

オーシャニアクルーズが食のストーリーに新展開 リラックスと洗練、「洋上最高の料理」を新たに定義

脚光を浴びるくつろぎのダイニング選択肢が8隻のウルトラプレミアム客船で拡充



東京 2024年6月24日 - 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](#)が、その食のストーリーに新たな章を繰り広げます。保有する全8隻の小型ラグジュアリー船に新設された「くつろぎと洗練」のダイニングから目が離せなくなるストーリー展開です。

テラスカフェで新たに供される寿司とインド料理、そしてウェイブズグリルの刷新版プールサイドランチメニューが、「洋上最高の料理」を再認識させるものとして脚光を浴びています。

オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は「私たちが各客船と世界各地の訪問先で行う全ての基礎に、食があります。私共はまさにビジネスの核心である『洋上最高の料理』を提供することで知られていますが、これは受賞歴のあるスペシャリティレストランで、白いリネンのテーブルクロスのテーブルで糊のきいたナプキンを使う食事だけを指すものではありません。焼き立ての熱々ピザやブッラータを使った料理などを、さわやかな白ワインとともに出航時にテラス席で楽しむことも含まれています」とコメントします。

OCEANIA CRUISES®

料飲担当副社長ベルンハルト・クロッツは次のように付け加えています:「私たちがシンプルな方法で創造する『洋上最高の料理』の中には美があります。最も革新的な料理チーム、最も新鮮な食材、そして最高の食を追求するクルーズ船が完璧に組み合わせられた時、魔法が完成するのです。食は人々を結びつけ、食は喜びをもたらします。プールサイドのアイスクリームサンデーから極上のスフレまで、その一口でお客様が笑顔になるよう、船のいたるところに『洋上最高の料理』があります」。

テラスカフェには寿司ステーション(毎日)やインドコーナーが加わり、国際色豊かな料理がさらに充実します。朝食、ランチ、ディナー時にオープンしているテラスカフェは、リラックスダイニングの中核をなすものです。

オーシャニアクルーズの新エグゼクティブカリナリーダイレクターのシェフ 2 名、アレクシ・クアレッティとエリック・バラレ、そしてその才能豊かなチームにより、日替わりの刺身 2 種、裏巻き寿司 2 種、握り 3 種、そして日替わりベジタリアンメニューなど、45 種類の新レシピが誕生しました。

新インド料理コーナーはクルーズ中に 1 度、夕食時にオープン。15 種類の本格的なインド料理が味わえます。

アレクシシェフは、「私たちのスタッフは世界中のあらゆる地域から集まっています。彼らの知識と経験を文字通りテーブルにもたらすことができるのは素晴らしいことです。テラスカフェのための新しいインド料理作りはまさにその好例で、中には何世代にもわたって受け継がれてきたレシピもあります。新しい料理を新しいレンズを通して見て、新しいお客様にお届けできることをうれしく思います。バターチキンとダールはすでにお客様に大好評です」と語っています。

プールサイドにあるくつろぎのランチレストラン「ウェイブズグリル」では、ラウンジチェアに身を沈めたままで、オーシャニアクルーズの美食を味わうことができます。一新されたメニューには、特に親しまれてきたシングネチャー料理とともに、新しい料理も並びます。

新たに追加されたのは、コールドサンドイッチ、ホットサンドイッチ、ハンバーガーなど、20 種類以上。一番人気の「サーフ&ターフ和牛バーガー」、「和牛ビーフパテとロブスターメダイヨンのトリュフマヨネーズ添え」、そして「細切りサーロインステーキ、プロヴォローネ、オニオンソテー、パプリカ、マッシュルームが挟まれたフィリーチーズステーキ ホットサンドイッチ」といったすべての料理に、ポテトフライかサツマイモフライが添えられます。

OCEANIA CRUISES®

アレクシシェフは、「リラックスしながらも洗練された各レストランでは、お客様には正統派エンターテイメント要素のあるダイニング体験をご堪能いただけます。ゆっくりくつろいで食事をお楽しみください。せかさされて食べる『ファスト』フードではありません。それぞれがオーシャニアならではの雰囲気醸しています」と説明しています。

受賞歴のあるスペシャリティレストランも見逃せません。シェフのアレクシとエリック、そして彼らのチームは、全船の全メニューを徹底的に見直して、年末までにさらなるサプライズを用意しています。

アレクシシェフは、「アリュウラの就航まであと1年となった今、私たちは多くのことに取り組んでいます。すべての船についても、エキサイティングな計画が進行中です。汎アジア料理のシグネチャーレストランレッドジンジャーでも新メニューを発表する予定です。オーシャニアクルーズだけのワインペアリングランチは選択肢を広げます。そして、ブランドの誇るダイニングの大御所ザ・グランドダイニングのメニューも一新されます」と語っています。

その他の情報

- マリーナとその姉妹船リビエラは、2023年のビスタ、2025年のアリュウラに続く、世界初の真の美食船で、船内に料理教室を設置した最初の船です。他のどの船よりも厨房スペースが広く、生鮮食料品のストックも多く、造船所で厨房を中心に建造されました。
- オーシャニアクルーズは、他のどのクルーズ会社よりも、食体験専任調理スタッフの高い割合を誇ります。各料理の完璧な質を保証するため、このオーシャニアでは10人のゲストに対して1人のシェフがいます。また乗員の半分が調理や配膳に従事しています。

オーシャニアクルーズの豪華小型船、絶品の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については <https://jp.oceaniacruises.com> をご覧ください。

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する世界屈指のクルーズラインです。最大乗客定員1,250名、全8隻のラグジュアリーな小型客船が洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地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で、7大陸100か国以上の600を超える主要港から小さな港までを7泊から200泊余りをかけて巡ります。2027年と2028年または2029年^[1]の引き渡し予定で2隻の船を発注済み。オーシャニアクルーズはノルウェー・ジャンクルーズライン・ホールディングス(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com をご覧ください。



[1] オーシャニアクルーズ 2 隻目の引渡しは、契約上は 2028 年第 4 四半期に予定されていますが、2029 年に延期される可能性もあります。

画像提供はオーシャニアクルーズ

【発行元】オーシャニアクルーズ PR 株式会社フレア