

お問い合わせ：樺澤 俊哉

ザ・リッツ・カールトン沖縄  
ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 事務局  
[www.ritzcarltonjapan.com/okinawa](http://www.ritzcarltonjapan.com/okinawa)  
2013年5月28日

## ザ・リッツ・カールトン沖縄 開業1周年記念スペシャルディナーのご案内

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）は、おかげをもちまして2013年5月28日に開業1周年を迎えました。その1周年を記念し、ザ・リッツ・カールトン大阪イタリア料理“スプレンドィード（SPLENDIDO）”よりシェフ、クリスチャン・フリーゴ（Christian Frigo）を迎えスペシャルディナーを開催いたしますのでご案内申し上げます。

シェフクリスチャンが沖縄の食材からのインスピレーションで創造したメニュー、そして当ホテルのエグゼクティブシェフアレッシオ・コルダ（Alessio Corda）とのコラボレーションをお楽しみください。

開業1周年記念スペシャルディナーの詳細は次のとおりです。

### 【開業1周年記念スペシャルディナー】

開催日：2013年6月28日（金）および6月29日（土）  
時間：17:30～22:00（ラストオーダー）  
会場：イタリアンレストラン“ちゅらぬうじ”（3階ロビーフロア）  
\*ご予約は、代表（0980-43-5555）まで。  
料金：6月28日（金）22,000円（税金、サービス料込み）  
6月29日（土）24,000円（税金、サービス料込み）

メニュー

### 6月28日（金）

・主に沖縄の食材を使った、シェフクリスチャンによるの料理をお楽しみください。

### UnaCena con Christian

#### 一夜限りシェフクリスチャンのディナー

Marinated fish Carpaccio, salad and sesame dressing  
鮮魚のカルパッチョ、ゴマドレッシング

Deep fried buffalo mozzarella ravioli, green pea cream  
水牛モッツレラのラビオリフリットグリーンピースのソース

Pan seared Japanese tuna, basil marinated watermelon, organic rucola, and spring sprouts  
マグロのソテースイカとバジリコのマリネとルッコラ

Scallop cream and truffle  
帆立とトリュフのスープ

Black cod fish tortelloni, baby broccoli, cherry tomatoes, clams and Mullet roe  
銀だらのトルテリーニブロッコリー、トマト、アサリとカラシミ

Pan fried Akaiinmibai, crispy prawns, oil crushed potatoes, Taggiasca olives, summer cresson  
赤仁ミーバイと車海老のソテーポテトとタジャスカオリーブ、クレソンとバルサミコのサラダ

Vanilla and lime sherbet  
ライムとバニラのシャーベット

Bread crusted Australian lamb loin, mint, eggplant caponata, rosemary honey sauce  
仔羊のパネ茄子とミントのカポナータ、ローズマリーと蜂蜜のソース

White chocolate and lime semifreddo, seasonal citrus salad  
ホワイトチョコレートのセミフレットライム、グレープフルーツのサラダ

22,000円（税金、サービス料込み）

### 6月29日（土）



2人のシェフのコラボレーションと同時に、北イタリアと南イタリアの味の融合をお楽しみください。

### CenaSpeciale a Quattro Mani

#### 2人のシェフのコラボレーション

Ventresca di tonno candida all'olio, acqua di pomodoro, erbearomatiche  
マグロのトロのコンフィフルーツトマトのジュレ

Fritto di verdure stagionali, semolina, salsina alle acciughe locali  
旬野菜のフリット

Crema di Cavolfiore, burro nocciola, caviale e gambero locale grigliato  
カリフラワーのスープキャビアと車海老

Homemade buffalo mozzarella tortelli, tomatoes, lobster, Parma ham, basil powder  
水牛モッツアレラのトルテリーニトマト、伊勢海老、生ハム、バジリコパウダー

Akajinmibaiallapiatra, crema di ricci, fagiolini di soya e limone.  
赤仁ミーバイのソテー雲丹のクリームソースと枝豆

Veal tenderloin sous vide, foiegras al tartufo, spuma di patate, Salsa al Porto.  
仔牛のポッシュェフオアグラ、トリュフ、ポテトのエスプーマポートワインのソース

Mousse al caprino con fragole al mostocottopugliese  
Goat cheese mousse, strawberries, "Mostocotto"  
ヤギチーズのムース苺とモストコット

Cremoso al Gianduia, pistachio, sorbetto all'aranciarossa  
Gianduia, pistachio ganache, blood orange sorbet  
ヘーゼルナッツとチョコレートのガナッシュ  
ピスタチオとブラッドオレンジのシャーベット

24,000円 (税金、サービス料込み)



「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。琉球でいう城とは、訪れる人を温かく迎え入れる場所を指し、「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)」の精神を具現化した「城(グスク)」で、お客様をお迎えいたします。

今後も、ザ・リッツ・カールトン沖縄は、琉球時代から継承されるおもてなしの心と、「リッツ・カールトン」ブランドの伝統的なサービスで、心から安らげる至福の時間をご提供いたします。

# # #

<本件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、丸山  
TEL : 03-5572-6064/ 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/FAX : 0980-43-5635



ザ・リッツ・カールトン大阪 シェフ・ド・キュイジーヌ

## Christian Frigo(クリスチャン フリーゴ) 略歴

---

1977年3月 イタリア北西部 ヴェネト州生まれ

1994年 クッキングスクール卒業

1996年 ホテルマネジメント卒業

1999年 「ラ・バイティナホテル」入社  
イタリアンレストランでスーシェフ

2000年 「ホテルガルテン」入社  
エグゼクティブ・スーシェフ

2003年 「デュ トーリホテル」入社  
総料理長として勤務

2005年 「インターコンチネンタルホテル マスカット」入社  
トマトレストランでイタリア料理総料理長に就任

2007年 「ル ロイヤル メイディアン上海」入社  
「ファボーラ」にシェフとして勤務

2009年 「ザ・リッツ・カールトン バーレンホテル&スパ」入社  
「プリマベラ」にシェフとして勤務

2011年 「ザ・リッツ・カールトン三亜（サンア、中国・海南島）」入社  
「ソフィア」にシェフとして勤務

2012年 「ザ・リッツ・カールトン大阪」入社  
「スペンディード」にシェフとして勤務

現在に至る



ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長

## Alessio Corda (アレッシオ コルダ) 略歴

---

- 1978年5月 イタリア サルディニア生まれ
- 1997年 クッキングスクール Sassari (サルディニア) 卒業
- 1998年 「Hotel Savoy London」 (ホテル サボイ ロンドン) に入社  
ポタージュ部門担当
- 1999年 ミシュラン3つ星レストラン「Chez-Nico(シェ - ニコ) ロンドン」入社  
魚、肉部門を担当
- 2001年 「ザ・リッツ・カールトン・バルセロナ」入社  
魚、肉部門を担当
- 2002年 Sakuraya, Barcelona (さくらやレストラン、バルセロナ) 入社  
寿司、刺身調理を担当
- 2003年 「ザ・リッツ・カールトン・バルセロナ」入社  
レストラン エノテカ ボンバキでスーシェフとして勤務
- 2005年 スペイン、バルセロナの「さくらやレストラン」および「いちようレストラン」で  
スーシェフとして勤務。地中海料理と日本食のコラボレーションメニューを創作
- 2007年 Sybelle M/Y 44M (プライベートクルーズ船)にシェフとして乗船
- 2010年 ザ・リッツ・カールトンドーハ入社  
イタリアンレストラン「ポルチーニ」シェフ
- 2011年 ザ・リッツ・カールトン大阪入社  
「スプレンドイード」にシェフとして勤務
- 2012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 1343-1		
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 ・デラックスキング ・プレミアデラックスツイン ・プレミアデラックスキング ・カバナ ・プレジデンシャルスイート ・ザ・リッツ・カールトンスイート		76 室 2 室 5 室 4 室 8 室 1 室 1 室
レストラン施設	・イタリアンレストラン“ちゅらぬーじ” ・鉄板焼レストラン“喜瀬” ・ダイニング“グスク” ・ザ・ロビーラウンジ ・ザ・バー ・ライブラリー ・ブルバー ・スパカフェ ・インルームダイニング	ディナー 17:30-22:00 ディナー 17:30-22:00 7:00-22:00 月~木 11:30-21:00・金~日 11:30-23:00 月~木 19:00-23:00・金~日 19:00-25:00 10:00~19:00 4月~10月 10:00-Sunset・11月~3月 Close 9:00-21:00 24時間対応	60 席 18 席 96 席 41 席 39 席 35 席 22 席 38 席
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 ・温浴施設 (ヒートエクスペリエンス) ・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 ・ジャグジー ・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ます。		
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。