

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/okinawa](http://www.ritzcarltonjapan.com/okinawa)  
2013年7月22日

## ザ・リッツ・カールトン沖縄 JAL 国内線ファーストクラスのディナーメニューをプロデュース



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、日本航空株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：植木義晴、以降「JAL」）が展開する、「JAL JAPAN PROJECT」の趣旨に賛同し、2013年8月1日(木)～8月31日(土)の期間において、JAL 国内線ファーストクラスのディナーメニューをプロデュースいたします。

「JAPAN PROJECT」はJALが地域（自治体や企業など）とタイアップし、2011年5月から月替わりで展開しているもので、機内誌・機内ビデオ・機内食などを通じて日本各地の魅力を紹介しながら地域を活性化させ「日本の素晴らしさ」を発信していくプロジェクトです。

本年8月の「JAPAN PROJECT」での沖縄県の魅力の発信に伴い、ザ・リッツ・カールトン沖縄総料理長：アレッシオ・コルダ(Alessio Corda)がJAL 国内線ファーストクラスのディナーメニューをプロデュースいたします。メニューは、羽田＝大阪（伊丹）、羽田＝福岡、羽田＝札幌、そして羽田＝沖縄の計4路線の午後5時以降最終便までのファーストクラスのディナーで提供され、上・中・下旬でメニューが変わります。

メニューの詳細は下記のとおりです。

### ●8月上旬（1日～10日）

- (上)・ナス、レッドオニオン、  
オレンジのサラダバーニャカウダソース
- ・ライスコロケトマトソース添え
- ・沖縄産ポークシチューのプチシュー詰め
- (上)・鳥もも肉のロールプルーンとアーモンド  
パンプキンピューレとクリーミーパルメザンソース  
季節の野菜を添えて



●8月中旬 (11日～20日)

(上)・ガスパッチョアンダルシア

- ・サバのエスカベッシュ沖縄産ゴーヤ添え
- ・モッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ

(下)・沖縄産ローストポークシシリア風カポナータ  
フォンドボーソース



●8月下旬 (21日～31日)

(上)・沖縄産紅芋スープ

- ・アボカドとホタテのサラダシークワサーの香り
- ・ライスコロッケと沖縄産ゴーヤ豆腐ようソース

(下)・カレーのソテーグリルベジタブル添え  
ロメスコソース



アレッシオ・コルダはこれらのメニューについて「バラエティに富んだ沖縄の食材を使って、色彩で“夏”を表現してみようと思いました。そして、機内食は通常の調理時とは条件が異なりますので、食材の風味や旨さを逃さない調理法や食材を選んでいます。例えば、甘さや酸味など味に深みを出してくれるドライフルーツやナッツを使ったり、いろいろなソースでさらに料理を楽しんでいただけるようなメニューを考えました。」と話しています。

ザ・リッツ・カールトン沖縄は今後もさまざまな機会を通じ、琉球時代から継承されるおもてなしの心でお客様に満ち足りた幸福感と心から安らげる至福の時間を提供いたします。



# # #

<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  
EMAIL : 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「いちょうレストラン」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」でシェフとして勤務

2011年 ザ・リッツ・カールトン大阪入社。「スプレディッド」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

## &lt;ホテル概要&gt;

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) ・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“ちゅらぬうじ” ・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 ・プールバー ・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 11:00 - 21:00・金～日 11:00 - 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、ご利用時間は 9:00～14:00 とさせていただきます。		
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。