



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

問い合わせ：PR担当 原田、中村
Anri.Harada@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa
2022年10月11日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】 開業10周年を記念した2つの「ワインメーカーズディナー」を イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」と鉄板焼「喜瀬」にて開催 ～フランス・シャンパーニュメゾン「フレールジャン・フレール」と イタリア・ワインメーカー「オミナ・ロマーナ」より醸造家を迎え、 お食事とワインのマリアージュを愉しむコラボイベント～

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）は本年10月22日（土）に、フランスの家族経営シャンパーニュメゾンであり、国内6か所のザ・リッツ・カールトンホテルの公式シャンパーニュにも採用されている「フレールジャン・フレール（Frerejean Freres）」社より醸造家のルドルフ・フレール（Rodolphe Frerejean）氏をお迎えし、1夜限りの『ワインメーカーズディナー』を鉄板焼レストラン「喜瀬」にて開催いたします。



また、11月5日（土）には、イタリア・ローマ南部約40kmに位置するヴェレットリのワイナリー「オミナ・ロマーナ（Omina Romana）」社とのコラボレーションによる1夜限りのスペシャルディナーイベントを、カタリーナ・ボルナー（Katharina Borner）氏をお迎えして、当ホテルのイタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」にて開催いたします。

両イベントでは、ワイン醸造工程における造り手のこだわりや、同社のシャンパーニュとワインの特徴など、この日のために来日したワインメーカーの秘話に耳を傾け、また直接会話をしたり、リラックスした雰囲気の中、お食事とシャンパーニュ、ワインのマリアージュを心ゆくまでお愉しみいただけます。

今年ホテル開業10周年を迎えた2022年の企画に相応しい2つの『ワインメーカーズディナー』の詳細は以下のとおりです。

■ **第一弾 「フレールジャン・フレール (Frerejean Frere) ディナー」**

日本のザ・リッツ・カールトン各ホテルで、ハウスシャンペンとして採用された「ブリュット プレミエ・クリュ」から始まり、「フレールジャン・フレール (Frerejean Freres)」と、沖縄の食材そのものの素材のうま味を引き出す、鉄板焼「喜瀬」とのマリアージュを存分にお楽しみいただけます。

- **日時：2022年10月22日(土) 18:00開始**
- **場所：「喜瀬」**
- **料金：お一人様 ¥55,000 (税・サービス料込み)**

■ **第二弾 「オミナ・ロマーナ (Omina Romana) ディナー」**

ドイツ系イタリア人ベルナー家が設立したワイナリー「オミナ・ロマーナ (Omina Romana)」とイタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」とのコラボレーションです。

ザ・リッツ・カールトン沖縄開業10周年を記念して、ハウスワインに登用したオリジナルワインを含む計4種のペアリングをご体験いただけいただけます。

- **日時：2022年11月5日(土) 18:00開始**
- **場所：「ちゅらぬうじ」**
- **料金：お一人様 ¥35,000 (税・サービス料込み)**

レストラン予約・お問い合わせ：0980-43-5555 (10時~22時)

※ご予約は先着順となっておりますので、ご希望の方はお早めにご予約いただくことをおすすめいたします。

ザ・リッツ・カールトン沖縄は記念すべきこれら2つの『ワインメーカーズディナー』を通して、沖縄北部の地元食材の魅力をより多くのお客様にお伝えすると共に、当ホテルが誇るイタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」と鉄板焼レストラン「喜瀬」の創造性に富んだ料理の数々をご提供いたします。

フレールジャン・フレール (Frerejean Frere) について



シャンパーニュの有名メゾン「テタンジェ」の長男の3人の孫である「フレールジャン・フレール (フレールジャン3人兄弟)」により設立された新しいメゾンです。

創設からわずか15年という期間ながらも、国内外の一流レストランで採用されているシャンパーニュ地方のメゾンで、2019年と2020年にはミシュラン公式シャンパーニュに選出され、本年も同様にパートナーシップを結んでいます。

鉄板焼レストラン「喜瀬」について



ザ・リッツ・カールトンブランドにて15年ものキャリアを持ち、開業時よりオープニングメンバーとして「喜瀬」に勤める森 桂太は、このたび、料理長として新たなステージへと歩を進めました。沖縄を愛し、沖縄固有の食材を研究し、探求を続ける彼が選ぶ素材とともに、沖縄そのものをご堪能いただけます。ひとつひとつ丁寧に焼き上げるコース料理をご賞味ください。

オミナ・ロマーナ (Omina Romana) について



イタリア・ローマの南、約40kmにあるヴェレットリに位置する家族経営のワイナリーです。豊かな火山性土壌の畑で、世界的に有名なワイン醸造学者や農学者の協力のもと、丁寧に自然と調和したワイン造りを行っています。

開業10周年記念限定オリジナル赤ワイン「ディアナ・ネモレンシスI2017」をはじめ、このイベントのための選りすぐりのワインをご提供いたします。

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」。このたび、シェフ ド キュイジューヌとして、イタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」に大島 慎也が就任いたしました。イタリアンのシェフとして豊富な経験を誇る大島は、イタリアや東京にて星付きレストランにて腕を磨き、沖縄へとやってきました。今季のメニューは、彼が選び抜いた沖縄の伝統的な食材と、伝統的なイタリアンの技法のオマージュをご堪能いただけます。

●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 : 尾上 虹華

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄 PR 担当/原田、中村

TEL : 0980-43-5555 (代表) / FAX : 0980-43-5635