

お問い合わせ:

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

2018年9月10日(月)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

チョコレートアフタヌーンブッフェを10月1日より開催  
『美女と野獣』の物語の世界にうっとりとしながら  
約50種のチョコレートづくしのメニューを堪能



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:クリストファー・クラーク)は、2018年10月1日(月)より12月26日(水)まで、イタリア料理「スプレディード」にて、『美女と野獣』をテーマにしたチョコレートアフタヌーンブッフェの提供を開始いたします。約50種類の軽食、スイーツすべてにチョコレートを盛り込んだ、魅惑のメニューの数々をご堪能ください。

今回のブッフェのテーマは、フランスで18世紀に出版され広く愛されている物語『美女と野獣』。その世界観を、18世紀の貴族の邸宅を彷彿とさせるザ・リッツ・カールトン大阪の空間で繰り広げることで、まるでその時代へタイムスリップしたようなひとときをお過ごしいただけます。

物語の象徴でもある薔薇をあしらったアーチを通り抜けると、正面に風格あふれるお菓子のお城が現れます。原作をモチーフにしたディスプレイや薔薇をちりばめた装飾など、まるでおとぎ話の世界に入り込んだような雰囲気をお楽しみいただけます。さらに、クリスマスシーズンには雪化粧を纏った季節感あふれる演出に彩られます。

多彩なメニューはすべてがチョコレートづくしです。伝統的なチョコレートスイーツはもちろん、リングで薔薇の花びらを表現した「アップルタルト ローズスタイル」や、ダークチェリーをサンドしたチョコレートケーキ「ブラックフォレスト」など、ザ・リッツ・カールトン大阪のペストリーチームが創り上げる優美なスイーツが並びます。さらに、「2017 ニューベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術

コンクール」で「チョコレート細工味覚部門」および「ショコラ部門」の金賞を受賞したパティシエ細川雅正が手がけるグラススイーツは、「ホワイトチョコレートクリーム 牛蒡 鯉節」をはじめクリエイティブな食材の組み合わせでチョコレートの新境地を開きます。

ライブカウンターでは温かい「チョコレートフォンダン」や、カカオを練りこんだショートパスタで作る「チョコレートリガトーニ 茸 ベーコン 胡桃」などチョコレート使いが映えるフードもご用意。また、秋の恵みを盛り込んだスイーツ、クリスマスシーズンのブッシュドノエルなど季節に合わせたメニューも登場いたします。

ザ・リッツ・カールトン大阪で特別感あふれる世界観と芳醇なチョコレートの味わいに酔いしれる午後のひとときをお過ごしください。

- 【タイトル】 チョコレートアフタヌーンブッフェ『美女と野獣』
- 【期間】 2018年10月1日(月)～12月26日(水) 毎日 14:30～18:00(90分制)
- 【価格】 大人 お1人様 4,700円、お子様(小学生、6～12歳)2,350円  
(消費税8%別・サービス料15%別)
- 【提供場所】 イタリア料理「スプレンドイード」(1階)
- 【予約方法】 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、WEB サイト [www.ritz-carlton.co.jp](http://www.ritz-carlton.co.jp)
- 【メニュー一例】 スイーツ、軽食、ドリンク 約 50 種
- \*スイーツ: ローズチョコレートフィナンシェ、ローズフレーバー チョコレートタルト、アップルタルト ローズスタイル、プラリネクリーム チョコレートブラウニー、ブラックフォレスト、ビーストチョコレートケーキ、パンプキンチョコレートプディング、緑茶とホワイトチョコレートのケーキ、和栗モンブラン チョコレート、スプーンチョコレートクリーム レッドベリー ブラックペッパー、青りんご ライム ホワイトチョコレート、赤ワインコンポート洋梨のゼリー、チョコレートマドレーヌ、ゴールドデン チョコレートマカロン、チョコレートファウンテン(ジンジャーダークチョコレート、ローズオイル ミルクチョコレート) 等
- \*軽食 カカオでマリネしたサーモンのサラダ、チョコレートチーズバーガー、チョコレートブレッドサンドウィッチ ローストチキン ドライマト マスカルポーネクリーム、チョコレートピッツァ マシュマロ ミックスベリー、ホワイトチョコレートのカルボナーラ風ピッツァ 等
- \*ライブステーション チョコレートフォンダン、チョコレートチーズボール、チョコレートクレープ クリーム 苺 ミント、チョコレートリゾット ゴルゴンゾーラフォンデュと洋梨、チョコレートリガトーニ 茸 ベーコン 胡桃 等
- \*お飲み物 チョコレートドリンク レモンホワイトチョコレート、チョコレートドリンク ハーブミルクチョコレート

※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。