



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

# News

お問い合わせ：  
ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局

ザ・リッツ・カールトン沖縄  
www.ritzcarltonjapan.com  
2016年2月29日

## ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長に ジャンルカ・ヴィサーニ が就任



この度、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：吉江 潤）に総料理長：ジャンルカ・ヴィサーニ（Gianluca Visani）が就任いたしました。

ジャンルカ・ヴィサーニはグランドホテル テルメ（イタリア）、ホテル アルバローマ（イタリア）、バリオールホテル ロンドン（イギリス）、ハイアットリージェンシー ドバイ（UAE）など、数々のホテルやレストランで研鑽を積み、2011年に「ザ・リッツ・カールトン北京（中国）」に入社。その後、2014年に「ザ・リッツ・カールトン上海 浦東（中国）」の副総料理長を務め、この度、沖縄への就任となりました。

彼は「私たち料理人にとって、“プロフェッショナルリズムと創造性”は、お客様に特別な思い出をつくり出すための最も基本的な“技術”であると考えています。沖縄の豊かな自然が与えてくれる食材は、すべてが新鮮であり、特にイタリア料理に欠かせないトマトとチーズは素晴らしい食材です。多くのメニューにこれらの食材を一番良い状態で使い、毎日のトレーニングとこれまでの経験から考案した“記憶に残る”メニューを、いつもと変わらない日も、特別な日も、大切なお客様のために提供していきます。」と述べています。

ホテル3階ロビーフロア、イタリアンレストラン“ちゅらぬうじ”では、母なる沖縄の自然が生み出した食材と彼の卓越した感性が融合したオリジナリティ溢れるコースメニュー「DEGUSTAZIONE」を提供しております。ぜひ一度ご賞味ください。

## DEGUSTAZIONE

### ABALONE

鮑 ムール貝 あさり ガスパチョ

### RAVIOLI

ラビオリ エビ サフラン

### ZUCCA

アーモンド マスカルポーネ セージ

### MERLUZZO NERO

ギンダラ キャロット バルサミコ オレンジ

### MANZO

沖縄県産黒毛和牛 クレソン トリュフ 野菜

### TIRAMISÚ

ティラミス チョコレート ミント

16,000 円 (税金込み・サービス料別)



イメージ

### ●イタリアンレストラン“ちゅらぬうじ”について

沖縄の言葉で“美しい虹”を意味する“ちゅらぬうじ”。  
トラディショナルなスタイルでありながら、主に沖縄県産食材を使用した本格的なイタリア料理をおたのしみいただけます。テラス席もございますので天候やお好みに合わせてお食事をお召し上がりいただけます。

場 所：ホテル棟3階ロビーフロア  
席 数：60席（うち屋外テラス20席）  
営業時間：17:30 - 22:00

※“ちゅらぬうじ”のご利用は6歳以上のお客様とさせていただきます。予めご了承ください。



“ちゅらぬうじ”イメージ

### ●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。

### ●ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーLLC（本社：米国メリーランド州チェビーチェイス）は現在、南北アメリカ、ヨーロッパ、アジア、中東、アフリカおよびカリブ海沿岸諸国で総数91のホテルを運営しています。ザ・リッツ・カールトンは、1987年に創設された権威あるマルコム・ボルドリッジ賞（MB賞、正式にはマルコム・ボルドリッジ国家品質賞）をサービス業で唯一2度受賞した企業です。マリオット・インターナショナル・インク（ニューヨーク証券取引所上場銘柄のティッカーシンボルはMAR）の全額出資子会社です。

＃ ＃ ＃

<本リリースに関するお問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局（株式会社 イニシャル 内）  
担当/秋山

TEL : 03-5572-6073 / FAX : 03-5572-6065  
E-MAIL : ritzcarlton\_okinawa@vectorinc.co.jp

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 担当/ 樺澤（カバサワ）  
TEL : 0980-43-5555（代表） / FAX : 0980-43-5635



ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長

## ジャンルカ・ヴィサーニ (Gianluca Visani) 略歴

---

- 1981 年 イタリア生まれ
  - 1997 年 “ホテル セニオ (イタリア/リオロテルメ)” 入社。
  - 1998 年 “グランドホテル テルメ (イタリア/リオロテルメ)” 入社。
  - 2001 年 “ホテル トッレ・マーレ (イタリア/ミラノ)” 入社。
  - 2002 年 イタリア料理レストラン “テカ (イギリス/ロンドン)” 部門チーフ。
  - 2004 年 “バリオーニホテル、ブルーノレストラン (イギリス/ロンドン)” ジュニア・スーシェフ。
  - 2005 年 “ハイアットリージェンシー ドバイ” (UAE) 副料理長。
  - 2006 年 イタリア料理レストラン “ザ・キャナリー (シンガポール)” 副料理長。
  - 2009 年 イタリア料理 “イル・リド レストラン& ラウンジ (シンガポール)” 総料理長。
  - 2011 年 ザ・リッツ・カールトン北京 (中国) にイタリアンシェフとして入社。
  - 2013 年 ザ・リッツ・カールトン上海 浦東 (中国) 副総料理長。
  - 2016 年 ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長に就任
- 現在に至る

<ホテル概要>

名称	ザ・リッツ・カールトン沖縄 (英語表記: The Ritz-Carlton, Okinawa)		
所在	沖縄県名護市喜瀬 13431		
アクセス	沖縄自動車道許田 IC より国道 58 号線を 3km 南下 那覇空港より約 75 分		
総客室数	合計 97 室 (地上 7 階建て)		
	・デラックスツイン		52 室
	・デラックスキング		2 室
	・ベイ デラックス		24 室
	・プレミアデラックスツイン		5 室
	・プレミアデラックスキング		4 室
	・カバナ		8 室
	・プレジデンシャル スイート		1 室
	・ザ・リッツ・カールトン スイート		1 室
レストラン施設	・イタリアンレストラン “ちゅらぬうじ”	ディナー 17:30-22:00	60 席
	・鉄板焼レストラン “喜瀬”	ディナー 17:30-22:00	18 席
	・ダイニング “グスク”	7:00-22:00	96 席
	・ザ・ロビーラウンジ	11:00-20:00	41 席
	・ザ・バー	月～木 19:00-23:00 ・金～日 19:00-25:00	39 席
	・ライブラリー	10:00～19:00	35 席
	・プールバー	4月～10月 10:00 - Sunset ・11月～3月 Close	22 席
	・スパカフェ	9:00-21:00	38 席
	・インルームダイニング	24 時間対応	
スパ施設	「ザ・リッツ・カールトン スパ by ESPA」		
	・トリートメントルーム (10 室)		
	・ネイルサロン		
	・リラクゼーションルーム		
	・ヒートエクスペリエンス (温浴施設)		
	・シルキーバス (女性ゾーンのみ)		
	・風化珊瑚タイル岩盤浴		
	・ドライサウナ		
	・フィットネスジム (24 時間ご利用可能)		
	※フィットネスジムを除く上記施設の営業時間は 9:00～21:00 となります。また、ご利用は 16 歳以上のお客様とさせていただきます。		
	・屋内プール		
	・ジェットバス		
	・デイベッド		
	※上記施設の営業時間は 9:00～21:00 となります。また、屋内プールは 16 歳未満のお客様のご利用は保護者の同伴および同意が必要となり、ご利用時間は午前 9 時から午後 4 時までとさせていただきます。予めご了承ください。		
その他施設	・屋外プール (営業期間 4 月～10 月)		
	※16 歳未満のお客様のご利用は、保護者の同伴が必要となります。		
	・ザ・リッツ・カールトンブティック		

※営業時間、席数は予告なく変更となる場合がございます。ご利用時にご確認ください。