

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

リージェント セブンシーズクルーズが
セブンシーズ グランデュアーのレストラン「プライム 7」のデザインを公開

Studio DADO の独占インタビューで、ラグジュアリーな
ニューヨークスタイル ステーキハウス体験の未公開情報が明らかに



完璧の継承、セブンシーズグランデュアー



プライム7エントランスの壁面を飾る アンティーク旅行鞆

東京 2023年5月22日 - リージェント セブンシーズクルーズから、2023年11月に就航するセブン
シーズ グランデュアー内ステーキハウス「プライム 7」の内装の詳細が公開されました。設計デザイン担

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

当は Studio DADO。19 世紀から 20 世紀にかけてのニューヨークのクラシックなステーキハウスをコンセプトに一新されたデザインには、今らしいダイニング体験のための工夫やサプライズが取り入れられています。これまでのプライム 7 らしさはそのままに、最高級の食体験を求める洗練された食通の胃袋に直接訴えるものとなります。

リージェント セブンシーズクルーズ社長アンドレア・デマルコは、「30 年にわたる完璧の継承の集大成であるセブンシーズ グランデュアーで、プライム 7 は最新トレンドを取り入れ進化した洋上のラグジュアリーダイニングです。Studio DADO によって一新されたデザインでは、繊細なクラフトマンシップに包まれる雰囲気の中、好奇心やノスタルジーといった感覚に満たされます。セブンシーズ グランデュアーはラグジュアリーとは何かを再定義するもので、船内ダイニングスペースはラグジュアリークルーズブランドの中で最もエレガントで洗練されたものと自負しています。今年末に大切な乗客の皆様に見ていただける日が今から楽しみです」としています。

プライム 7 のデザインは、ニューヨークの実業家の紳士たちが、最高級の熟成肉と上等なボルドーワインを求めて地球を駆け巡った往時を彷彿とさせるもの。エントランスには、アンティークの旅行鞆やモノクロ写真が飾られています。



セブンシーズ グランデュアーのプライム 7 の入り口

独占**ビデオインタビュー**でプライム 7 のデザインに込められた思いを明かしているヨアンデル・ルイス氏は、「リージェントのお客様は、ホスピタリティの世界でも最も洗練された旅行者です」と語っています。氏はマイアミに本部がある、高級レストランやあらゆる船の客室デザインを手掛ける Studio DADO を立ち

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

上げた4名のうちのひとりで、「私たちの挑戦は快適、伝統的、クラシックでありながら、同時に新鮮で新しく正攻法のコンテンポラリーを形作るというものでした」しています。

ホールから様々なスペースを通して内部に歩みを進めると、まさに我が家に戻ってくるような感覚になります。紳士用ベルトの皮をモチーフとした壁面細工が施されたエントランススペースは、伝統的な路面電車を思わせる雰囲気、バーの上部にあるガラス製スクリーンには19世紀から今日まで成長を続けるニューヨークの街が立体的に映し出されます。



セブンシーズ グランデュアーのプライム7のどのエレメントも芸術作品として厳選

ルイス氏はプライム7についてニューヨークとシカゴでみられるトップクラスのステーキハウスに匹敵するとしています。「セブンシーズ グランデュアーのプライム7では、ステッチが施された天井、飾られているウイスキーのデキャンター、ファッション性が高い家具なども含め、すべての要素は芸術作品として扱われ、どのディテールもゲストを懐かしい時間にお連れするため厳選したものです」と説明しています。

店内を進みながら、足元のペルシャ絨毯、邸宅を思わせる証明、そして配膳カウンターや裏側を隠すガラスケースに飾られた懐かしい装飾品などを目にするうちに、審美的感覚はよりくつろぎの感覚に変わっていきます。

定番料理のモダンメニュー

リージェントのストーリー性に満ちた歴史と完璧の継承を背景に、メニューはセブンシーズ グランデュアールのプライム7を体験するラグジュアリートラベラーの期待に応えるものです。



ステーキには 28 日間乾式熟成させた USDA プライムビーフのみを使用で味は最高レベル

前菜は「タルタルソースとレモンを添えたジャンボクラブケーキ」、「ブラックアングスビーフのタルタルステーキにトリュフ入りビアブレッド」、「ジューシーなジャンボシュリンプのシトラスカクテルソースがけ」など。

ステーキには 28 日間乾式熟成させた USDA プライムビーフのみを使用。最高レベルの味わいと柔らかさのプライムニューヨークストリップ、ポートハウス、フィレミニオン等々のカットを楽しめます。その他のメインディッシュは、メイン州産ロブスター、ドバー産舌平目、ニュージーランド産ダブルカットのラムチョップ。小皿料理ではアヒマグロのスパイシーステーキ、グリルしたチキンシュプレームなど。



魅惑の 14 層チョコレートムースケーキ



デザートは甘いもの好きにとっては大きな楽しみ。14 層のチョコレートムースケーキ、キャラメルチョコレートサンデー、チーズプレート、季節のベリー類にクリームアングリーズなど。

エピキュリアンパーフェクション

リージェント セブンシーズクルーズでは先ごろ美食プログラム、エピキュリアンパーフェクション を発表しました。ブランドの誇る世界で最も豪華なクルーズ船と言われる保有船全体を通して実施されるもので、船上で贅を尽くした食事・ワイン・スピリット類を提供するエピキュリアンインダルジャンスや寄港地での没入体験となるエピキュリアンエクスプロレーションといった、他の追従を許さない食体験を提供します。さらに、エピキュリアンエンリッチメントはカリナリーアートキッチンの実践料理教室で腕を磨いたり、特別企画のエピキュリアンスポットライトクルーズを楽しむなどの機会を提供します。

詳細は [RSSC.com/ships/Seven_Seas_Grandeur](https://rssc.com/ships/Seven_Seas_Grandeur) で。

セブンシーズ グランデュアーについて

過去からのインスピレーションと未来に向けた再創造を標榜するセブンシーズ グランデュアーは、他の追従を許さないスペース、極上のサービス、卓越の料理、そしてゲストが船内に足を踏み入れた瞬間に始まる別世界体験でリージェント セブンシーズクルーズの「完璧の継承」を具現します。5 万 5,500 総トン、乗客数はわずか 746 名のセブンシーズ グランデュアーは、業界屈指の高いスペース及び乗員と乗客の対比率を誇ります。設計は数々の受賞歴に輝く Studio DADO。その洗練のスタイル、無比のエレガンス、息を呑むような美しさは目の肥えた旅行者の期待を上回るものです。船内の食はデザインを一新した「コンパスローズ」や「プライム 7」のシグネチャーレストランをはじめとする優れたレストランの選択肢から。客室は 15 カテゴリーの展開で、1 泊 1 万 1,000 ドルの宮殿とも見紛うリージェントスイート、現代的でありながら時代を超えたディスティンクティブスイート、美しい内装のスペイシャススイートなど。また、数百万ドル規模のアートコレクションを展示する予定で、中でも珠玉の 1 作品は、海上で永久保存される初のファベルジェエッグとして特注でデザイン製作された「Journey in Jewels」です。セブンシーズグランデュアーの初就航シーズンは 2023 年 11 月からスタート。2 度の大西洋横断クルーズを含む地中海とカリブ海の 18 クルーズを実施。

リージェント セブンシーズクルーズについて

リージェント セブンシーズクルーズは、30 年にわたりラグジュアリーを求めるトラベラーに「An Unrivalled Experience™-比類なき体験」を提供しています。ゲスト数は最大 746 名、広々としたスタイリッシュなクルーズ船 - セブンシーズ エクスプローラー、セブンシーズ マリナー、セブンシーズ ナビゲ



Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

ーター、セブンシーズ スプレnder、セブンシーズ ボイジャー、そして2023年に加わるセブンシーズ グランデュアー - が世界で最もラグジュアリーなクルーズ船団を形成、地球の隅々にいたる500以上のイマーシブなデスティネーションを巡ります。「Unrivaled Space at Sea™ 比類なき洋上空間」を誇る豪華なオールスイートの客室はそのほとんどにプライベートバルコニーを備え、贅を尽くしたパブリックエリアや広大なアウトドアスペースも含めて船内では十二分にパーソナライズされたサービスが提供されます。さらに真にオールインクルーシブのクルーズラインをうたうリージェント セブンシーズクルーズならではのサービスとして、すべての寄港地で追加料金なしかつ無制限で地上ツアーに参加できます。クルーズ料金にはそのほか、スペシャリティレストランや屋外ダイニングを含む様々なレストランでの美食、特選ワインとスピリッツ、エンターテイメント、無制限のインターネットアクセス、無料のバレーランドリー、前払いチップ、コンシェルジュレベル以上のスイートにはクルーズ前泊1泊の宿泊と港への送迎パッケージ、以上全てが含まれています。詳細は <https://jp.rssc.com>

【発行元】リージェント セブンシーズ クルーズ PR 株式会社 Flair