

2023年5月8日

ガーデンレストラン ホルトがリニューアル
日本イタリア料理界の巨匠濱崎シェフ監修の
『リストランテ ホルト』が誕生

焼き立てピザをメインにした新イタリアンハーフビュッフェ『イタリアン ホルト』もオープン
『リストランテ ホルト』『イタリアン ホルト』【グランドオープン】2023年5月10日（水）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：東清三郎）はこれまで洋食ビュッフェを提供してきた『ガーデンレストラン ホルト』をリニューアルし、2023年5月10日（水）「SHIROYAMA Itarian」をコンセプトに、スタイルの異なる2つのイタリアンレストラン『リストランテ ホルト』、『イタリアン ホルト』をオープンいたします。



リストランテ ホルト

イタリアン ホルト

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 館内には、日本料理、鉄板焼、寿司、天麩羅、フランス料理、中国料理に至るまで様々なジャンルの専門店が11店舗あります。ホテル開業60周年を迎えた本年、国内外のお客様に、より豊かな食の楽しみをお届けしたいとイタリアンレストランを加えることになりました。

『リストランテ ホルト』は本格的なイタリアンレストランです。監修に迎えたのは、日本におけるイタリア料理界の巨匠・濱崎龍一。オーナーシェフとして、東京・神宮前の有名イタリア料理店『リストランテ濱崎』を営み、人気・実力ともに日本を代表する料理人のひとりです。また鹿児島県いちき串木野市出身でかねてより郷土における食文化の向上にも尽力されています。

濱崎シェフが生み出す瑞々しいイタリアンコースをブライダルで提供したいと願い、2020年よりホルトの宴会場(ゲストヴィラ)で行う披露宴の婚礼料理を監修していただいております。そちらが好評を博し、「婚礼以外でも濱崎シェフ監修の料理が食べたい」というお客様の要望を受け、今回の本格的イタリアンレストラン誕生へと至りました。

ホルト料理長・救仁郷(くにごう)が、濱崎シェフと細やかにやりとりしながら試作・試食を繰り返し、メニューを開発。旬を大切に、温暖な気候と豊かな大地が育む鹿児島産の食材を散りばめた、華やかなコースが誕生いたしました。

もうひとつの店舗『イタリアン ホルト』は、ピザ窯で焼いた熱々のピザがお一人1枚ずつ選べて、スープ、

インサラータ(サラダ)、ドルチェ、パンはお好きなものをお好きなだけ楽しめるイタリアンハーフビュッフェ。オプションでホテル内の醸造所で造る城山ブルワリー、加えて日本各地のクラフトビールは期間限定で提供いたします。

■『リストランテ ホルト』『イタリアン ホルト』2店舗を合わせたコンセプト

美しき森の、イタリアン。城山の美しき森に囲まれた場所で、本格的なイタリアンを体感していただけます。カジュアルで気楽に楽しめるハーフビュッフェスタイルから、本格的なコース料理を堪能できるレストランまで。SHIROYAMA HOTEL kagoshima の伝統とサービス、そして類い稀なるロケーションを有したこのレストランは他のどこにもない唯一無二のイタリアンスタイル「SHIROYAMA Italian」としてゲストの記憶に残る美食体験を提供します。

■リストランテ ホルト

●概要

- 【店舗名】 リストランテ ホルト
【グランドオープン】 2023年5月10日(水)
【営業時間】 昼 11:30~14:30 (LO 13:30)
夜 18:00~21:00 (LO 20:00)
【定休日】 不定期



●コースメニュー

【ランチ】※料金は税込(サービス料なし)

- Pranzo ◆A 3,960円
◆B 4,730円
◆C 6,490円

【ディナー】※料金は税・サービス料込

- ◆Giardino (ジャルディーノ) 9,922円
◆Castello (カステッロ) 12,705円
◆Chef special (シェフスペシャル) 19,360円

※「Pranzo C」「Giardino (ジャルディーノ)」「Castello (カステッロ)」がメイン選べ、Pranzo Cのみ追加料金のかかるチョイスがございます。

●監修 濱崎龍一/料理長 救仁郷義伸 プロフィール

【監修 濱崎龍一】

1963年 鹿児島県いちき串木野市生まれ。日本調理師専門学校(大阪)を卒業後、イタリアへ渡りフィレンツェ、ロンバルディア州「ダル・ペスカトーレ」などで修業を積む。帰国後、東京・乃木坂「リストランテ山崎」に入店。
1993年よりシェフを務める。2001年12月オーナーシェフとして東京・南青山に「リストランテ濱崎」をオープン。2022年 東京・神宮前に移転リニューアル。
2013年 鹿児島県知事より「薩摩大使」、いちき串木野市長より「いちき串木野観光大使」、2015年 鹿児島県より「鹿児島食の匠」の認定を受ける。
イタリア料理協会副会長。



【料理長 救仁郷義伸^{くにごう}】

1980年 鹿児島県鹿児島市生まれ。1999年 フランス料理の道を志し鹿児島東急イン入社。
2013年 渋谷エクセルホテル東急フレンチレストラン アビエント へ出向。2019年 鹿児島東急REIホテル料理長就任。2021年 SHIROYAMA HOTEL kagoshima に入社。
総料理長徳重慎一郎に師事。宴会洋食部副料理長に就任。2022年8月ガーデンレストランホルト料理長に就任。
2020年 日本氷彫刻会技能認定1級取得。



※店舗の詳細情報はこちらのサイトをご覧ください。 https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/ristorante_holt/

■イタリアン ホルト

●概要

【店舗名】 イタリアン ホルト

【グランドオープン】 2023年5月10日(水)

【営業時間】 ※2部制で、制限時間は各90分。

〈昼〉 11:00～14:30 (最終入店 13:00)

[1部 11:00～/2部 13:00～]

〈夜〉 17:30～21:00 (最終入店 19:30)

[1部 17:30～/2部 19:30～]

【定休日】 不定期

【料金】 ※税込

〈昼〉

〈夜〉

大人 2,970円(土日祝 3,300円) 大人 4,070円(土日祝 4,400円)

小学生 1,650円 小学生 1,980円

※昼夜ともに、幼児(3～5歳)は550円でビュッフェのみのご利用、2歳以下無料。

【メニュー】

[選べるピザ(直径約17cm)] 一人1枚ずつセレクト

マルゲリータ、クワトロフォルマッジなど

[ビュッフェ] スープ、インサラータ、城山ブランドパン、ドルチェ、季節のフルーツ

オプション(別料金)

[クラフトビール] 城山ブルワリー・期間限定で各地のクラフトビール)660円～

※店舗の詳細情報はこちらのサイトをご覧ください。 https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/italian_holt/

■お客様からの問い合わせ先

予約センター 0570-07-4680 (受付時間 9:00～18:00)

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山ホテル鹿児島) <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部 大羽/岡田 E-mail: a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp

I
Italian
holt

