



ザ・リッツ・
カールトン大阪
にて開催中！

「サマーファームアフタヌーンティー」 ～この夏、豊かな自然あふれる裏六甲・弓削牧場からの恵みを～ Summer Farm Afternoon Tea

ザ・リッツ・カールトン大阪では、本格的な夏の到来に合わせ「サマーファームアフタヌーンティー」を開催いたします。弓削牧場は、標高400mの裏六甲の豊かな自然に囲まれた場所に位置。牛の生態を考慮した健康的な飼い方を大切にしながら牛乳をしぼり、40年前からナチュラルチーズを製造しています。ホエイの利用、バイオガスの活用など資源循環も行い、循環型酪農を实践。2023年3月には「神戸SDGs大賞」を受賞しました。その弓削牧場からの牛乳・チーズ・はちみつ・ハーブなどをふんだんに使用したスイーツ9種、スコーン2種、セイボリー7種のアフタヌーンティーをご用意。また、ミルクのおいしさを実感できるアイスクリームやシェイプアイス（かき氷）も登場します。この夏だけの特別なメニューをお楽しみください。

2024年7月8日（月）～9月8日（日）

3:00 p.m. - 5:30 p.m.

ザ・リッツ・カールトン大阪 1階 イタリア料理「スプレンドィード」

料金：平日 大人 お1人様 6,700円／お子様 3,350円

週末・祝日 大人 お1人様 7,000円／お子様 3,500円

*お子様の内容はスイーツ 6種類、セイボリー 4種類

*8月13日～16日は週末・祝日料金です

＜ご予約・お問い合わせ＞

ザ・リッツ・カールトン大阪 レストラン予約

TEL 06-6343-7020 (10:00 a.m.- 7:00 p.m.)

<https://splendido.ritzcarltonosaka.com/our-menus>

※写真はイメージです。



ご予約は
こちら



THE RITZ-CARLTON

OSAKA