

LA VEDUTA

総料理長 兼 イタリア料理「ラベデュータ」料理長 ジャンルカ・ヴィサーニ Gianluca Visani

1981年イタリア・ポローニャ生まれ。両親と祖父母が農場を営んでいたため、幼少の頃より農作物や自然に触れて育つ。

イタリア国内はもとより、イギリスやドバイのホテルでインターナショナルな料理感覚とスキルを身に付ける。

ザ・リッツ・カールトン北京、ザ・リッツ・カールトン上海を経て、ザ・リッツ・カールトン沖縄での総料理長として手腕をふるう。2017年12月より、セントレジスホテル大阪総料理長。

「Time Out」誌（2012/中国）にて、シェフオブザイヤーメリットアワード、ベストサービスメリットアワード、ベストインターナショナルファインダイニングメリットアワードを受賞。

ジャンルカ総料理長のコメント

セントレジスホテル大阪では、総料理長として、今の時代にマッチした伝統の再発見「モダントラディション」に取り組みたいと考えています。セントレジスホテル大阪で私のお料理を提供する事を通じて、記憶に残る体験をお届け出来れば幸いです。お客様お一人お一人にお会い出来る事を楽しみにしています。Buon Appetito（どうぞ召し上がれ）！

1981年 イタリア（ポローニャ）生まれ

2004年 バリオーニホテル、ブルネーノレストラン（イギリス/ロンドン）ジュニア・スーシェフ

2005年 ハイアットリージェンシー ドバイ（UAE）副料理長

2006年 イタリア料理レストラン“ザ・キャナリー”（シンガポール）副料理長

2009年 イタリア料理“イル・リドレストラン&ラウンジ”（シンガポール）総料理長

2011年 ザ・リッツ・カールトン北京（中国）にイタリアンシェフとして入社

2013年 ザ・リッツ・カールトン上海 浦東（中国）副総料理長

2016年 ザ・リッツ・カールトン沖縄 総料理長

2017年 12月 セントレジスホテル大阪 総料理長に就任

【主な受賞履歴】

「タイムアウト Time Out」誌

- ・シェフオブザイヤーメリットアワード 2012（中国）
- ・ベストサービスメリットアワード 2012（中国）
- ・ベストインターナショナルファインダイニングメリットアワード 2012（中国）