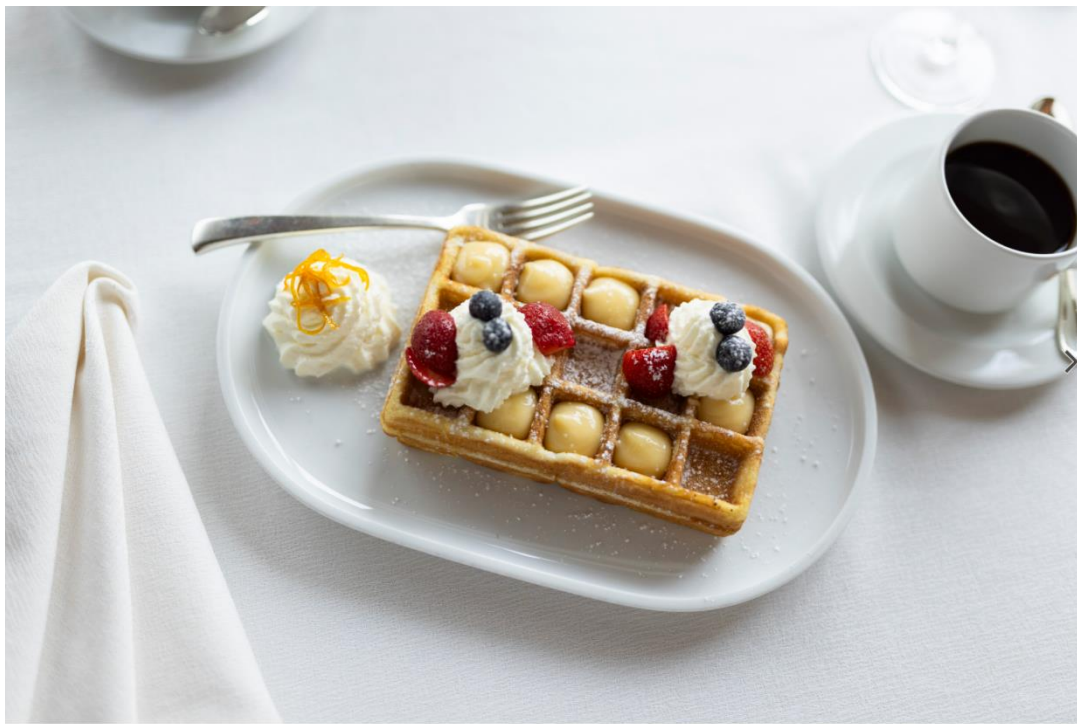


## オーシャニアクルーズが 2025 年にアリューラでデビューする 「クレープリー」の詳細を発表

ブリュッセルワッフル、バブルワッフル、クレープなど  
20 種類のメニューから選んだり、カスタマイズしたりも



東京 2024 年 10 月 10 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、2025 年 7 月に就航する最新船アリューラでデビューする新しい食の施設「ザ・クレープリー」の詳細を発表しました。

オーシャニアを代表するコーヒーバー「バリスタス」の隣にオープンするクレープリーでは、かわいい見た目と食指が動くフレンチクレープ、ブリュッセルワッフル、バブルワッフルにイタリアンアイスクリームサンデーなども加わった取り揃え。午前中の遅い時間から午後にかけて、オープンいたします。

オーシャニアクルーズのエグゼクティブカリナリーダイレクターで、フランスマスターシェフの称号を持つアレクシ・クアレティとエリック・バルルがクレープリーのため 20 を超えるレシピを開発。フランス定番のクレープシュゼットや、バナナ、塩キャラメルソース、ホイップクリームを添えたブリュッセルワッフルなどがメニューに並びます。また、完璧に自分好みのスイーツをカスタマイズして作ることもでき、無限の組み合わせを楽しむことができます。

# OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は、「私共のエlegantな小型客船の8隻目となるアリユーラは、オーシャニアクルーズの進化をさらに推し進めるものであり、世界を探検する新しい方法を象徴しています。『洋上最高の美食』は単なるキャッチフレーズではなく、私共のビジネス全体を牽引する哲学です。しかし最高級が必ずしも最も豪華であるとは限りません。アリユーラに新設される美しいクレープリーはその両方を備え、よりくつろげる、洗練されたスイートショップです。アリユーラにクレープリーが追加されることで、乗客の皆様には、いつ、何を食べるかをより多彩な選択肢からお選びいただけます。もちろん、私共の船上の食はすべてクルーズ料金に含まれています」としています。

クアレッシェフは、「アリユーラが新たな船として加わり、新概念のクレープリーが船内の食に加わることをとても楽しみにしています。パリスタスの隣、人気のベーカリーのすぐ近くに新クレープリーがオープンすれば、美味しく楽しい社交の場が生まれます」とし、「フワフワのワッフル、洗練のクレープ、バブルワッフルに挟むかコーンやカップにするかを選べるいろいろなフレーバーのイタリアンアイスクリームは、どれも皆さん大好きであることは周知の事実ではありますが、一番悩ましいのはどのトッピングにするか迷ってしまうこと。私が個人的に好きなのはフレンチクレープにヌテラと生クリームのみ組み合わせです。子供の頃、祖母に完璧なクレープの焼き方を教わったことを思い出します」と語ります。

アレクシとエリック両シェフはアリユーラのため特に開発中の他のメニューの最終調整に取り組んでいます。さらに、来年には8隻全船で新しい料理への取り組みも展開されます。詳細は今後数か月のうちに発表となります。

ザ・クレープリーは、以下に加わるアリユーラ船上第12番目の食のスペースです：

- ザ・グランドダイニングルーム - ジャック・ペパンの定番フレンチから、世界の寄港地からインスピレーションを得た料理、4コースの料理、オプションで選べるワインのペアリングまで、毎日豊富な選択肢を提供する全保有船のダイニングの中心的存在。
- ザ・テラスカフェ - インターナショナルな料理を眺望が開けた海沿いのテラスで
- ポログリル - 伝統的ステーキハウス
- トスカーナ - 本場イタリア料理
- レッドジンジャー - 汎アジア料理
- エンバー - 定番アメリカ料理を現代風にアレンジ
- アクアマールキッチン - 健康志向ながら味覚にも訴える料理
- ウェイブズグリル - 昼間はプールサイドでグルメサンドイッチとバーガー。夜は屋外のピッツェリアに
- ザ・ベーカリー・アット・パリスタス - 焼き立てのフレンチとイタリアンのペストリー類

# OCEANIA CRUISES®

- アフタヌーンティー・アット・バリスタス - 毎日 4 時からティータイム
- プリヴェ - 記念日を祝うなどの特別な席にふさわしいプライベートダイニング

## その他のアリュールアイト:

アリュールはオーシャニアクルーズ第 8 隻目の船で、乗客数 1,200 名のアリュールクラス船としては 2 隻目。姉妹船ビスタは 2023 年に就航し世界的に高い評価を得ています。

- 10 名の乗客に対して 1 名のシェフ。乗員の 50%が食体験のための職務に
- スペシャルティレストランはブランド最新シグネチャーレストランのエンバーとアクアマールキッチンを含む 5 か所
- 1,200 名の乗客を迎える 800 名の乗員。つまり乗客 3 名に 2 名の乗員の割合
- 洋上最大のゆとりを誇るスタンダードステートルームは 27 平方メートル
- 数百の選択肢から選べる少人数制の、最高の寄港地観光ツアー
- 船上の娯楽はオーシャニアクルーズでも人気のアーティストロフトのアート教室や様々なゲスト講師による講演
- 拡張されたカリナリーセンターと併設のシェフズスタジオでは船上シェフ講師が美食のヒントを伝授
- 食事とワインのペアリング体験としては、特別企画のソムリエズチョイスとセラーマスターのクラシックワイン ペアリングランチオンなど
- 全面ガラス張りでラグジュアリーな雰囲気の新ライブラリーにはゆったりチェアとフカフカで居心地の良い家具を配置

## ユア・ワールド・インクルード

オーシャニアクルーズで旅する全ての乗客はユア・ワールド・インクルード特典を受けられます。この特典には、全スペシャルティレストランとクレープリーでの食事、ソーダ、ジュース、特選コーヒーと紅茶、発泡・非発泡飲料水 Vero Water®、無制限スターリンク WiFi、客室内での食事、フルーツスムージー、ジェラート、手作りアイスクリーム、フィットネスのグループレッスン、ランドリーサービス、そしてステートルーム担当者、バトラー、ダイニングの配膳担当スタッフへのチップ、以上全てが含まれています。

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> で。



### オーシャンアクルーズについて

オーシャン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。オーシャン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](http://www.nclhltd.com)

[1] オーシャンアクルーズ 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ンアクルーズ

【発行元】オーシャンアクルーズ PR 株式会社フレア