



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/FAX06-6343-7016

2019年2月8日(金)

【ザ・リッツ・カールトン大阪】 イタリア料理「スプレンドィード」新料理長にアルド・キロイロが着任

ザ・リッツ・カールトン大阪 1階のイタリア料理レストラン「スプレンドィード」に2019年1月下旬より、新料理長アルド・キロイロが着任いたしました。

アドリア海、イオニア海に挟まれたイタリア南部プーリア州モンテアイージ出身のアルド料理長は、幼少期より料理に興味を持ち、母親とともに1日に2度、新鮮な食材の集まるマーケットに足を運んだり、粘土遊びをする代わりにパン生地をこねたりと、自然と料理を作ることを楽しみ習慣とするような少年時代を過ごしました。その後、地元の調理師専門学校へ進学。イタリア・トスカーナのイタリアンレストランで7年間、シンガポールで7年間の料理人としての経験を持ち、「スプレンドィード」に着任前は「グランド ハイアット シンガポール」のイタリアンレストランで料理長として腕を振り、ホテルを訪れる多くの食客の舌を魅了する料理を提供して参りました。若年ながら20年以上料理の世界に身を投じ、伝統的なイタリア料理のテクニックはもちろん、国際色豊かなシンガポールで培った豊富な知識と技を生かし、ここ大阪で新たな食の境地を拓きます。



「スプレンドィード」新料理長
アルド・キロイロ

アルド料理長は、新鮮な魚介や地産の農産物が豊富なプーリアで育ったことから、食材に感謝し、その味わいを生かす料理法を信条としています。また、旅行が好きで世界各国を訪問。日本でも様々な場所を訪れ、その土地の食材を新たに発見することが楽しみだと語ります。「日本の文化や食材を知ることが何よりも楽しみ。旬の日本の食材を積極的に料理に取り入れ、スプレンドィードを訪れるお客様に喜んでいただきたい」と、シェフとして初めて日本で料理を作ることへの意欲を示しています。

◆ イタリア料理「スプレンドィード」(1階)

華麗な芸術が息づくトスカーナ地方の別荘を彷彿させる雰囲気の中、本格的なイタリア料理が楽しめるカジュアルでスタイリッシュなレストラン。オープンキッチンのピッツァ窯では、中がふんわりとした出来立てのピッツァをご堪能いただけます。豊富なワインリストとともに上質な時間をお過ごしください。



メインダイニングホールをはじめ、自然光が降り注ぐテラスエリア、別荘のワインセラーを彷彿させるスペースなど、3つのエリアは目的に合わせて異なった雰囲気をお楽しみいただけます。

- 営業時間
 ブレイクファースト 6:30 ~ 11:30
 ブレイクファースト ブッフェ 6:30 ~ 10:30
 ランチ 11:30 ~ 14:00(ラストオーダー 14:00)
 ランチブッフェ 11:30 ~ 14:00(平日)
 ホリデイ・ブランチ・ブッフェ 11:30 ~ 14:00(土・日・祝日)
 アフタヌーンブッフェ 14:30 ~ 16:00 / 16:30 ~ 18:00(2部制)
 ディナー 18:30 ~ 22:00(ラストオーダー 22:00)
- 席数 130席
- 予約 電話 06-6343-7020(レストラン予約)、
 WEB ウェブサイト www.ritz-carlton.co.jp/restaurant/splendido/

###

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。