



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

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.ritzcarlton.com/okinawa

2018年10月23日

【ザ・リッツ・カールトン沖縄】 総料理長に アルベルト・クツィット が就任 数々の経験と確かな技術を生かし、ホテル内のダイニングすべてを統括



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）に、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できたアルベルト・クツィット（Alberto Cuzzit）が総料理長として就任いたしました。今後、ホテル内のレストランをはじめ、ザ・バーやザ・ロビーラウンジ、ウエディングにいたるまで、ザ・リッツ・カールトン沖縄が提案する上質かつ独創的なダイニングエクスペリエンスを提供してまいります。

イタリア、トレヴィーゾ出身のアルベルトは、1997年にイタリア、ベニスにある「ホテルバウアー & スポーツ（Hotel Bauer & Sporting）」から料理人としてのキャリアをスタートさせました。その後、同ベニスに位置する5つ星ホテル「モナコ & グランド カナル（Monaco & Grand Canal）」や、同国ボルツァーノの「パークホテル ラウリン（Parkhotel Laurin）」、さらには、アラブ首長国連邦、ドバイの5つ星ホテル「アルマーニホテル ドバイ（Armani Hotel Dubai）」や大韓民国、ソウルの「コンラッド ソウル（Conrad Seoul Hotel）」をはじめとする最高級ホテルやミシュランの星付きレストランで研鑽を積みました。

また、アルベルトは、2016年にその活動の場を日本に移し、大阪市の「スイスホテル南海大阪（Swissôtel Nankai Osaka）」で副総料理長として腕をふるってきましたが、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、さまざま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、この度、ザ・リッツ・カールトン沖縄への総料理長就任となりました。

素材の個性を生かしシンプルで豊かな味わいを大切にする彼の哲学は、店を訪れるゲストの皆さまお一人おひとりにとって、生涯忘れることのできない旅の思い出とストーリーをつくり出すことに集約されています。創意工夫に富み最高の一皿を完成させるアルベルトのメニューの数々をぜひご堪能ください。

「この度、ザ・リッツ・カールトン沖縄で仕事ができることを大変うれしく思っています。私はこれまでヨーロッパ、中東、アジアなど、世界各地で展開しているラグジュアリーホテルやレストランで経験を積み料理人としてのスキルを磨いて参りました。沖縄独特の食文化や食材と真摯に向き合い、当ホテルを訪れるゲストの皆さまに“沖縄での心に残る食の体験”をご提供し、またその経験や感動をつくり出すお手伝いができる多くの料理人を育てていくことが私の今後の職務であると考えています。沖縄の地で、皆さまにお会いできることを楽しみにしております。」

(ザ・リッツ・カールトン沖縄の総料理長 アルベルト・クツィットのコメント)



イタリアンレストラン “ちゅらぬうじ”



鉄板焼レストラン “喜瀬”



ダイニング “グスク”

●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

米国マリーランド州チェビー・チェイスに本社を構えるザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーLLCは、現在 30 以上の国と地域において 100 軒以上のホテルと 45 軒以上のレジデンスを運営しています。各ホテルの詳細、およびご予約、最新情報に関しては、ザ・リッツ・カールトンの公式ウェブサイト(www.ritzcarlton.com)をご参照ください。Facebook、Twitter、Instagram でも情報発信しており、ソーシャルメディアでリアルタイムに繋がるには、ハッシュタグ#RCMemories をぜひご利用ください。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーLLCは、マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR)の完全子会社です。ザ・リッツ・カールトンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に参加しています。3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティレポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

<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 総料理長

アルベルト・クツィット (Alberto Cuzzit) 略歴

- 1980年 イタリア生まれ
- 1997年 ホテルバウアー & スポーツ (イタリア/ベニス)
- 2000年 モナコ & グランド カナル (イタリア/ベニス)
- 2002年 パークホテル ラウリン (イタリア/ボルツァーノ)
- 2003年 トラットリア マルティネッリ (オーストリア/ビエナ)
- 2006年 サトリア レストラン (イギリス/ロンドン)
- 2007年 レストラン ゴードン・ラムゼイ (イギリス/ロンドン)
- 2008年 ダル・ヴェロ レストラン (イタリア/トレヴィーゾ) 副料理長
- 2009年 アルマーニホテル ドバイ (アラブ首長国連邦/ドバイ) 副料理長
- 2012年 コンラッド ソウル (大韓民国/ソウル) 料理長
- 2016年 スイスホテル南海大阪 (大阪府/大阪市) 副総料理長
- 2018年 ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長に就任