



お問い合わせ:

PR ディレクター レイノルズ あい

ai.reynolds@ritzcarlton.com

PR エグゼクティブ 森 智美

satomi.mori@ritzcarlton.com

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565/FAX:06-6343-7016

2019年9月27日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 ザ・リッツ・カールトン大阪総料理長にジル・ペリンが着任

ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:マーク・ノイコム)では、館内レストラン 6 店舗をはじめ、婚礼、ご宴席などホテル内で提供するすべての料理を統括する総料理長として、2019年9月より新しくジル・ペリン(Gilles Perrin)が着任したことをお知らせいたします。

スイス出身のジル・ペリンは料理学校でフランス料理を学び、卒業後 1994 年より料理人としてのキャリアをスタート。スイスの 5 つ星ホテルで研鑽を積んだ後、ミシュラン 3 つ星レストラン「アラン・デュカス」ではパリ、ロンドンの両店舗を担当するスーシェフを経験、その後、世界中のラグジュアリーホテルでレストランやホテル館内の料理を統括する経験を積み、数々のレストランをその都市における“ベストレストラン”へと導いてまいりました。



ザ・リッツ・カールトン大阪
新総料理長ジル・ペリン

ザ・リッツ・カールトンでのキャリアは 2003 年に赴任したザ・リッツ・カールトン・ミレニア・シンガポールがはじまりでした。初めて出会ったアジア料理のテクニックや食材に感銘を受けたことをきっかけに、ヨーロッパを離れ世界で活躍する国際的なシェフとしての道を歩むことを決意します。

2007 年には「シャングリ・ラ ホテル アブダビ」でフレンチレストランの料理長を担当、2009 年にはドバイの人工島に位置する 5 つ星ホテル「アトランティス・ザ・パーム」に副総料理長として着任し、VIP サービスや複数のレストランの統括を行うなか、シーフードレストラン「オシアノ」をドバイの“ベストシーフードレストラン”へと導きました。2013 年には約 30 国籍、約 460 人のシェフと 1 日に計約

14000食を提供する20の店舗をまとめる総料理長に就任。ホテルで働くシェフに向けて「クリナリーアカデミー」を開催するなど若手シェフの教育にも情熱を注ぎます。

2016年には、「ルネッサンス ダウンタウン ホテル ドバイ」のオープニングに携わり、クリナリーディレクターとしてリーダーシップを発揮し、その豊富な経験と現地での生活から得たインスピレーションを活かし食のシーンに新たな流行を作り出してきました。

「シンガポールにいた頃から日本の料理のクオリティや文化などの素晴らしさに触れ、いつか日本に来たいと思っていました。ザ・リッツ・カールトン大阪では、世界のゲストの皆様にも最高峰の美食をご体験いただくマーケットリーダーとしてスタッフとともに邁進したいと思います。また、日本の四季や料理、各地の高品質な食材に出会えることを楽しみにしています」

————— ザ・リッツ・カールトン大阪総料理長ジル・ペリン

###

ザ・リッツ・カールトン大阪について

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。