

Press Release

報道関係者各位

2016 年 1 月 吉日
株式会社ウォーターマークホテル長崎

ハウステンボス唯一のイタリア人シェフがウォーターマークホテルに就任 待望のイタリアンランチが初登場！

ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町 7-9、取締役総支配人：福田達也)に、イタリア人シェフ ヤーデル・ソルチが 2015 年秋に副料理長として就任しました。2016 年 1 月、待望の本場イタリアンを堪能できるランチメニューがいよいよ登場いたします。



シェフ、ヤーデル・ソルチは「イタリアの食材の宝庫」と呼ばれる『エミリア＝ロマーニャ州』出身。イタリアだけではなくイギリス・ロンドンなど世界各国のミシュランレストランやホテルで腕を振るってきた料理は、素材の魅力を存分に活かしたシンプルさに定評がありヨーロッパグルメ界で話題となりました。2015 年秋、ハウステンボス唯一のイタリア人シェフとしてウォーターマークホテル長崎の副料理長に就任し、今月待望のイタリアンランチがスタートいたします。春にはイタリアンパーティープランや、ディナービュッフェも発表される予定で、本場のイタリア料理が皆様の美食体験を叶えます。今後も乞うご期待ください。

副料理長／ヤーデル・ソルチ プロフィール

イタリア北東部『エミリア＝ロマーニャ州』出身。4 つ星ホテル サン・ピエトロや、イギリス・ロンドンのホテルで修行の後、1998 年にミシュランの星を獲得したイタリアのリストランテ “ヴィットリオ” の料理長を務め、ヨーロッパのグルメ界で話題となった。素材の持ち味を最大限に引き出すイタリアンに定評があり 2015 年秋からウォーターマークホテル長崎の副料理長として活躍。

2016 年 1 月 16 日 いよいよスタート
シェフ・ソルチが作る、ここでしか食べられないイタリアン
期間：2016 年 1 月 16 日(土)～3 月 31 日(木)
場所：ホテル 1F メインダイニング「エクセルシオール」
時間：12:00～14:00(L.O. 13:30)
料金：1,300 円～1,600 円(税込)



ほうれん草の Pasta で仕上げた「フレッシュ鮭ソースのラザニア」

《お問合せ先》

ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス／営業企画 堀本あゆみ・宮崎裕美

Tel. 0956-27-0544 / e-mail: horimotoa@watermarkhotelnags.com / URL: watermarkhotelnagsaki.com/