



オーシャニアクルーズが洋上で最も特別な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」を発表

2027 年にオーシャニア ソナタでデビュー
フランス美食の伝統に敬意を表した人数限定のダイニング



ラ・ターブル・パル・メートルキュイジニエ・ド・フランスはオーシャニア ソナタ 船上での極上料理体験

東京 6 月 9 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](#)が本日、次世代船 オーシャニア ソナタに導入される新たなダイニング施設 ラ・ターブル・パル・メートルキュイジニエ・ド・フランスの詳細を発表しました。

画期的な料理コラボレーションとして実現するラ・ターブルは、フランスの美食伝統の継承と発展に尽力する国際的に権威ある協会組織メートルキュイジニエ・ド・フランスの正式な承認を得て誕生する洋上初かつ唯一のレストランです。この承認は、料理の卓越性を長年追求してきたオーシャニアクルーズの揺るぎない姿勢によってもたらされたものです。

ラ・ターブルは、わずか 18 名のゲストのみを迎える落ち着いた感ある設計。洋上で最も特別なファインダイニングとして、完全予約制のもと、フランス料理の伝統技法と革新的ペアリングを融合させた洗練の食体験が演出されます。

オーシャニアクルーズで料理部門を率いるアレクシ・クアレッティとエリック・バルル両エグゼクティブカリナリーディレクターは、共にメートルキュイジニエ・ド・フランスに加盟。同協会のメンバーシェフ 2 名を擁する唯一のクルーズラインとして、オーシャニアクルーズはこれからも引き続き洋上ダイニングの新たな基準を打ち立てていきます。メニューはローテーション形式。世界各国から招かれた同協会のシェフと緊密な連携のもと、多彩な料理が丹念に仕上げられます。



オーシャニア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、「私共の料理への取り組みは、絶え間ない洗練の追及と伝統への敬意に根ざしており、由緒あるメートルキュイジニエ・ド・フランスの理念とも重なるものです。卓越した業界屈指のコラボレーションが、クアレッティとバルル両シェフの主導の下、ラ・ターブルで実現しました。料理の伝統、技、そして現代ラグジュアリーを称える真の舞台そのものとして、オーシャニアクルーズならではの形で乗客の皆様にお届けします」と語っています。

メニューには、グラニースミスアップルとラングスティーヌの繊細なタルトレットや、花びら仕立ての野菜で飾られたエスカルゴ詰めドーバーソールに白ワインソースを添えたものなど、フランス料理の芸術性を体現する逸品が並びます。また、タカアシガニのポテトロールにストゥーリアのオシエトラキャビアをあしらったシグネチャー料理などには、ラ・ターブルを象徴する精緻さと現代的な感性が際立っています。クアレッティとバルル両シェフとそのチームが、メニューを途切れることなく磨き上げ、常に進化するフランス料理の魅力を発信して行きます。

クアレッティシェフは、「このレストランは私たちにとって非常に特別な存在です。バルルシェフと私が共有する価値観である技術への敬意、味への深い理解、そして卓越性への揺るぎないこだわりを体現するものとなります。オーシャニア ソナタの落ち着きと洗練に満ちた空間の中で、ラ・ターブルではお客様に忘れがたい食体験をしていただきます」

メートルキュイジニエ・ド・フランスのジャン＝ルイ・デュモネ米国・カナダ代表は次のように述べています。「ラ・ターブルは、長年にわたりラグジュアリーな海の旅と歩みを共にしてきた豊かな料理文化の自然な進化形です。オーシャニアクルーズおよびエリック・バルルシェフ、アレクシ・クアレッティシェフとのコラボレーションにより、私たちはこの伝統を本物志向、職人技、そしてフランス美食への深い敬意をもって具現化しました。ラ・ターブルは、私たちの共通の取り組みを体現しています。美食の芸術を旅の中心に据えた、洗練され、記憶に残るダイニング体験を創出するレストランなのです」

ラ・ターブル導入は、創業以来オーシャニアクルーズの核となってきた理念である「洋上最高の美食」の提供をさらに強化し発展させるものです。高評価のドン ペリニヨン エクスペリエンスでは、3 種の卓越したヴィンテージシャンパンとともに 6 コースのテイスティングメニューが供されます。

ラ・ターブルと共に新たに導入されるニッケイキッチンに加え、オーシャニア ソナタの食のスペースは、人気のグランドダイニングルームをはじめ、フレンチのジャック、アジア料理のレッドジンジャー、定番ステーキハウスのポログリル、本格イタリアンで定評のあるトスカーナなど、計 10 施設で展開します。



オーシャニアクルーズが誇るくつろぎの豪華客船と世界中の厳選クルーズに関する詳細は 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。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 5 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、2037 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.nclhltd.com

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