

OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズのオーシャニア ソナタで 2つの新コンセプトレストランがデビュー

2人のシェフが情熱を傾けたプロジェクトにより
ラ・ターブル・パル・メートルキュイジニエ・ド・フランスとニッケイキッチンが誕生
美食進化に大胆な新章が刻まれます



左:ニッケイキッチンの完成予想

右:ラ・ターブル・パル・メートルキュイジニエ・ド・フランスの完成予想

東京 2025年12月8日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引するラグジュアリークルーズライン[オーシャニアクルーズ](#)は、次世代ソナタクラス第一号、2027年8月に就航するオーシャニア ソナタにおける2つの新しい料理のコンセプトを、カンヌで開催された ILTM カンヌでの記者会見で発表しました。

オーシャニア ソナタでは、洋上最高の美食の特別版となるファインダイニングレストラン「ラ・ターブル・パル・メートル・キュイジニエ・ド・フランス」と、ペルーの風味と日本の洗練された料理技法と味覚を融合させたディナー専用レストラン「ニッケイキッチン」が初登場となります。

「ラ・ターブル」は、権威あるメートルキュイジニエ・ド・フランス(MCF)の名を冠した洋上で唯一のレストランとなります。MCF はフランス料理芸術の振興に尽力する、世界的に敬意を集める組織です。

MCF との提携による「ラ・ターブル」の導入は、クルーズラインとしては世界初の試みであり、この権威ある協会との関係をさらに深めるものです。オーシャニアクルーズのエグゼクティブカナリーダイレクターを務めるアレクシ・クアレティとエリック・バラル両シェフは、MCF 会員として迎えられています。MCF 会員 2 名が料理プログラムを統括するクルーズラインは世界でオーシャニアクルーズのみです。

OCEANIA CRUISES®

「ラ・ターブル」は、18名限定。くつろぎの雰囲気の中、優雅なダイニング体験を提供します。クアレッティとバラル両シェフと、世界各地から特別に招かれたフランス料理マスターシェフたちとの協働により、創作料理メニューは定期的に入れ替えられます。また、オーシャンクルーズで人気を博した「ドン ペリニヨン体験」が、6品の料理に3種類のヴィンテージシャンパンを組み合わせたテイastingメニューとして再登場します。

「ニッケイキッチン」は、「ラ・ターブル」と並ぶ食体験として、進化し続ける美食トレンドにインスパイアされた料理を提供します。ペルーの食材と日本の技法が融合して生まれたニッケイ料理は、19世紀末にペルーに移住した日本人移民が、伝統的な日本のレシピを現地のペルー産食材でアレンジし始めたことに起源を持ちます。新鮮な魚介類、爽やかな柑橘類、醤油ベースのソース、スパイシーな唐辛子といった特徴的な食材を用いた料理で知られています。

「ニッケイキッチン」のメニュー開発に、クアレッティとバラル両シェフと共に携わっているのがグスタボ・シュガイシェフ。ニッケイ料理というダイナミックな料理ジャンルで20年以上の経験をもつシェフです。1年前からオーシャンクルーズのチームと協力して汎アジアレストラン「レッドジンジャー」に12品の革新的なニッケイ料理を提供し、ゲストから高い評価を得ています。

ペルーと日本の文化が育んできた伝統を称えながら、新たな挑戦を体現する「ニッケイキッチン」の料理は、オーシャンクルーズの理念と見事に調和しています。明るく開放的な店内にはモダンなオープンキッチンが設けられ、毎晩提供される新鮮で軽やかな料理を象徴する空間となっています。

オーシャンクルーズのチーフラグジュアリーオフィサー ジェイソン・モンタギューは、「オーシアナ ソナタは、お客様に親しまれている料理コンセプトを提供しつつ、私共の料理プログラムの未来を再構想する絶好の機会となります。「ラ・ターブル」と「ニッケイキッチン」は、世界トップクラスの料理の才能と自由な発想を融合させることで、忘れられないダイニング体験を生み出す私共ならではの、まさにオーシャンクルーズの独自性を象徴する存在です。これら新たな料理コンセプトは、革新への継続的な取り組みと、洋上最高の美食を提供するという私たちの取り組み姿勢を反映するものです」と述べています。

クアレッティシェフは、「2つのレストランは単なる新しい船上施設ではありません。バラルシェフと私が共有する料理への情熱の結晶です。今後数か月のうちに、両店でご提供する特別体験についてさらにご紹介できることを楽しみにしております。『ラ・ターブル』は、私たちが情熱を注ぐフランス料理の伝統を称えつつ、その進化を推進する食体験を創り出すことを可能にしてくれました。『ニッケイキッチン』が加わることで、大胆でグローバルな味わいを、予想外の斬新な方法で楽しむことができるようになりました」と抱負を語っています。



「ラ・ターブル」は 1 デイナー18 名限定の予約制レストランで、別途料金がかかります。「ニッケイキッチン」は定員制の体験型レストランであり、オーシャニアクルーズで常時提供されるスペシャリティダイニングの選択肢のひとつ。予約不要で先着順で利用できます。画期的な新コンセプトの詳細(メニューを含む)は、来年発表される予定です。

「ラ・ターブル」と「ニッケイキッチン」に加え、オーシャニア ソナタでは、オーシャニアクルーズの代名詞となった最高峰の食体験を 10 レストランで提供します。これには優雅なグランドダイニングルームをはじめ、シグネチャーレストランとして洗練のフレンチを提供する「ジャック」、汎アジア料理の「レッドジンジャー」、ステーキハウス「ポログリル」、イタリアン料理を提供する「トスカーナ」が含まれます。

オーシャニアクルーズの 9 隻目となるオーシャニア ソナタは、新たに導入されるソナタクラス 4 隻(乗客数 1,390 名)の先駆けとなります。2027 年 8 月にデビュー予定で、全客室のうち 30%がスイートルームで構成されるなど、これまでで最も広々とした充実の設備を誇ります。豪華客船建築の傑作となるこの船は洋上で忘れられない体験のシンフォニーを奏でます。ブランドの象徴である美食への情熱と、洋上最高の美食を提供するという伝統が、その基盤となっています。

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。

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。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

メートルキュイジニエド・フランスについて

70 年以上の歴史をもつ [Maîtres Cuisiniers de France](https://www.maitrescuisiniersdefrance.com/)(メートルキュイジニエド・フランス)は、世界で最も権威ある美食協会のひとつであり、フランス料理の卓越性、創造性、そして伝



統を守り継いでいます。会員資格は招待制で、卓越した技量、革新性、そして最高水準への揺るぎない遵守が認められたシェフに入会が許されます。

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