

# News



THE RITZ-CARLTON

OSAKA

お問い合わせ：

PR ディレクター 西田 なお子

[naoko.nishida@ritzcarlton.com](mailto:naoko.nishida@ritzcarlton.com)

PR マネージャー 津田 みな美

[minami.tsuda@ritzcarlton.com](mailto:minami.tsuda@ritzcarlton.com)

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL: 06-6343-7565 / FAX06-6343-7081

2016年12月2日（金）

ガンベロ・ロツソ 初の e ガイドブック  
「トップイタリアンレストラン イン ザ ワールド」にて  
ザ・リッツ・カールトン大阪「スプレンドィード」が  
総合部門「**2017 ベストイタリアンレストラン in 大阪**」を受賞



「スプレンドィード」料理長・オリアナ・ティラバッシ

ザ・リッツ・カールトン大阪の「スプレンドィード」が、ガンベロ・ロツソから  
2017年3月に発刊予定の e ガイドブック「トップイタリアンレストラン イン ザ ワ  
ールド」の総合部門「2017 ベストイタリアンレストラン in 大阪」を2016年11月14日に受  
賞いたしました。

ガンベロ・ロツソは1986年に創立され、1990年よりイタリア国内のイタリアンレストラ  
ンのガイドブック「リストランテ イタリア」を発刊している事で有名な出版社です。現  
在は、全世界のイタリアンレストランを紹介する e ガイドブック「トップイタリアンレ  
ストラン イン ザ ワールド」を作成中で、各都市や地域のイタリアンレストランから、「ワ  
インの品揃え数部門」や「イタリアンピザ部門」、そして、最も優れているイタリアンレ

レストランとしての「総合部門」を選定しています。今回のガイドブックでは、30 数か国の主要な都市で、イタリアからの調査員と少数の現地調査員から構成されたチームが、各賞を選定しました。

ザ・リッツ・カールトン大阪のイタリア料理「スプレンドィード」は、トスカーナをインテリアコンセプトに、石や木のテクスチャー表現を用いた都会的で洗練された雰囲気の中で、伝統的なレシピにモダンツイストを加えた本格的なイタリア料理をご提供しています。また、オープンキッチンに備えたピッツァ窯では、短時間に高温で焼き上げるナポリ風ピッツァをご提供しています。

2014 年から料理長を務めるオリアナ・ティラバッシは、世界のピザ職人が一同に会し技を競う「ピザ・ワールド・チャンピオンシップ」でのチャンピオンシップ獲得をはじめ、数々の輝かしい受賞歴を誇ります。地元イタリアの他、フランス、ドイツ、スペイン、アメリカ、インド、香港、シンガポールなどで多数のメディア出演があり、各国のロイヤルファミリーや大統領へも料理を振舞った経験を持つセレブリティシェフです。イタリアのマルケ州サン・ベネデット・デル・トロントに生まれたオリアナ料理長は、ケータリング会社を経営していた祖母の影響を受け 1986 年に地元でレストランを開業し、オーナーシェフとしてキャリアをスタートさせました。その後、各国のレストランで計 240 店舗以上をトータルプロデュースし、成功に導いた実績を持ちます。2008 年からは、インドの JW マリオットホテル・ムンバイ「メッツオ メッツオ」を始め、世界有数のラグジュアリーホテルで、イタリア料理のヘッドシェフとして活躍してまいりました。また、ファッション業界でデザイナーとしての経歴を持つオリアナ料理長は料理だけでなく、店内装飾やブッフェデコレーション、テーブルウェアなどトータルでレストランをプロデュースする力も兼ね備えています。

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997 年 5 月に開業いたしました。18 世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。

###