

Press Release

報道関係者各位

2016 年 2 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つくる 春のイタリアンディナーバイキングが登場！

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)では、3 月 5 日(土)より本場イタリアンを堪能できる「春のイタリアンディナーバイキング」がスタートいたします。『エミリア＝ロマーニャ州』出身のイタリア人副料理長、ソルチ・ヤーデルが作る、



イタリアの伝統料理、約 20 種類以上がバイキングスタイルにてお楽しみいただけます。

中でも、素材の持ち味を最大限に引き出す技に定評のある、副料理長ソルチがつくる「ストロッサプレティ(ショートパスタ)」は、伝統に則った手打ちにこだわり、本場イタリアならではのコシのある食感をお楽しみ頂けます。どうぞこの機会にこだわりのイタリアンを存分にご堪能ください。

7 月に開業 5 周年を迎えるウォーターマークホテル長崎では、ホテルご宿泊のお客様はもちろん、地元の皆様にもお楽しみいただけるレストラン企画を提案していきます。今後もぜひ、ご注目ください。



副料理長／ソルチ・ヤーデル 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レストラン「ヴィットリオ」の料理長を務め、その素材の味を引き出す技が、ヨーロッパのグルメ界で話題となった。日本で活躍するようになってからも多くのイタリア料理ファンをうならせている。

2016 年 3 月 5 日スタート
春のイタリアンディナーバイキング

期間：2016 年 3 月 5 日(土)～5 月 27 日(金)

場所：ホテル 1F メインダイニング「エクセルシオール」

時間：17:30～21:00(L.O. 20:30)

料金：大人 3,500 円 / 小人(4 歳～小学生)1,750 円(税込)



イタリア人シェフこだわりの手打ちパスタ、「白インゲン豆のストロッサプレティ」

《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@watermarkhotelngs.com / URL: watermarkhotelnagasaki.com/