



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

問い合わせ：PR担当 原田、辰澤
Manami.Tatsuzawa@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa

2020年8月31日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】
本年も『マセラティ・エクスペリエンス2020』の予約開始
1日1組限定で12月31日まで、ご宿泊が可能
～マセラティ ギブリでのドライブ、イタリアン料理とワインのペアリングディナーなど～



ザ・リッツ・カールトン沖縄（所在地：沖縄県名護市喜瀬1343-1 総支配人：佐々木 孝司）は2020年12月21日（月）まで、マセラティ ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：ルカ デルフィノ）とのコラボレーションによるスペシャル宿泊パッケージ『マセラティ・エクスペリエンス2020』を販売いたします。

車好きな方はもとより沖縄でのご滞在とドライブエクスペリエンスをより優雅な気分で満喫したいと願うリピーターの方々のご要望にお応えすべく、今年で4年目となる『マセラティ・エクスペリエンス2020』は、ザ・リッツ・カールトン沖縄が1日1組様限定でご提供する2泊3日のスペシャルプランです。当プランにお申込みいただきますと、マセラティのトライデント・ロゴ（三叉の鍬）をあしらったバスローブやタオル、マセラティの内装パートナーであるエルメネジルド・ゼニアの素材で作られたオリジナルクッションやオリジナルフットスローなどを配した「マセラティルーム」にご宿泊いただける他、ご滞在中は心行くまでマセラティ ギブリをご利用いただくことが可能です。

また、那覇空港ご到着時にはホテルドライバーがゲストをお出迎えし、マセラティのフラッグシップ・セダン「マセラティ クアトロポルテ」でホテルまでご案内する他、毎朝のご朝食はオールデイダイニング「グスク」にてバラエティーに富んだメニューをお召し上がりいただけます。

ザ・リッツ・カールトン沖縄ならではのご滞在を演出する『マセラティ・エクスペリエンス2020』の詳細は以下のとおりです。



■マセラティ・エクスペリエンス2020

➤ 内 容:

- 那覇空港からホテルまでの「マセラティ クアトロポルテ」による送迎
- ザ・リッツ・カールトン沖縄「マセラティ ルーム」へのご宿泊（2泊3日）
- ご滞在中の「マセラティ ギブリ」のご利用
- ダイニング「グスク」でのご朝食（2回）
- イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」でのワインペアリング付きマセラティ ディナー（1ご滞在につき1回）

➤ 料 金：デラックスルーム1室2名様2泊3日 223,490円より（税金、サービス料込み）

➤ 販売期間：2020年7月22日（水）～ 2020年12月21日（月）

➤ 設定期間：2020年8月1日（土）～ 2020年12月31日（木）

➤ ご予約・お問い合わせ先：お電話 0980-43-5800（ザ・リッツ・カールトン沖縄 宿泊予約）

※「マセラティ・エクスペリエンス」は、1日1室の限定となります。ご予約状況によりご希望の日程に添えない場合がございますので、予めご了承ください。

※「マセラティ ギブリ」の運転は、日本国内で有効な自動車運転免許をお持ちの満21歳以上の方に限ります。

※ 車の返却時はガソリン満タンでのご返却をお願いいたします。

※「マセラティ クアトロポルテ」の送迎は大人2名様まで可能。大人と子供含め3名以上はアルファードを利用。

※ 本プランはご宿泊希望日の7日前までのご予約をお願いいたします。

なお、今年の「マセラティ ディナー」は当館のソムリエがこのプランのために特別に厳選した3種類のワインと共にお召し上がりいただくペアリングメニューをご用意いたしました。沖縄県産の食材をふんだんに使用し、イタリアの伝統的な技法で調理した6品の「琉球イタリアン」をトスカーナ産の赤ワインを中心に厳選したイタリアワインと共にご堪能いただけます。

イタリア出身の当館の総料理長、アルベルト・クツィット監修による上質かつ独創的なお料理の数々と「イタリアの奇跡」と称えられるフランチャコルタの生産者中でもその頂点に君臨するワイナリーのひとつ、「ベッラヴィスタ (NV Bellavista)」、ピエモンテ州ランゲの土壌を反映し、醸造と熟成に拘り生産された「ランゲ シャルドネ メリー (Langhe Chardonnay Mary)」、そして、1970年代にその実力を世界に知らしめ一躍有名になった「ティニャネッロ (Tignanello)」の3つの厳選したワイナリーのワインとのマリアージュが絶妙なハーモニーを奏でる「マセラティ ディナー」を心行くまでお楽しみください。

魅惑のダイニングエクスペリエンスをご提供する「マセラティ ディナー」のメニューの詳細は以下のとおりです。

■マセラティディナー



SCAMPI *frutto della passione, burrata* / NV Bellavista
SCAMPI *passion fruit, burrata* ベッラヴィスタ
スカンピ パッションフルーツ ブラータ



MAIALE DI OKINAWA *caviar, goya*
OKINAWA PORK *caviar, goya*
島豚のグリル キャビア ゴーヤ



TORTELLI DI PESCE AMADAI *melanzane, ricotta* / 2018 Langhe Chardonnay Mary
TILEFISH TORTELLI *eggplant, ricotta* ランゲ シャルドネ メリー
甘鯛のトルテッリ ナス リコッタ



DENTICE *capasante, shima rakkyo*
RUBY SNAPPER *scallop, shima rakkyo*
赤マチ ホタテ 島ラッキョウ



FILETTO DI MANZO DI OKINAWA *foie gras, melone invernale* / 2016 Tignanello
OKINAWA BEEF FILLET *foie gras, togan* ティニャネッロ
沖縄県産黒毛和牛フィレ フォアグラ 冬瓜



SEMIFREDDO *vaniglia, mango*
SEMIFREDDO *vanilla, mango*
セミフレッド バニラ マンゴー

※ 「マセラティディナー」のメニューは季節により異なります。

ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長 アルベルト・クツィット(Alberto Cuzzit)

ヨーロッパや中東諸国、アジア圏内の5つ星ホテルやミシュランの星を獲得したレストランでシェフとして豊富な経験を積んだ後、2016年からは大阪の「スイスホテル南海大阪 (Swissôtel Nankai Osaka)」にて副総料理長を務めるなど、その活動の場を日本に移した。世界各国の一流店を舞台にトップシェフのもとで培った感性と技術、そして、様々な食文化に触れることで習得した幅広い知識が高く評価され、2018年にザ・リッツ・カールトン沖縄の総料理長に就任し、以来、ホテル内のダイニング全てを統括している。



1年を通して温暖で過ごしやすい沖縄での爽快なドライブ体験を最高級車に乗ってお楽しみいただけると共に、開放感溢れる特別仕様の「マセラティ ルーム」での至福の休日をお過ごしいただける『マセラティ・エクスペリエンス2020』をこの機会にぜひご体験ください。

●マセラティ ギブリについて

初代マセラティ ギブリは、1966年のトリノ オート ショーでデビューを飾りました。1947年に発表された輝かしいA6 1500が誕生したその日から、マセラティが築き上げてきた伝統である「グランドツアラー」を受け継いでいます。「グランドツアラー」は、傑出した佇まい、ハイレベルなラグジュアリー性、そしてオーナーが求め得るすべての期待を満たす快適さを実現したことを意味します。

また、マセラティのDNAである、モータースポーツで培った圧倒的なパワーも受け継いでいます。最新型ギブリは、1966年当時の精神と、マセラティが持つ革新や競争、勝利への飽くなき情熱の両方を併せ持っています。つまり、究極の贅沢とエレガンスに、大胆なデザインと先進のテクノロジーを兼ね備えているのです。極めて高性能であることは、言うまでもありません。希望小売価格 9,800,000円～(税込)

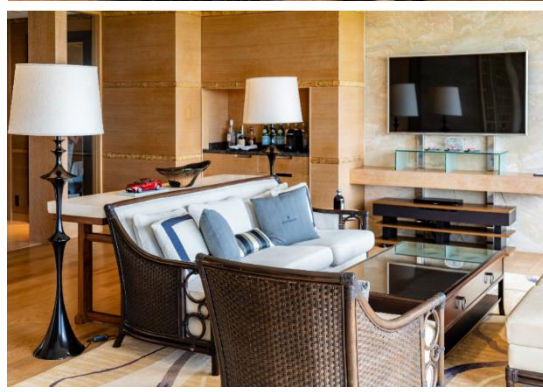
●マセラティ S.p.Aについて

マセラティは、驚くべき個性を持つ唯一無二の車を製造しています。そのスタイル、テクノロジー、本質的に特別なキャラクターにより、マセラティは常に最高を求める人々の高い要望を満たし、自動車業界のベンチマークとなってきました。旗艦クアトロポルテ、スポーツセダンのギブリ、マセラティ初のSUVであるレヴァンテ、スポーツカーのグラントゥーリズモおよびグランカブリオは、そうしたヘリテージのアンバサダーです。マセラティのラインアップは、ガソリンエンジン、ディーゼルエンジン、後輪駆動、全輪駆動、最高級の素材、優れたエンジニアリングを備え、これまでにないほど完成されています。これら成功を収めた伝統のモデルは、デザイン、性能、快適性、優雅さ、そして安全性の観点から、イタリアのスポーツカーを再定義しています。

●ザ・リッツ・カールトン沖縄について

沖縄本島のほぼ中央、名護市喜瀬の自然豊かな高台に位置する「ザ・リッツ・カールトン沖縄」は、琉球のシンボルとなっている“首里城”の赤瓦と白い城壁、また古来より“聖地”とされ崇められてきた水の湧き出る場所をモチーフとしています。琉球での城とは、訪れる人を温かく迎え入れる場所の意味もあり、「城(グスク)」と呼ばれます。古くより礼を重んじ礼を守ってきた琉球の人々が大切にしてきたおもてなしの心「迎恩(ケイオン)」と、ザ・リッツ・カールトンの伝統的なサービス精神を具現化した「城(グスク)」で、お客様をお迎えいたします。

マセラティルームイメージ



<本リリースに関する問い合わせ先>
ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局 (アビアレップス内)
TEL : 03-3225-0008 / FAX : 03-5363-1118
担当 : 水谷 玲子
E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 担当/原田、辰澤
TEL : 0980-43-5555 (代表) / FAX : 0980-43-5635