

# 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 / FAX:06-6343-7016

2019年8月2日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

「長崎」の食の魅力を愉しむグルメジャーニー

中国料理・イタリア料理 2人の料理長が旅で出会った料理を提供



左から ①「香桃」の白身魚 ブラックビーンズ蒸し ②長崎島の島々 ③「スプレンドィード」の長崎牛サーロイン

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、2019年8月1日(木)から10月31日(木)まで、風光明媚な地形と国際色豊かな文化を持つ長崎県の食の魅力を存分にご堪能いただくプロモーションを、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」の2つのレストランで開催します。「香桃」の料理長で香港出身のピーター・チョンと、「スプレンドィード」の料理長でイタリア・プーリア州出身のアルド・キロイロが実際に長崎県の各所を訪れ、生産者から直接話を聞き、選んだ長崎の食材をふんだんに取り入れた特別メニューをそれぞれのレストランでご提供します。古くから海外へ門戸を開き、中国やヨーロッパの影響を色濃く受けてきた長崎の食文化を、国際経験豊かな2人のホテルシェフが巧みにアレンジした逸品の数々を、ぜひこの機会にご賞味ください。

### <シェフの長崎への旅と食材との出会いについて>

長崎県は、対馬海流に乗って多種多様な魚が回遊する五島列島を始め、四方を山と海に囲まれた自然豊かな環境で育まれた品質の高い農畜水産物で知られています。料理長らは五島の沖合いで実際に漁業を体験し、五島の手延べうどんや椿油を試食したり、早朝の魚市を訪れたりしました。また長崎市や西海市では長崎和牛や大西海ポークの畜産農家を訪れ、生産にかけるこだわりや思いを伺ったり、卓袱(しっぽく)料理で有名な史跡料亭「花月」では御鱈(おひれ)やバスターニーなど長崎独特の食文化に触れました。それらの経験を踏まえて、彼らの独自の目線で長崎の食材の魅力を最大限に引き出した中国料理・イタリア料理のメニューをご用意しました。



五島沖で漁を体験するシェフたち

長崎プロモーションの詳細は以下のとおりです

期間：2019年8月1日(木)～10月31日(木)

場所：5階 中国料理「香桃」(ランチ 11:30～14:30/ディナー17:30～21:30)

ランチ お1人様 7,500円 / ディナーお1人様 15,800円

1階 イタリア料理「スプレンドィード」(ディナー18:00～22:00)

ディナー お1人様 8,800円/13,800円

\* \* \* \* \*

#### <メニューの一例>

中国料理「香桃」の料理長ピーター・チョンは、前菜の盛り合わせに長崎のからすみや大西海ポークの焼豚を取り入れました。またランチには五島の手延べうどんを海鮮と共に、ディナーには卓袱料理に欠かせない豚の角煮を広東風にアレンジしたお料理をご用意しています。

イタリア料理「スプレンドィード」の料理長アルド・キロイロは、五島沖で捕れた旬の魚、イサキをカルパッチョにアレンジ。仕上げにはオリーブオイルの代わりに五島の椿油を使用します。また臭みが少なく柔らかい肉質が特徴の大西海ポークをグリル仕立てにし、添えの野菜も長崎産のものを使用。デザートには長崎の伝統柑橘である「ゆうこう」のリキュールを使った一品をご用意しています。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容は変更する場合がございます。



「香桃」の五島手延べうどん

#### <メニュー詳細>

##### 中国料理「香桃」

###### ランチコース 7,500円

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

###### ディナーコース 15,800円

前菜盛り合わせ / 車海老の蒸し物 五島の椿油と大蒜の醤油と共に / 烏骨鶏 巻貝入り蒸しスープ / 黄金あなごの揚げ物 姿鮑のチリビネガーソース / 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 / カラフルシェイヴドアイス フレッシュフルーツ

##### イタリア料理「スプレンドィード」

###### ディナーコース 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 ブラックオリーブパウダー クルトン クリスピーベーコン / リゾットアケレッコ 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 / ゆうこうのババ バニラアイスクリーム

###### ディナーコース 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 / リゾットアケレッコ 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 シェルフイッシュソース 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 / ゆうこうのババ バニラアイスクリーム

### <シェフのコメント>

「日本に来て1年になりますが、実際に産地を訪れて生産者の方とお話しするのは今回が初めてでした。自然豊かな環境で丹精に育てられた長崎の食材を広東風にアレンジしたお料理をぜひお楽しみください」

—————中国料理「香桃」料理長 ピーター・チョン



「細部まで丁寧に、そして愛情を持って育てている畜産農家、ユニークな野菜や果物、鮮度抜群の魚介が印象的でした。今回の旅で大好きになった長崎の食材の素晴らしさを料理から感じていただけたと思います。旬を取り入れた今の時期にぴったりのメニューをご用意してお待ちしております」

—————イタリア料理「スプレンドイード」料理長 アルド・キロイロ



### <プロモーションの背景>

ザ・リッツ・カールトン大阪では開業以来、本質を知る“食い倒れの街 大阪”のお客様に、国際経験豊かなシェフによる上質な食材を使ったオリジナリティ溢れる料理と格調高い空間をお届けし、関西の食のシーンを牽引して参りました。これまでも、生産者の想いやテーブルに料理が運ばれるまでのストーリーをお伝えする様々なイベントを開催しています。この度、九州に新たにリッツ・カールトンが開業する運びとなり、西日本全体の魅力を食を通じて国内外のゲストに発信すべく、このプロモーションの開催に至りました。

### **創業 370 余年、長崎の史跡料亭「花月」とのコラボレーションイベントが実現！**

卓袱料理で有名な長崎の史跡料亭「花月」とのコラボレーションイベントを開催します。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、バステイーをはじめ代表的なメニューをご提供するほか、「香桃」と「スプレンドイード」の長崎プロモーションメニューもお愉しみいただけます。

<ランチ>

■日時：2019年8月19日(月) 11:30～

■料金：5,000円(コース料理4品)

■場所：1階 イタリア料理「スプレンドイード」

<ディナー>

■日時：2019年8月19日(月) 18:30～

■料金：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)

■場所：5階 中国料理「香桃」



寛永十九年創業の史跡料亭「花月」

※価格はすべて税・サービス料15%別

※写真はイメージです。 ※メニューの内容は変更する場合がございます。

### **【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。