

2024年10月4日

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社

長崎マリオットホテル シェフパティシエ就任のお知らせ

JR九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社が運営する長崎マリオットホテル（長崎県長崎市
総支配人：吉満 啓一郎）は、2024年10月1日付でシェフパティシエに小野寿洋（おのとしひろ）
が就任したことをお知らせします。



長崎マリオットホテルでは、レストランで提供するコースデザートその他、季節毎のテーマでつく
りこまれたアフタヌーンティーで、目にも鮮やかなスイーツをお楽しみいただきます。
また、ショップ「Grab&Go（Grab&ゴー）」では、長崎や九州の素材にこだわったホテルメイド
のケーキをご用意し、宿泊のお客さまは勿論、地元のお客さまのご来館をお待ちしております。

略 歴

2002年に大分県内の高校を卒業後、大分市内のケーキ店でキャリアをスタート。
2004年にホテルオークラJRハウステンボスに入社。パティシエとして勤務する傍ら、JR九州「或
る列車」で、東京・南青山のレストラン「NARISAWA」のオーナーシェフ成澤由浩氏の監修のもと、
車内で提供する多くのスイーツを手掛け、そのキャリアを重ねる。
2024年10月、長崎マリオットホテルのシェフパティシエに就任。

シェフパティシエ 小野寿洋 コメント

自ら考案したスイーツをゲストへ提供することに、無上の喜びを感じると同時に、「ひとつひとつのスイーツがゲストとの真剣勝負」との緊張感を保ちながら日々素材に向き合っています。

長崎マリオットホテルにおいても創造性に溢れるスイーツでゲストへ豊かな時間を提供いたします。



総料理長 ^{はろいわ} 榮岩雅幸 コメント

確かな技術と経験を持つ小野 寿洋を長崎マリオットホテルのシェフパティシエとして、チームの一員に迎えることができ、大変嬉しく思っております。小野寿洋の研ぎ澄まされた感性で、長崎マリオットホテルのスイーツにどのような魔法をかけてくれるか、大変楽しみにしています。100年に一度の変革の時を迎えた長崎の地より、小野寿洋が発信するシュガーロードが日本全国は元より、世界へ繋がっていくものと信じております。長崎マリオットホテルのスイーツにどうぞご期待ください。



長崎マリオットホテルでは、ハロウィン期間だけの特別なアフタヌーンティーを開催中です。クモの巣やコウモリをあしらったスイーツをぜひお楽しみください。また、オールデイダイニングのコースデザートには、リンゴのお酒「カルバドス」を使用した見た目も可愛いリンゴのムースをご用意しております。

【ご予約】 <https://www.marriott.com/ja/hotels/ngsmc-nagasaki-marriott-hotel/dining>

【お電話】 095-895-8884（受付時間 9:00～22:00）

【SNS アカウント】

<Instagram>



<LINE>



Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.

長崎らしい、素晴らしいおもてなしの心を常に。