



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
2018年5月23日

エレガントかつラグジュアリーな滞在を演出 本年もザ・リッツ・カールトン沖縄「マセラティ・エクスペリエンス」を販売

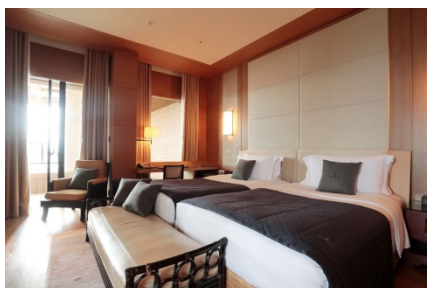


ザ・リッツ・カールトン沖縄（所在地：沖縄県名護市喜瀬1343-1 総支配人：佐々木 孝司）はマセラティ ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：グイド ジョバネッリ）とのコラボレーションにより、2017年に引き続き本年も1日1室限定の「マセラティ・エクスペリエンス」を2018年7月1日（日）から2019年3月31日（日）まで販売いたします。

2017年にも好評を博したこの「マセラティ・エクスペリエンス」は、「マセラティ ルーム」へのご宿泊をはじめ、緑濃い“やんばる”の森に囲まれた「ザ・リッツ・カールトン スパ」でのプラン専用トリートメントメニュー（または、かねひで喜瀬カントリークラブでのゴルフプレー）、イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」での特別メニュー「マセラティ」、そしてマセラティのSUV*、「レヴァンテ」を滞在中自由にお使いいただけるエクスクルーシブなステイプランです。*SUV……スポーツ・ユーティリティ・ヴィークル

「マセラティ ルーム」では、開放感を大切に自然光あふれるリビングルーム、緑越しに海と空を望むビューバス、琉球の陽射しと風を肌で感じる広いテラスから大自然のパノラマをお楽しみいただけるほか室内にはマセラティのトライデント・ロゴ（三叉の銚）をあしらったバスローブやタオルをご用意いたします。他にもミニチュアモデルやブランドブックが飾られるほか、ベッドにはマセラティの内装パートナーであるエルメネジルド・ゼニアの素材でつく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皆様のエレガントかつラグジュアリーなご滞在を演出いたします。

また、2018年7月1日より、現在よりもさらに沖縄のプロダクツや自然、風土風習を取り入れたトリートメントをご提供するために、“ザ・リッツ・カールトン スパ 沖縄”へリブランド予定の“ザ・リッツ・カールトン スパ by ESPA”では、天然精油に稀少な沖縄産シークワサー精油を加えたエッセンシャルオイル「YAMBARU FOREST（やんばるフォレスト）」を使った、このプランのために考案されたボディマッサージメニューをお楽しみいただけます。くわえてイタリアンレストラン“ちゅらぬうじ”では、イタリア、モデナの食材や郷土料理を取り入れ、マセラティの伝統と革新そしてブランド名からインスピレーションを得た特別メニュー「マセラティ」をご用意いたしました（メニューは別添）。



プランの詳細は次のとおりです。

●内 容：

- ・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 レヴァンテ」のご利用
- ・“ザ・リッツ・カールトン スパ”でのプラン専用トリートメントメニュー（または、かねひで喜瀬カントリークラブでのゴルフプレー2名様1ラウンド）
- ・イタリアンレストラン“ちゅらぬうじ”での特別メニュー「マセラティ」 2名様（ご滞在中1回）
- ・ブッフェ形式のご朝食

●料 金：デラックスルーム2名1室2泊 194,602円より（税金、サービス料込み）

●販売期間：2018年6月1日（金）午前10：00～2019年3月24日（日）

●設定期間：2018年7月1日（日）～2019年3月31日（日）

●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 レヴァンテ」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。

※ スパでのトリートメントはプラン専用60分メニューとなります。

※ 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。

ぜひこの機会に沖縄の美しいドライブルートをもセラティのSUV「レヴァンテ」のパワフルかつラグジュアリーなドライブと、自然と調和する「ザ・リッツ・カールトン スパ」での癒しのトリートメント、イタリアの息吹を感じるディナーを、ザ・リッツ・カールトン沖縄「マセラティ ルーム」での滞在とともにご堪能ください。

●マセラティ レヴァンテについて

「レヴァンテ」は、マセラティのスタイリング、エレガンス、クオリティ、パフォーマンスを兼ね備え、100年を超えるマセラティの歴史に初めて登場したSUVです。ディーゼル、ガソリンの2つのパワートレーンと、美しいボディ・ライン、ラグジュアリーな室内空間を併せ持つこのマセラティのSUVは、2016年のデビュー以来進化を遂げ、最先端のドライブ アシスタンス機能、革新的なパワーステアリングシステムをはじめ、ラグジュアリー志向の「グランルツ」とスポーツ志向の「グランスポーツ」の2つのトリム・オプション、さらに漆黒をテーマにした「ネリッシモ・パッケージ」など、さまざまなモデルが用意されています。

●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。

<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・橋詰 尚子

E-mail：RC-PR.japan@aviareps.com

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
イタリアンシェフ
松本 崇文 (Takafumi MATSUMOTO)

1981年生まれ

ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ、喜瀬別邸 HOTEL & SPA
など、数々のホテルやレストランで研鑽を積み、2012年「ザ・リッツ・
カールトン沖縄」に入社。2016年4月より現職。



メニュー マセラティ (MSAERATI)



MAIALE parmigiano reggiano, aceto balsamico
豚 パルミジャーノレジャーノ アチェートバルサミコ



ARIA filetto di bue, uova di quaglia
空気 沖縄県産フィレ肉 うずらの卵



SALMONE caviale, pera
サーモン キャビア 梨



ERBETTA mela, basilico, menta
ハーブ りんご ミント



ROSSO tortellini, porcini
赤 トルテッリーニ ポルチーニ



ASTICE cernia di Okinawa, zabajone
オマール 赤仁ミーバイ ザバイオーネ



TAGLIATA asparago, tartufo
タリアータ アスパラガス トリュフ



IL TIRAMISU savoiardo, mascarpone
イル ティラミス サヴォイアルディ マスカルポーネ

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。