オーシャニアクルーズ伝統のフレンチレストラン「ジャック」
新造船オーシャニア アリューラで再開

ジャック･ペパンシェフ、10 月 6 日、長年来の同僚、家族、友人と共に
ボストンでテープカット

オーシャニアクルーズのシグネチャーレストラン「ジャック」のテープカットをする
初代エグゼクティブカリナリーディレクター で有名シェフのジャック･ペパン

東京 2025 年 10 月 20 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新造船オーシャニア アリューラ船上でシグネチャーフレンチレストラン「ジャック」の再開を祝いました。テープカットは店名に名が冠されている初代エグゼクティブカリナリーダイレクターのジャック･ペパンシェフが執り行いました。

マサチューセッツ州ボストンでの寄港中を捉えた 10 月 6 日、オーシャニアクルーズは、その料理哲学を築いた創始者であり名高いシェフ ジャック･ペパンを称えるオープニングセレモニーと特別ランチを開催しました。

式典ではペパンシェフが親しい間柄の招待客に心のこもった挨拶をし、続いて、娘のクローディーヌ･ペパン、義理の息子ローリー･ウィセン、孫娘のショーリー･ウィセン、そして 20 年以上の同僚で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兼フランス料理マスターシェフのエリック･バラルらが見守る中、レストランの入り口に張られたテープに挟みが入れられました。

ジャック･ペパンは、「ジャックは 14 年前にオーシャニア マリーナで、次いで翌年にはオーシャニア リビエラでデビューしました。最も新しい船オーシャニア アリューラとその姉妹船オーシャニア ビスタで、私たちが愛してやまないこの素晴らしいレストランが再開されることを嬉しく思います。オーシャニアクルーズは、卓越した料理、誠実さ、創造性というレガシーを築き上げ、今再びジャックでその新たな章を結実させました。オーシャニアクルーズ設立当初から共に働いてきた大切な友人、家族、同僚たちとこの瞬間を分かち合えることを誇りに思うと同時に、身の引き締まる思いです」と語っています。

エグゼクティブカリナリのディレクター、バラルシェフは次のようにコメントしています。「アレクシ･クアレッティシェフと私は、ペパンシェフのレガシーを受け継ぐという、光栄かつ名誉ある役割を担っています。彼は私たち二人が現在務めている役職の初代であり、私たちが今守るべき卓越性の基礎を築き上げました。『洋上最高の美食』を提供するという私たちの理念を具現化しただけでなく、オーシャニアクルーズ全船にわたる数百人のシェフたちを導く教義の父とも言える存在です」

生まれ変わった料理は、大胆な新しい味わいと、ジャックが初めて船上にオープンした当初から提供されてきた伝統的な料理とのマリアージュを反映。グランマルニエが香るオレンジソースの鴨料理、モリーユ茸のソースと供される仔牛のメダイヨン、そしてフランスの伝統的デザートのクレープシュゼットやプロフィトロールなどがメニューに並びます。

新規でメニュー加えられるのは、スモークトラウトのリエットとチョウザメのキャビアをトッピングしたデビルドエッグなど。伝統的なビーフタルタルや 2 名分で供されるスズキのパイ包み焼きはテーブルサイドで仕上げられます。

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。ソナタクラス船を 4 隻発注済みで、引き渡し予定は、それぞれ 2027 年、2029 年、2032 年、2035 年の予定[1]。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

[1] 引き渡し年はすべて予定であり、変更される場合があります。

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