

# News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

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

2019年2月13日(水)

**【ザ・リッツ・カールトン大阪】**  
世界中の女性を魅了するシューズブランド「マノロ ブラニク」監修  
「桜」と「抹茶」のアフタヌーンティーを  
3月1日(金)より提供



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、1階「ザ・ロビーラウンジ」にて2019年3月1日(金)より5月31日(金)まで、ファッションistaから熱狂的に支持されている世界的シューズブランド「マノロ ブラニク」とコラボレートしたアフタヌーンティーをご提供いたします。

昨冬に「ザ・ロビーラウンジ」にて期間限定でご提供し人気を博したコラボレーションアフタヌーンティーの2回目となる今回は、「桜」と「抹茶」をテーマにマノロ・ブラニク氏監修のもとブランドの世界観を表現しました。季節の移ろいに合わせ、3月1日(金)からは、桜風味のチキンサンドイッチや、桜ゼリーを合わせたスモークサーモンのタルトレット、桜クリームをサンドしたヴィクトリアケーキといった「桜」をテーマにしたスイーツや軽食が登場。4月15日(月)からは、フォアグラと緑茶のテリーヌやミニ抹茶パフェ、抹茶風味のイングリッシュマフィンなど「抹茶」をテーマにお楽しみ

いただけます。なかでも目を引くのは、それぞれのテーマに合わせたデザインがあらわれた「マノロ ブラニク」のハイヒールを模したクッキー。味わいでも見た目でも季節感や「マノロ ブラニク」の世界観をご堪能いただける、特別なアフタヌーンティーを英国貴族の邸宅を思わせる重厚な「ザ・ロビーラウンジ」でお楽しみください。

### 「マノロ・ブラニク」

45年のキャリアを持つ世界で最も影響力のあるシューズデザイナー。彼が手掛けるシューズは世界中の熱心なシューズファンを魅了し続けています。1971年ロンドンで最も有名なデザイナーであったオジー・クラークのショーでシューズデザインを手がけたことでキャリアが開花。2年後の1973年にはロンドンのチェルシーに1号店となるショップをオープン。彼の手により完成される、精巧なラストと優雅にシェイプしたヒールは、真似ができないほどの精巧さとバランスを兼ね備え、ラグジュアリーな世界観を生み出します。“靴は女性を美しく変身させるパワーを持っている”とブラニク氏は語り、時代を超えて究極の美を映し出します。

#### ■ マノロ ブラニク アフタヌーンティー

提供期間: 2019年3月1日(金)～5月31日(金)

提供時間: 11:00～19:00

価 格: マノロ ブラニク アフタヌーンティーセット 5,200円  
ザ・リッツ・カールトンシグネチャーアフタヌーン 7,800円(グラスシャンパン  
「ペリエ ジュエ ベル エポック 2011」、お土産のマカロン3個付き)  
※税金・サービス料15%別

場 所: ザ・ロビーラウンジ(1F)

予 約: 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)

#### 《メニュー内容》

テーマ「桜」 3月1日(金)～4月14日(日)

軽食: チキンサンドイッチ 桜風味のマヨネーズ 小豆のペースト/  
桜海老とのプラムクリーム トマトパン/カプレーゼマフィン ドライブロシュート/  
スモークサーモンのタルトレット 桜ジェリーとタピオカ/

スイーツ: ヴィクトリアケーキ 桜クリームサンド/マノロマカロン/マノロクッキー/  
チェリータルト グリーンシャワー/赤紫蘇のゼリー チェリーコンポート/  
プレーンスコーン、桜スコーン/クロテッドクリーム、桜ジャム

ドリンク: コーヒー または 紅茶

テーマ「抹茶」 4月15日(月)～5月31日(金)

軽食： 抹茶のパンとスモーク鴨胸肉のサンドイッチ 胡麻クリーム/  
ミルクパン マーブルフォアグラと緑茶のテリーヌ クリスピータピオカ/  
焼き鱈の抹茶風味味噌 イングリッシュマフィン/  
白しめじのタルトレット 抹茶クリーム 抹茶パウダー/  
スイーツ： ヴィクトリアケーキ 抹茶クリームサンド/マノロマカロン/マノロクッキー/  
抹茶タルト/ミニ抹茶パフェ/  
プレーンスコーン、抹茶スコーン/クロテッドクリーム、ジャム/  
ドリンク： コーヒー または 紅茶

※価格はすべて消費税・サービス料 15%別

※画像はイメージです。メニュー内容は変更になる場合があります

###

#### 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。