

# The interview with Chefs

「Buon appetito!

美しく、愛にあふれる、情熱的な料理の旅を」

セントレジス ホテル 大阪 総料理長  
The St. Regis Osaka Executive Chef

ジャンルカ・ヴィサーニ GIANLUCA VISANI

イタリア、ロンドン、ドバイ、シンガポール、北京、上海、そして日本。世界中を渡り歩き、ついに大阪へやってきました。私が目指すのはイタリア料理の伝統を守りながら、常にお客様に感動と驚きをもたらす料理を提供すること。そのために味、香り、食感はもちろん、その美しさや表現する言葉まで、あらゆる工夫を重ねます。

私の原点は、祖母が営んでいた家族農場。季節ごとの野菜やフルーツがあふれ、家畜もいました。そこですべて手作りの料理が、私をキッチンと食べ物の世界へと引き込みました。今でもメニューを作るたびに、当時の記憶がインスピレーションを与えてくれることがあります。

イタリア料理は新鮮な食材を使い、ひと皿の素材や味つけはいたってシンプルです。旬やその土地の食材をできるだけ多く取り入れるべきです。私が日本に来て一番驚いたのは“生産者の最高の品質を求める真摯な姿勢”と、“産物に対する愛情深さ”。ここ大阪でも、地産の食材をどんどん取り入れていきたいと思っています。

シェフにとって大切なのは、どの料理にも愛情を注ぐこと。そして試行錯誤を重ね、ようやく最高の質に辿りつきます。さらにお客様に最高の感動を与えるには、チーム全体の気配りとアイデアが必要です。私達ラ ベデュータチームが創り出す、新しいひと皿との出会いをぜひご体験ください。

Q. 得意なメニューは？

手作りのフィットチーネ、ホワイトボロネーゼ、パルミジャーノレッジャーノクリーム、ボルチーニ、サンジェノペーゼソース

Q. 好きな言葉は？

「自分らしく、ありのまま、謙虚に」  
「私たちはひとつの家族であり、ともに負け、ともに勝ちます」

Q. 休日の過ごし方は？

妻と愛犬のBlacky(ラブラドル 4歳)と過ごしたり、健康と夢を叶えるエネルギーを保つために、ジムで身体を鍛えています。



生産者の想いを大切に、地産の食材もどんどんメニューに取り入れていきたい。

Touring through big cities and honing in my culinary skills while working in Italy, London, Dubai, Singapore, Beijing and Shanghai, I have now finally step foot in Osaka. What inspires me in the kitchen is driven largely by my love and passion for traditional Italian cuisine but also staying on the pulse of culinary trends by constantly innovating my dishes to provide fresh perspective for my diners. Whether innovating in terms of taste, flavor profiles or even delving in layers of textures, to bring out the beauty of the ingredient and my interpretation of the dish.

Growing up in a family farm with my grandparents, I have had the luxury to be constantly exposed to different seasonal fruits and vegetables and meats which was served on the dinner table. Since then, it has developed my interest in culinary and those memories are what inspires my menu now.

As an Italian, the use of fresh produce and the natural flavors of ingredients is vital in the kitchen and I am fortunate to be in a country where there is no lack of quality fresh seasonal ingredients, produced by farmers with sincere attitude and passion.

With my team of culinary masterchefs, we strive to give each dish a meaning and quality – through countless R&D, team effort and hard work.

I invite each guest of The St. Regis Osaka to experience our menu at La Veduta.



「フレンチの奥深さに魅了されて」

ル ドール 副料理長 Sous Chef, Rue D'or

駒路 和司 KAZUSHI KOMAJI

小学生の時、卒業アルバムに将来は「コックさんになる」と書きました。その夢の実現を後押ししてくれた親に感謝しています。フランスの三ツ星レストランでの研修をはじめ、これまで一緒に働いた素晴らしいシェフたちから、食材選びや味付けのバランス、盛り付け、そして妥協しない姿勢まで多くを学びました。休日は、以前はフットサルやバスケットボールなどもしていましたが、今は料理のことが頭から離れることがなく、食べ歩きをしたり料理本を読みあさったり。それらをヒントに、自分だったらどうするか、自分なりのプラスαを考えてお皿に表現しています。ル ドールの料理を一手に担う今、ピストロならではの気軽さはそのままに、よりご満足いただけるよう、高級食材を取り入れた本格的なコースもどんどん発信していきます。

Q. 得意なメニューは？

肉料理やソース。モットーは「不要なものはお皿に乗せないこと」。

Q. 座右の銘は？

「素直に」。上司や先輩の話を素直に受け止め、しっかりと解釈していくことを大切にしています。



若手シェフが競う「食の都・大阪グランプリ」にて、昨年、決勝進出優秀賞を受賞。

It is not often that one gets to realise his or her dream, and for me, I am fortunate that I had the support from my family at a young age to pursue my passion in culinary. Trained in a 3-Michelin Starred restaurant in France, I had the opportunity to learn the basics from my respected Chef, including how to choose the right products, the importance of balancing flavors and how to present a visually stunning dish. With these, the most important lesson is to have an uncompromising attitude. Hungry for knowledge and passionate for exposure, I spend my rest days going for food tours and reading a lot of cooking books, to get inspiration for my next dish or enhance what is currently on my menu. Now, with my new expanded role at Rue D'or, I want to provide my diners with a substantial range of menu items using premium ingredients but maintaining the essence of a Bistro. I look forward to welcoming you to Rue D'or.

「ワールドベストバー50に挑戦」

セントレジスバー アシスタントマネジャー  
Assistant Manager, The St. Regis Bar

大瀧 雅彦 MASAHIKO OHAMA

若い頃、ふと入ったバーのマスター夫婦が創り上げる空間に魅せられて、この道を志しました。バーテンダーという仕事の魅力は、お客様の目の前で立ち振る舞え、その緊張感の中で信頼関係を築けること。お客様に再び足を運んでもらえたときに一番の喜びを感じます。ホテルのバーはたくさんお客様が来られるので、お一人おひとりの好みをお伺いするサービススタッフとの連携はとても大事です。どんなご要望にもお応えできるよう、日々アンテナを高く張り、セミナーや試飲会に参加したりし、常に最新の情報を取り入れるようにしています。すべてのお客様にとって、セントレジスバーがより居心地の良い場所になるようチーム一丸で努め、ワールドベストバー50に選ばれるように挑戦します。

Q. 得意なメニューは？

サイドカー(コニャックベース、オレンジキュラソー、レモンジュース)

Q. 動物にたとえたら？

豆柴。見た目と言われたことがあります。



娘がトウモロコシを美味しく食べるのを見て考案した「ココセイバ」。

I remember being in a bar when I was young and was intrigued by the charisma of the bartender, and that was how my career in bartending begin. Putting on a show for your guests as you concoct a cocktail for your guests, shows the flare of a bartender and that is the most appealing part of this job. Having the privilege to be part of the team at The St. Regis Osaka's Bar, and serving regular guests motivates me daily and together with the rest of my team, we strive to put the St. Regis Bar on the list of the World's 50 Best Bars.

