



報道関係者各位

令和元年（2019年）8月15日

ザ・リッツ・カールトン大阪×長崎県
中国料理「香桃(シャンタオ)」とイタリア料理「スプレンドィード」
2人の料理長が「長崎」の食材をふんだんに取り入れた特別メニューを開発
-8月1日(木)～10月31日(木)まで3か月間限定で提供-

ザ・リッツ・カールトン大阪では、8月1日(木)～10月31日(木)の期間、中国料理「香桃(シャンタオ)」とイタリア料理「スプレンドィード」において、長崎県の食の魅力を堪能いただけるプロモーションを開催いたします。

「香桃」料理長である香港出身のピーター・チョン氏と「スプレンドィード」料理長であるイタリア出身のアルド・キロイロ氏が、実際に長崎県に訪れ、長崎和牛や大西海ポークなどの生産者から直接話を聞き、そこで出会った多彩な食材をふんだんに取り入れた特別メニューを開発いたしました。期間限定で各レストランにおいてランチ、ディナーのコース料理として提供いたします。



五島沖で漁を体験するシェフたち

また8月19日(月)には、1日限定イベントとして、創業370年の歴史を持つ卓袱(しっぽく)料理で有名な長崎を代表する史跡料亭「花月」と、2人の料理長によるコラボレーションディナーも開催されます。

卓袱料理とは、和・洋・中のテイストが融合した長崎の郷土料理。「花月」より女将の中村由紀子氏を招き、バ스티ーをはじめ代表的なメニューをご提供するほか、「香桃」と「スプレンドィード」の長崎プロモーションメニューもお楽しみいただけます。

大阪では、めったに味わえない長崎の卓袱料理をこの機会にご堪能ください。

長崎プロモーション概要

◇期間：2019年8月1日(木)～10月31日(木)

◇対象レストラン：

ザ・リッツ・カールトン大阪

中国料理「香桃」(5F)

ランチ 11:30 a.m. ～ 2:30 p.m.

ディナー 5:30 p.m. ～ 9:30 p.m.

イタリア料理「スプレンドィード」(1F)

ディナー 6:30 p.m. ～ 10:00 p.m.

◇内容：上記レストランにおいて長崎県食材を使用した特別メニューの提供



(左)「香桃」の五島手延べうどん
(右)「スプレンドィード」の長崎牛サーロイン



長崎プロモーションレストランのメニュー概要

◇中国料理「香桃」(5F)

ランチ お1人様 7,500円

- ・前菜盛り合わせ
- ・対馬産原木椎茸入りスープ餃子
- ・長崎和牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ・白玉入りおしるこ フレッシュフルーツ
- ・大西海ポーク入り小籠包、海老蒸し餃子、野菜餃子
- ・白身魚のブラックビーンズ蒸し
- ・海鮮 野菜入り冷やし五島手延べうどん

ディナー お1人様 15,800円

- ・前菜盛り合わせ
- ・鳥骨鶏 巻貝入り蒸しスープ
- ・豚の角煮 花月スタイル 農園野菜 マスタード
- ・長崎和牛ミンチの炒飯 トリュフ風味
- ・車海老の蒸し物 五島の椿油と大蒜の醤油と共に
- ・黄金あなごの揚げ物 姿鮑のチリビネガーソース
- ・カラフルシェイヴドアイス フレッシュフルーツ

※表記料金の消費税およびサービス料15%が加算されます。

◇イタリア料理「スプレンドィード」(1F)

ディナー お1人様 8,800円

- ・伊佐木のカルパッチョ (椿油、ピスタチオ、フェネル)
- ・コーンスープ (ブラックオリーブ、クルトン、クリスピーベーコン)
- ・リゾットアクエレッロ (鰻、アスパラガス、カラスミ、12年熟成バルサミコ)
- ・長崎大西海ポークのグリル (林檎、人参、椎茸、芽キャベツ)
- ・ゆうこうのパバ バニラアイスクリーム

ディナー お1人様 13,800円

- ・ブッラータ プリエーゼ (雲丹、トマト)
- ・伊佐木のカルパッチョ (椿油、ピスタチオ、フェネル)
- ・リゾットアクエレッロ (鰻、アスパラガス、カラスミ、12年熟成バルサミコ)
- ・ヒラマサのグリル (シェルフィッシュソース、椎茸、リーキのクリスピー)
- ・長崎牛のサーロインパンプキンピューレ (ラディッシュ、ポテト、黒にんにく)
- ・ゆうこうのパバ バニラアイスクリーム

※表記料金の消費税およびサービス料15%が加算されます。

史跡料亭「花月」と「香桃」「スプレンドィード」によるコラボレーション概要

<ランチ>

- ◇日時：2019年8月19日(月) 11:30 a.m.～
- ◇場所：1階 イタリア料理「スプレンドィード」
- ◇料金：5,000円(コース料理4品)
- ◇人数：30名限定

<ディナー>

- ◇日時：2019年8月19日(月) 6:30p.m.～
- ◇場所：5階 中国料理「香桃」
- ◇金額：25,000円(コース料理9品、五島スパークリングワインなどドリンク3杯)
- ◇人数：40名限定

※表記料金の消費税およびサービス料15%が加算されます。



【参考】

長崎県について

九州の北西部に位置し、県域には五島列島、壱岐・対馬を含み、海岸線の長さは全国の約 12% にあたる 4,179km(*1)に及び、北海道に次ぎ全国 2 番目の長さを誇り、島数は 594 でその数は日本一です。対馬暖流や黄海冷水などの海流が流れる周辺海域は豊かな漁場として知られ、県の漁獲量は全国 2 位の規模を誇り(*2)、魚の種類も多種多様で、イサキ、タイやアジ、イカなどが有名です。

農畜産物においては、温暖で雨の多い気候を利用して、昔から畑作や果樹栽培、肉用牛などの畜産が盛んに行われており、多様な農畜産物がつくられています。

「びわ」、「じゃがいも」、「にんじん」、「白菜」、「いちご」、「みかん」、「肉用牛」は全国でも有数の生産量を誇っており、平成 22 年より全国で唯一、8 年連続農業生産額が伸びるなど温暖な気候を活かして多様な農畜産物が生産されています。

また、1571 年の長崎港開港以来、南蛮貿易港として栄え、キリスト教文化が花開いた地としても知られています。中国やオランダなど様々な文化の交流の場ともなりました。その異国情緒あふれる文化は、日本、中国、オランダの漢字から「和・華・蘭(わ・か・らん)」文化と称されています。

(*1)長崎県ホームページより。平成 25 年度「海岸統計」に基づく。

(*2)農林水産省平成 28 年漁業・養殖業生産統計より。

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。

