



オーシャニアクルーズが船上の祝祭体験で 「洋上最高の料理」をさらにレベルアップ



2022年5月2日(東京) - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャニアクルーズ](#)では、特色ある料理と記憶に残るひとときの間には強い関連性があると認識しています。そのため、ラグジュアリーな小型船ならではの様々な最上級メニュー、スペシャリティダイニングのレストラン、晴れの日体験等々は常に強化されています。

オーシャニアクルーズでアジア太平洋地区シニア・ヴァイスプレジデント兼マネージング・ディレクターを務めるスティーブ・オデルは、「海上であれ陸上であれ、最高の料理を楽しむ特別な機会を求めておられるお客様のご要望に応えられるよう、私共の旅はすべてのクルーズでお客様の味覚を満足させるようデザインされ、熟練した飲料部門は新たな美食体験を創造するため常に革新を追求しています。船を降りてからも長く大切な思い出としていただけるような、唯一無二の食の旅をお届けしています」としています。

オーシャニアクルーズの飲料部は、一昨年来の運休期間中に、すでに定評のある「洋上最高の料理」を劇的に改良。才能あるチームの創造性と情熱でダイニング体験が洗練の度を増しました。

オーシャニアクルーズだけの5つの祝祭料理体験:

ワインスペクテーター監修ラ・レゼルブでのドン ペリニオン体験

6 皿のコースメニューのドン ペリニオン体験はシャンパンとのペアリングディナー。価値あるドン ペリニオンのビンテージと共に供されるのは、さくら茶「芸者フラワー」のアイスクリームとレモンキャビア；イエローカレーブイヨンで調理したブルターニュ産ブルーロブスターとココナッツムース；黒トリュフリゾット；和牛のたたきとルッコラ炒め、ブラッドオレンジ-大豆ソースとキャビアペルリタなど、まさに美食の競演。

生活の中に上質を求める旅行者が一生に一度は体験したいこととして挙げるにふさわしい、味覚を刺激するテイastingメニューは 6 皿のコース。共に供されるシャンパンは特別に選ばれた 3 種のドン ペリニオンのビンテージ。いずれも熟練のソムリエによりサービスされます。まさにフランス流生きる喜びともいえるこの体験は 2 隻の O クラス船、リビエラとマリーナで。

プリベでプライベートダイニング



著名な建築家ダコタ・ジャクソンがデザインした特注のテーブル、特大の白い革張りの椅子、赤とゴールドが映えるヴェニーニのシャンデリアで豪華に飾られたプリベは、祝い事や記念日などの食事でクルーズの旅をさらに特別なものというゲストに好評です。



予約できるのは1晩につき最大10名の一組のみ。食事は新デギュスタシオンメニュー、ワインペアリングメニュー、ベスト・オブ・オーシャニアクルーズメニュー、ベスト・オブ・ポログリル&トスカーナメニュー、エグゼクティブシェフズメニューから選択。

デギュスタシオンメニューのハイライトはテーブルサイドで切り分けられるスズキのパイ包み焼きとブルーブランにラズベリーのミルフィーユ添え。エグゼクティブシェフズメニューはポテトフリットにセブルーガキャビアとウォッカライムクリーム、メインロブスターのラビオリに野菜のプリマヴェーラとバジルのムース添え、または黒ダラの照り焼きローストのゴマと唐辛子風味など。

ラ・レゼルブ by ワインスペクテーター



寄港地にまつわるワインとのペアリングディナーとソムリエ指導の試飲を楽しむラ・レゼルブ by ワインスペクテーター。味覚の喜びを祝うためにデザインされています。専門知識に基づいた組み合わせで供されるラ・レゼルブでの食事は、美食家がいつかは体験したいことのリストに加えられるにふさわしい、忘れ難い体験となるものです。

ヴィスタ 船上の新料理コンセプト





2023年初旬に予定されている最新船ビスタの初就航クルーズは、このサイズの船では過去に例のない12箇所でのダイニング体験と共にスタートします。エンバーは新たなシグネチャーレストランで、伝統の味をベースにした独創的なアメリカ料理を提供。アクアマールキッチンには居心地の良い贅沢な内装。健康志向第一にカロリーを気にすることなく食べられるヘルシーな食事で、心身に滋養をもたらします。新しい海を臨むカリナリーセンターのダイニングルームは、グループでの食事や特別開催の食事とワインのペアリング体験が催されます。

トスカーナのオリーブオイルソムリエ

イタリア人シェフが子供のころから好きだった伝統的な家庭料理をモチーフにした料理で有名な、イタリアンレストラントスカーナは美食体験の場。ヴェルサーチの特注食器で供されるトスカーナ地方の料理に合うオリーブオイルをテーブルサイドで提案します。オリーブオイルソムリエが様々な厳選オリーブオイルの地域ごとの味わいをテーブルサイドで紹介し、食事を完璧なものに仕上げ、ゲストひとりひとりをそれぞれのトスカーナ体験に導きます。

オーシャニアネクストについて

オーシャニアネクストは保有全船がまったく様相を異にするまでの全面的かつ多岐にわたるドラマチックな改革です。オーシャニアブランドによるこの意欲的な取り組みにより、オーシャニアクルーズが提供するゲスト体験が新しいレベルに押し上げられます。巧みに練り上げられた新たな食体験と再構成メニューも含めて、再生を遂げた新造船をものぐ6隻の船では、洋上最高の料理を味わいながらラグジュアリーな小型船ならではの旅を満喫し、行く先々では内容豊かな探訪に身も心も豊かになります。

オーシャニアクルーズによる小型客船ならではの特選料理や考え抜かれた旅行体験といったラグジュアリープロダクトについての詳細は OceaniaCruises.com で。

画像とオーシャニアクルーズの料理動画は [こちら](#) から。

オーシャニアクルーズについて

オーシャニアクルーズは洋上最高の料理と寄港地の魅力を追求した世界屈指のクルーズラインです。ゲスト数は最大でも1,210名に限られた全7隻のラグジュアリーな小型客船は洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地で他の追随を許さない休日体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎに満ちた客船による考え抜かれた旅行体験は、180日間の世界一周クルーズを始め、ヨーロッパ、アラスカ、アジア、アフリカ、オーストラリア、ニュージーランド、ニューイングランド-カナダ、バミューダ、カリブ、パナマ運河、タヒチと南太平洋の名所から小規模な港街まで450を超える港を巡ります。また、2025年の導入予定で乗客1,200名規模のヴィスタクラスの船を発注済み。オーシャニアクルーズについての詳細



は [Oceania Cruises online](#)

マイアミに本部を置くオーシャンアクルーズは、ノルウェージャンクルーズライン、オーシャンアクルーズ、リージェント セブンシーズクルーズを含めた世界的クルーズブランドを運営する総合クルーズオペレーターのノルウェージャンクルーズライン・ホールディングスが持ち株会社。

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングスについて

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングス株式会社(NYSE:NCLH)はノルウェージャンクルーズライン、オーシャンアクルーズ、リージェント セブンシーズクルーズの各ブランドを運営し、世界のクルーズ業界をけん引しています。3ブランドの保有船合計28隻、総ゲスト数はほぼ6万名。各クルーズブランドのアイテナリーには世界490を超えるデスティネーションが網羅されています。今後2027年までに総ゲスト数2万4,000名を数える9隻の新造クルーズ船導入予定。

【発行元】ノルウェージャン・クルーズライン・ホールディングス PR 株式会社 Flair