

OCEANIA CRUISES®

オーシャンアクルーズが
アリユーラの洋上ファインダイニングでさらなる進化を

グランドダイニングのメニューに 270 を超える新作料理
朝食を代表するスペシャリティからランチタイムのフランスビストロ料理
そして魅惑のディナーまで



東京 2025年2月10日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャンアクルーズ](#)が、進化を続けるグランドダイニングルームのメニューを刷新。2025年7月に就航するゲスト数1,200名の最新船[アリユーラ](#)の同ダイニングでデビューを飾ります。新メニューには朝・昼・夜のメニューを通して270を超えるまったく新しいレシピによる料理を導入。いずれも最新の調理のテクニックを駆使した洗練の味、そしてエレガントな盛り付けが際立ちます。

オープンシーティング(自由席制)のグランドダイニングルームは、オーシャンアクルーズのスマールラグジュアリー客船全8隻に搭載されています。メニューで目を惹くのは、朝食を代表するエッグベネディクトやおしゃれなフレンチビストロを思わせるランチタイムの料理。ディナータイムには、例えば「ビーフウェリントンにシラー種赤ワインソース、ハウレンソウの炒め物、トリュフ風味マッシュポテトを添えたもの」や「メイン州産ロブスターをチェルムーラバターでローストしたものにリゾットプリマヴェーラとビスクソースを添えたもの」など、不動の人気を誇る定番料理を生まれ変わった新たな顔ぶれが勢ぞろいします。

OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は、「私共は洋上最高の美食で知られていますが、これは単なるキャッチフレーズではなく、私共の全てのサービスにつながる哲学です。ダイニングはオーシャニアクルーズ体験の試金石であり、グランドダイニングルームの新メニューは、2名のエグゼクティブカリナリーディレクターでフランスのマスターシェフであるアレクシ・クアレッティとエリック・バルルが率いる才能あふれるチームによる輝かしい料理の芸術性を具体化したものです。職人技と情熱から生み出される比類なき上質の料理が、ぬくもりと品格のある船上の体験とサービスと共に、私共のお客様からご好評をいただいております」と語ります。

クアレッティシェフは、「私は、今回新しい料理を作るにあたり、子供時代や家族との日常、そして何と言っても私共の料理の大先輩で有名シェフ、ジャック・ペパンとのコラボレーションを含む私のキャリア全体から、大いにインスピレーションを得ました。その他にも個人的なインスピレーションも影響しています。祖母の大切なレシピを使った『ユゲットおばあちゃんのムース・オー・ショコラ』は、祖母から教わったとおりの詳細にいたるまでの丁寧さはそのままに、再構築したものです。この料理は、私共全船で供される創作料理同様に、単純な哲学、つまり過去を重んじ、現在を味わい、何時までも印象に残る味にこだわる事を具現化するものです」

朝食の伝統、完成された域に

グランドダイニングルームの朝食は、目にも鮮やかなプレゼンテーション、バランスの取れた量、そして30以上の新しいレシピで見事に生まれ変わりました。新しいコーナーの代表格として登場するのはエッグベネディクト。中央に配置され、朝食に人気の定番エッグベネディクトだけでなく、様々なバリエーションを展開させます。例えば、エッグベネディクトフロランタンはクリームで和えたホウレンソウ、クリスピーベーコン、濃厚なオランダソースと共に。スモークサーモンエッグベネディクトはスモークサーモンの上に黄金のバターソースがかかっています。

デイリースペシャルが日替わりで登場し、朝のメニューに様々なクリエイティブな選択肢が加わります。例えば、「スモークサーモンとヨーグルトソースのズッキーニワッフル」、「スクランブルエッグ、ハム、クリスピーベーコンをブリオッシュにのせたブラックファーストスライダー」、「スクランブルエッグ、ソーセージ、ワカモレ、チェダーチーズのブリトー」など。

洋上にパリのビストロ: ブラスリーランチ体験

ランチタイムのグランドダイニングルームはラ・ブラスリーとなり、本格的なフランスのビストロ料理が供されます。メニューには日替わりでベジタリアンのメインコース、伝統のチーズプレート、厳選のシャルキュトリープレートなども加わります。

OCEANIA CRUISES®

その他傑出の料理には、ブランケット・ド・ヴォー・ア・ランシエンヌ(子牛のクリームソースシチューに野菜と香り高いピラフを添えたもの)、伝統のcock・オー・ヴァン(チキンの赤ワイン煮とタリアテッレ)など。

定番アメリカ料理も登場します。たとえば、オーシャニアクルーズのシグネチャーチーズバーガーは肩ロースミンチステーキ、チェダーチーズ、レタス、トマト、オニオンをホームメイドのバンズに挟んで。フレンチディップサンドイッチはバターロールに挟んだ肉汁たっぷりのサーロインローストビーフ。

ディナーへの芸術的アプローチ

グランドダイニングルームのディナーメニューは、世界中の料理を現代感覚でバランスよく仕上げた 200 以上の新しい料理に彩られます。新メニューの一面では、シェフズレコメンデーションとして、クアレツィシェフとそのエグゼクティブシェフによる厳選の料理にスポットライトが当たります。

新しいアペタイザーには、シルクのような滑らかさと絶妙な塩味の繊細なコントラストの「スカロップパンナコッタのキャビア添え」や、マンゴチャツネのムースを添えた濃厚な中にも明確でキリっとした味が引き立つ「パテ・アン・クルート アルルカン」など。「鴨のフォワグラソテーのエスカロップ」にはリュバーブのコンポート、ジンジャーブレッドのクルトン、ハイビスカスの花のソースが添えられ、リッチで深い味わいは甘みのある風味と絶妙なコントラストをかもししています。

アントレとして特筆すべきは、じっくりと火を通してたっぷりのうまみが凝縮している牛ショートトリブのコリアンバーベキュー。青梗菜と野菜のピクルスが添えられています。目にも美しいシーフードのヴォール・オー・ヴァンは、パイ生地の器にホタテ、エビ、サーモン、ムールが入っているもので、濃厚なマスタードソースと柔らかいグリーンアスパラガスが添えられています。

アリュールアのハイライト:

アリュールアはオーシャニアクルーズの第 8 番目のクルーズ船。ゲスト数 1,200 名のアリュールアクラスとしては、2023 年 5 月に就航して世界的な評価を得ているビスタに続く 2 隻目。

- ゲスト 10 名に 1 名の料理人。クルーの 5 割が料理関係の職務に
- 常に追加料金なしで利用できるスペシャリティダイニング。ブランドのシグネチャーフレンチレストランのジャックとウェルネスに特化したアクアマールキッチンも含まれます
- 気配りの行き届いた至れり尽くせりのサービス: 1,200 名のゲストのサービスを 800 名のクルーが担当、つまり 3 名のゲスト毎に 2 名のクルー
- 洋上で最も広いスタンダードステートルームは 27 平方メートルという驚異的広さ

OCEANIA CRUISES®

- クルーズ毎に数百単位から選べる、いずれも没入感満載の少人数での寄港地ツアー
- オーシャニアクルーズ船上アクティビティは、特に人気を博しているアーティストロフトのアートクラスや、多くのゲストスピーカーを迎えてのものも
- 広い実践カリナリーセンターと隣接するシェフズスタジオでは、船上の才能に溢れるシェフ講師から料理の秘訣が伝授されます
- 「ソムリエズチョイス」と「セラーマスターによるクラシックワインのペアリングランチオン」で料理とワインのペアリング体験
- 豪華新ライブラリーは床から天井までガラス張りで、ゆったりサイズの椅子や豪華なくつろげる家具類を配置

オーシャニアクルーズの豪華な小型船、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。

ユア・ワールド・インクルーデッド

「ユア・ワールド・インクルーデッド」と名付けられたブランド特典では、クルーズ料金に含まれるサービスとして、ウルトラプレミアムクルーズならではの最高のもてなしを常に受けることができます。船内の最高級レストランでの忘れ難い食事体験はすべて追加料金がかかりません。無料のスペシャルティコーヒー、ソーダ、コールドプレスジュース、発泡・非発泡飲料水 Vero Water®が船上のどこでもサービスされます。無制限スターリンク WiFi は全スイートルーム、全ステートルーム、全パブリックスペースで繋がります。客室内ダイニングは温かい料理を含めたバラエティ豊かなメニューから。フルーツスムージー、ミルクケーキ、ジェラートとハンフリー・スロコムのアイスクリューも無料。アクアマールスパ+バイタリティセンターでのグループによるフィットネスクラスも無料。チップも、究極の利便性と価値のために含まれています。ランドリーサービスは全ての乗客対象に無料です。オーシャニアらしいパーソナライズされたサービスに加え、価値ある体験を途切れることなく実感できます。

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美食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.nclhld.com



[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