

# 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10月9日

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】

2つのレストランが『ミシュランガイド京都・大阪 2020』にて一つ星を獲得  
「天ぷら 花筐」は初掲載、フランス料理「ラ・ベ」は3年連続9回目



「ラ・ベ」料理長 クリストフ・ジベール、「天ぷら 花筐」料理長 深名 健

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)の2つのレストランが10月12日(土)発売の『ミシュランガイド京都・大阪 2020』にて、それぞれ一つ星として掲載されることとなりました。「天ぷら 花筐」はレストランのオープン以来初の掲載、フランス料理「ラ・ベ」は3年連続9回目の掲載となります。京都・大阪エリアで2つのミシュランスターレストランを有するホテルは、唯一ザ・リッツ・カールトン大阪のみです。



## 「天ぷら 花筐」

今回初めてミシュラン一星として掲載された「天ぷら 花筐」は、2016年に全面改装を行った日本料理「花筐」に設けた、専用カウンター10席のみの隠れ家のような空間です。季節の旬の食材をシェフがおお客様の目の前で調理し、紅花油 100%の揚げ油で薄付きの衣を纏わせ絶品の天ぷらに仕上げます。天ぷらは天つゆの他、60種類以上もの塩から選び抜いたシェフおすすめの塩でお召し上がりいただけます。

「天ぷら 花筐」を率いる料理長の深名 健(ふかな たけし)は、懐石料理、割烹料理の約20年間に及ぶ豊富な経験を経て、2017年に「天ぷら 花筐」のシェフに着任しました。季節に応じた食材は「走り・旬・名残り」のものを使い、その時期の素材の持ち味に合わせた調理法で天ぷらに仕上げます。さらに少し手を加えることで深い味わいを引き出せるよう、食材に合わせて一つ一つ創意工夫を重ねます。食材が織りなす季節の色合い、油がはじく音、香ばしい香り、揚げたてのサクサクとした食感など、五感で味わうシンプルな天ぷらにこだわり続けています。また、カウンターでお客様を魅了する、割烹の経験を活かした料理パフォーマンスや会話で訪れるお客様に心躍る食事体験を演出します。

《10月・11月のシェフお勧めメニュー一例》

- 雲丹の天ぷら
- 名残鱧と松茸の天ぷら(10月)
- 赤甘鯛の天ぷら うろこ煎餅(11月)

■ 「天ぷら 花筐」(ザ・リッツ・カールトン大阪 5階)

営業時間: ランチ 11:30a.m.~2:30p.m / デイナー 5:30p.m.~9:30p.m.

料 金: ランチ お一人様 5,000円~/ディナー お一人様 9,500円~



## フランス料理「ラ・ベ」

3年連続、今回で9回目の掲載となるフランス料理「ラ・ベ」。2002年に来日し、2006年より13年にわたり「ラ・ベ」の料理長を務めるクリストフ・ジベールによる、伝統的なフランス料理をベースに、食材の美味しさを最大限に引き出し、美しく繊細に盛り付けられたアートのような料理をお楽しみいただけます。シェフの地元フランスから取り寄せるこだわりの食材や、四季折々の日本の旬の食材をふんだんに取り入れたメニューは、フランスと日本での豊富な経験を持つシェフのセンスとアイデアで溢れています。料理に真摯に向き合うシェフの創意とテクニックが、紳士淑女の“食”への探究心を満たします。

「ラ・ベ」の空間は、『ミシュランガイド京都・大阪 2020』において、“快適さ”を表す「フォーク/スプーン」マークを、大阪府内の掲載レストランのなかで最高のランクである「最上級の快適」を意味する4つとして唯一掲載されています。随所に絵画が飾られたエレガントなインテリアは、2019年3月に一部改装を行い、赤をアクセントカラーにしたフレンチモダンなスタイルに生まれ変わりました。

◀10月・11月のシェフお勧めメニュー一例▶

- 鹿肉のローストコーヒークリームバターロティ セロリのクリーム 黒果実のペースト ポアブレードソース
- オマールブルーのロティ 甲殻類のオイル 赤ワインソース シトラス風味 蕪
- フォアグラカナルと仔鳩のテリーヌ パンドエピスとシェリーヴィネガー ピクルス

■ フランス料理「ラ・ベ」(ザ・リッツ・カールトン大阪 5階)

営業時間: ランチ 11:30a.m.~2:30p.m. /ディナー5:30p.m.~9:00p.m.

料 金: ランチ お一人様 7,500円~/ディナー お一人様 15,000円~

**11月29日(金)にミシュランシェフディナーイベントを開催**

2つのレストランのミシュランガイド掲載を記念し、このほどザ・リッツ・カールトン大阪では、フランス料理「ラ・ベ」と「天ぶら 花筐」の2人の料理長による自慢の逸品をお愉しみいただける「ミシュランシェフ フォーハンズディナー」を11月29日に開催いたします。ザ・リッツ・カールトン大阪が誇る、卓越したグルメエクスペリエンスをこの機会にご経験ください。

■ 「ミシュランシェフ フォーハンズディナー」

開催日時: 2019年11月29日(金) 19:30~(受付19:00~)

料 金: 50,000円(お料理&ドリンク含む)

場 所: ザ・リッツ・カールトン大阪 5階 フランス料理「ラ・ベ」

<レストランご予約・お問合せ>

TEL: 06-6343-7020(直通)

WEB: <https://www.ritz-carlton.co.jp/information/1563/>

※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。メニュー内容や価格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。