:00 p.m.～6:00 p.m. (90分制、最終入店 4:30 p.m.)
【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 <a href="https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1906/">https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1906/</a>
【メニュー】	スイーツとセイヴォリー計 20種類
*3段スタンド	イチゴシュークリーム、ローズhipゼリー、マカロン、フレッシュイチゴタルト、ロリポップチョコレート、グラスショートケーキ、タルトレット アヴォカド ストロベリー、クリームチーズアーモンド
*ブッフェ台	スイーツ: フレッシュイチゴ、イチゴムース、クランブルタルト、ストロベリーパイ、ティラミス、ロールケーキ、ストロベリースムージー セリヴォリー: トマト サラダ ミニバーガー、マセドワーヌ サラダ、ピスタチオ マスカルポーネ コーン、海老とサフロンのテリーヌ グリーンマスタード、ストロベリーリゾット
*個別サービス	フロマージュブランムース、様々なベリー、コットンキャンディ
*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、エスプレッソなど 10種類からお選びください。

※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。