



報道関係各位

2016年12月21日



## シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 落合 務シェフ監修によるイタリアン 「リストランテ・アルコ」 2017年2月1日オープン

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役社長 松永裕文）は、同リゾート内のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」42階に、イタリアンレストラン『Ristorante ARCO（リストランテ・アルコ）』を2017年2月1日（水）にオープン致します。



### 落合 務シェフ監修による絶品イタリアンを宮崎の絶景と共に

『Ristorante ARCO』は、“予約の取りにくいイタリアンレストラン”として有名な「LA BETTOLA da Ochiai」の落合 務シェフ監修によるイタリア料理を、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート42階から眺める絶景と共にお召し上がりいただけるレストランとして誕生します。

気軽にランチ、ゆったりティータイム、ちょっとリッチなディナーと、時間とともに移りゆく景色の中、特別なひと時をご提供。ランチとディナーでは、落合シェフのスペシャリテ“ウニのクリームソーススパゲッティ”をお楽しみいただけます。



### <店舗概要>

- 店 舗 名： Ristorante ARCO（リストランテ・アルコ）
- 場 所： シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 42階
- 営業開始： 2017年2月1日（水）  
※2月1日はディナーからの営業となります。
- 営業時間： ランチ 11:30～14:00（ラストオーダー）  
ティータイム 14:00～16:30  
ディナー 17:30～21:30（ラストオーダー）
- 料 金： ランチ 2,300円（前菜+パスタ）、3,300円（前菜+パスタ+メイン）  
ティータイム 1,500円（デザートビュッフェ+ドリンク）  
ディナー 6,800円（コース） ※金額はいずれも消費税込み
- お問い合わせ： 0985-21-1113 フェニックス・シーガイア・リゾート総合予約センター
- 予約開始日： 2016年12月21日（水）より受付開始



## 落合 務シェフのコメント

気候が温暖で、海や山の自然に恵まれていて、おいしいワインもある。宮崎とイタリアはどこか似ていると思う。

おいしくて質の高い食材が揃う“食の宝庫”宮崎で、そしてフェニックス・シーガイア・リゾートの美しく雄大な景色を眺める場所で料理を提供できることに、期待すると同時に幸せを感じています。

お越しいただく皆様に、最高に楽しいひと時を過ごしてほしいと思っています。

### 落合 務(おちあいつとむ) 氏プロフィール

1947年 東京生まれ。

1978年からイタリアで料理修業を積む。

帰国後、翌82年に東京・赤坂にオープンしたイタリア料理店「グラナータ」の料理長に就任。

1997年 LA BETTOLA を開店。2005年5月『イタリア連帯の星』勲章、カヴァリエーレ章受章、2009年日本イタリア料理協会会長に就任、2013年『現代の名工』を受賞。

日本を代表するクルーズ船「飛鳥II」のゲストシェフとして乗船経験がある。

### <フェニックス・シーガイア・リゾート>

太平洋を沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。リゾートエリアの中心に位置するフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビューの客室から雄大な眺めをお満喫いただけます。ホテル内には松林の爽やかな空間で湯浴みを楽しめる温泉施設「松泉宮」や、アジアンスパ・ブランドのパイオニアであり、日本ではここだけに存在する「バンヤンツリー・スパ」をはじめ、九州・宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストランやバーが揃っています。

2016年8月に大規模な改修工事が完了し、リニューアルオープン。全体の約96%にあたる客室を一新。リゾートの景色をさらに堪能いただくためのアイデアが随所に盛り込まれています。また、リゾートでの滞在における、宮崎旅の“はじまり”と“息継ぎ”のためのテラスラウンジ「風待ちテラス」を新設。カフェやベーカリー、焼酎 BAR、アクティビティセンター、そしてレタールームなどのエリアで構成され、「旅」をテーマにブックセレクターの幅允孝（はば よしたか）氏によってセレクトされた本を自由にお読みいただけるなど、ホテル滞在をより豊かなものにする環境をご用意。また黒木純氏監修の「実家 くらぎ」や九州のおいしいお米をお楽しみいただける「米丸（こめきゅう）」などの“食”も充実しました。

美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと生まれかわりました。



### 《このリリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先》

フェニックス・シーガイア・リゾート

営業企画部 PR 課／担当：上田・黒木

電話：0985-21-1213／FAX：0985-21-1023