

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

2021年2月16日

**【ザ・リッツ・カールトン大阪】**  
大人気のストロベリーアフタヌーンブッフェ  
3月からは春がテーマの『ストロベリー プリマヴェーラ』を開催  
～春の雪解けをイメージしたスイーツも～

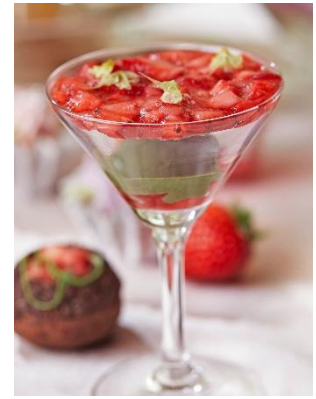


ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:マーク・ノイコム)は開催中のストロベリーアフタヌーンブッフェのテーマを変更し、2021年3月1日(月)からは春をテーマにした『ストロベリープリマヴェーラ』を1階イタリア料理「スプレッディード」にてご提供いたします。

2020年12月28日(月)から2021年2月28日(日)までは「愛(アモーレ)」をテーマにした「ストロベリーアモーレ」を開催し、3段のアフタヌーンティースタンドとブッフェ台からスイーツやセイヴォーリーを取り分けるハイブリッドなアフタヌーンブッフェとして大変ご好評をいただけてきました。3月からはテーマを「春(プリマヴェーラ)」にバージョンアップし、主役のストロベリーはそのままに、春をモチーフにした心躍る華やかなメニューが加わります。

スイーツには、これまでも人気の高いストロベリータルトやマカロン、ストロベリームースに加え、春らしい花模様をあしらったフラワーカップケーキや、さくらんぼ風味のスリジェゼリー、シャリシャリの食感が楽しい苺とカシスの琥珀糖などが新たに登場。セイヴォーリーは、定番のストロベリーリゾットにアーモンドとバルサミコ酢を加えて一味変化をつけた他、爽やかな若草色のそら豆のスープ、バジルとクスクスを使った一品など、目と舌で春が感じられるメニューが並びます。

また、これまでも生絞りモンブランやバーナーで焼いて溶かすコットンキャンディなど、そのユニークな演出が動画や写真に収められて話題となったテーブルサービスのデザートとして、今回は春の雪解けを表現した一品をご用意しました。マティーニグラスの中に小さくカットした苺、その上に細かく切った紫蘇とミントにオリーブオイルを混ぜてペースト状にしたエマルジョンを入れ、大地から新たに芽を出す若葉を表現。そのグラスの縁のサイズに合わせて丸く凍らせた苺ピューレを上部にかぶせた状態でテーブルサービスされます。時間と共に凍らせた苺ピューレが徐々に解け始めると、中のエマルジョンと混ざり合い、紫蘇とミントの爽やかな風味と苺の甘みが一体となって、口の中一杯に春の息吹が感じられる新感覚のデザートです。



店内の装飾も春らしくピンクを基調としたものになり、リボンや羽のあしらいが可憐なアクセントに。ご家族やご友人とご一緒に、一足早い春の訪れを味わいにいらっしやいませんか。

『ストロベリープリマヴェーラ』の詳細は下記のとおりです。

- 【タイトル】 『ストロベリープリマヴェーラ』
- 【期間】 2021年3月1日(月)～2021年5月31日(月)  
2:00 p.m.～6:00 p.m. (90分制、最終入店 4:30 p.m.)
- 【価格】 平日 大人 お1人様 6,000円／お子様(小学生、6～12歳)3,000円  
土・日・祝日 大人 お1人様 6,200円／お子様(小学生、6～12歳)3,100円
- 【提供場所】 イタリア料理「splendido」(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: <https://splendido.ritzcarltonosaka.com/>
- 【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 フレッシュストロベリータルト、マカロン、ロリポップチョコレート、フラワーカップケーキ、スリジェゼリー、甘酒ムース、そら豆のスープ
- \*ブッフェ台  
スイーツ: フレッシュストロベリー、ストロベリームース、ストロベリーシュークリーム、フラワーゼリームース、ティラミス、ロールケーキ、琥珀糖  
セイヴォリー: ミニチーズバーガー タルタルソース、ブリニ クリームチーズ いくら、ベジタブルマフィン、プリマヴェーラクスクス バジル、ストロベリーリゾット アーモンド
- \*個別サービス 苺ピューレの雪解け ミント 紫蘇エマルジョン
- \*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。