



お問い合わせ：
ザ・リッツ・カールトン沖縄PR事務局
www.ritzcarltonjapan.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄

2014年9月25日

ザ・リッツ・カールトン沖縄 「第2回イタリアンレストランウィーク」に参加 特別ディナーメニューを提供



メニュー (イメージ)



総料理長 アレッシオ・コルダ

この度、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）のイタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」は、2014年10月25日（土）から11月9日（日）に開催される「第2回イタリアンレストランウィーク（実行委員会会長：落合務ラ・ベトラオーナーシェフ）」に参加いたします。

この「イタリアンレストランウィーク」は、本格イタリア料理を気軽に楽しめるレストランイベントとして昨年より開催されているイベントで、今回が2回目の開催となります。日本全国より実行委員会が認定した約200店舗以上が参加いたしますが、沖縄県からはザ・リッツ・カールトン沖縄の「ちゅらぬうじ」が唯一、認定され参加となりました。

ラ・ベトラ（東京・銀座）：落合務シェフ、アルポルト（東京・西麻布）：片岡護シェフをはじめとする日本人シェフや、ブルガリ イル・リストランテ（東京・銀座）などの本格ファインダイニングも参加するこのイベント。当ホテルのイタリアンレストラン「ちゅらぬうじ」でも、総料理長：アレッシオ・コルダによるディナーメニューを期間中、特別価格で提供いたします。ぜひこの機会に本格的なイタリア料理をご賞味ください。

詳細は下記のとおりです。

メニュー： イタリアンレストランウィーク特別ディナーメニュー

- ・前菜：近海マグロのカルパッチョ
- ・パスタ：自家製ソーセージとブロッコリーのコンキリエ
- ・メイン：山原（やんばる）島豚のグリル
- ・ドルチェ：アマレット風味のティラミス

※メニューは食材の仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。予めご了承ください。

開催期間：2014年10月25日（土）から2014年11月9日（日）

料金：10,000円（税金・サービス料込み）

ご予約：2014年10月18日（土）より承ります。ホテルまで直接ご予約ください。

ご予約・お問い合わせ先電話番号：0980-43-5555（ホテル代表）

沖縄の言葉で“美しい虹”を意味する“ちゅらぬうじ”。トラディショナルなスタイルでありながら主に沖縄県産食材を使用した本格的なイタリア料理をご堪能いただけます。テラス席もご用意しておりますので、天候やお好みに合わせてお食事をお楽しみください。

<イタリアンレストランちゅらぬうじ>

場 所：ホテル棟3階ロビーフロア

席 数：60席（店内：40席・テラス席20席）

営業時間：17：30～22：00

※「ちゅらぬうじ」のお子様のご利用は、6歳以上のお客様に限らせていただきます。予めご了承ください。



「ちゅらぬうじ」イメージ



「ちゅらぬうじ」イメージ

#

<本リリース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、駒嶺

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（代表）/ FAX：0980-43-5635

<イタリアンレストランウィークに関するお問い合わせ先>

イタリアンレストランウィーク事務局

担当/稲川

TEL：03-3237-4128/ FAX：03-3237-4124

URL：<http://www.itrw.jp>

E-MAIL：infoweb@itrw.jp



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 SakurayaBarcelona (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」に再入社。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

<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 ・ベイデラックス ・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		52 室 2 室 24 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 11:30 - 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 ・ジェットバス ・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。