

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

## リージェント セブンシーズクルーズが 食に特化した128の新寄港地観光を公開

新体験は地中海を舞台に  
リージェントの没入型美食体験プログラムとして展開



©RSSC

東京 2023年7月04日 - 世界のラグジュアリークルーズをリードするリージェント セブンシーズクルーズが、地中海クルーズの新企画として食に焦点を当てた128コースの寄港地観光を導入すると発表。これにより料理体験が新たな高みへと引き上げられます。各地のシェフや料理専門家の協力を得て実現するもので、フランス、ギリシャ、イタリア、ポルトガル、スペイン、トルコの各寄港地でその土地ならではの優れた食を堪能する中で料理の秘密が解き明かされます。

知識豊富な地元ガイドの案内による特別企画ワインテイasting、料理教室、極上の食事など、さまざまな美食体験に浸ることができるプログラム「エピキュリアンパーフェクション(完璧な美食体験)」は、いずれも食通を自負する旅行者にも満足いくものです。乗客に陸でも海でも記憶に残るひとときを提供するというリージェントのコミットメントがこれにより強化されました。リージェントは世界各地に約5,000の地上体験コレクションを誇り、そのうち約3,900のツアーは、オールインクルーシブのリージェントエクスペリエンスとして乗客が無料で参加できるもの。まさにラグジュアリークルーズのベストバリューを提供しています。

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

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、「世界で最もラグジュアリーなクルーズ船群で地中海をクルーズしながら旅行や食を満喫していただけるよう、寄港地観光の内容をさらに充実させることができたことを大変うれしく思います。豊かな歴史と多様な文化が美食を育んできた地中海は、食欲を刺激する料理の旅にとって完璧な舞台となります」と語っています。

食に焦点を当てた寄港地観光ツアーコレクションは、リージェントの[エピキュリアンパーフェクション](#)プログラムには不可欠の要素であり、訪れる地の息をのむような美しさ、歴史、色とりどりの文化に浸りながら世界の味を賞賛するものです。



©RSSC

ヨーロッパの美食に焦点を当てたリージェントの新寄港地観光のハイライトは以下の通り:

## ***Minoan Gastronomy Through History*** 歴史から見るミノア的美食

ギリシャ、イラクリオン(クレタ) - 無料

オリーブの古木に囲まれたアムニシアデス公園内のレストランで実践料理教室。シーフード、ヤギ、野生の鹿、レンズ豆、果物、ナッツを使った古代ミノアの日常食をワインと共に楽しめます。地元のオーガニック食材でご当地料理を作りながら、クレタ島の先住民の食べていたものや歴史に触れ、ミノア文明についても学びます。公園内の古木から採れるオリーブオイルを使ったミノアスタイルのオープン料理もあります。

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

## **Cooking Class with Local Chef 現地シェフの料理教室**

トルコ、ペルガモン (ディキリ) - 無料

ギリシャ時代とローマ時代の遺跡に囲まれたベルガマのレストランで伝統的トルコ料理に触れます。地元産の食材にこだわった体験型料理教室の前に、市内の史跡を短時間で尋ねます。シェフの指導を受けながら、シェパードサラダ、ユバラマスープ、子羊肉のアダナケバブなど、さまざまな郷土料理を作ります。作った料理はワインと共にランチとして楽しめます。献立は手に入る新鮮な食材によって決まるため、季節によって変わります。

## **Farm to Table Amalfi-Style アマルフィスタイルで農家からテーブルに、**

イタリア、アマルフィ/ポジターノ - リージェントチョイス - 1名 US\$119



©RSSC

4世紀から続く丘の上の村スカラで、家族経営の有機農場を訪れ有機農法について学び、旬の農産物の自然の風味を味わいます。広大な景色を眺めながらの、農場で採れた新鮮食材によるランチは感動ものです。メニューはその日の新鮮な旬の食材によって変わります。内陸にあるこの農園はチッチョ家が所有。ブドウ畑、果樹園、野菜畑に案内されます。

## **Porto's Port Wine Cellars ポルトのポートワインセラー**

ポルトガル、ポルト - リージェントチョイス - 1名 US\$119

風光明媚なポルトをドライブした後は、名高いポートワインと一緒に楽しい食体験。ユネスコの世界遺産



に登録されているポルトの歴史地区で、音楽堂や探検家エンリケ航海王子が洗礼を受けた場所などの名所を訪れた後は、ポルトの文化に浸りながらポートワインの生産について学びます。ガイアのグラハムズポートロッジでは、爽やかなグラハム・エクストラドライ・ホワイトを含むワインとの巧みなペアリングで前菜を味わいます。

### **Ultimate Provence Specialties 究極のプロヴァンス料理**

フランス、トゥーロン - リージェントチョイス - 1名 US\$139

有名なサントロペを散策してからプロヴァンスの田園地帯への美食旅に出かけます。途中のドライブでは息をのむほどに美しい景色を堪能。サントロペではその華やかさに圧倒されます。目的地はフランス最大の自然保護区にあるエコフレンドリーなホテル・アルティメットプロヴァンスです。ワインエステートとしても有名な敷地内にあるオーガニックのブドウ畑を訪れ、食事は新鮮な牡蠣やシーフード、アボンダンスなどのフランス産チーズを堪能。アルティメットプロヴァンスの受賞歴あるロゼブレンドをはじめとする厳選ワインが食体験の完成度を高めます。

### **Menorcan-Style Lobster メノルカスタイルのロブスター**

スペイン、マオー(メノルカ) - リージェントチョイス - 1名 US\$139

フォルネイスのレストラン、サ・ジャゴスタで、メノルカの名物料理ロブスターのシチューを味わいます。100年以上前に生まれたこの古典的な料理は、近海で獲れたロブスターがあつてこそそのもの。シェフのダヴィ・コカはこの料理に独自のアレンジを加えていますが、トマトペースト、タマネギ、ニンニクを使った伝統的香味ソースがベースであることに変わりはありません。締めくりはチーズケーキのようなデザート・フラオ。フォルネイスへ向かう途中には、最高峰のモンテトロなど、息を呑むような絶景が広がる島の自然を満喫できます。

詳細は <https://jp.rssc.com/>

### **美食体験プログラム「エピキュリアンパーフェクション」について**

リージェント セブンシーズクルーズの[エピキュリアンパーフェクション](#)プログラムは、食探訪と体験のためのもの。世界で最も豪華なクルーズ船での旅を満喫するための数多くの食探求と探検の機会が用意されています。

エピキュリアンパーフェクションは、洋上で提供されるこれまでの食事の枠を超えるもので、エピキュリアンインダルジェンス、エピキュリアンエクスペロレーション、エピキュリアンエンリッチメントで構成されるプログラムを通じて、乗客を取り巻く世界中の食を味わう機会を提供します。



エピキュリアンインダルジェンス(美食道楽)は、船内の最大5か所のレストランで高級ワインやスピリッツと共に最高級のグルメ料理を提供するもの。エピキュリアンエクスプロレーション(美食探訪)は、シェフが案内する市場や地元の職人生産者を訪ねるツアーや、受賞歴のあるレストランでの食事など、地上での没入感ある食体験を提供します。エピキュリアンエンリッチメント(美食教養体験)ではカリナリーアートキッチンの実践料理教室で料理芸術の巨匠の技が直伝されます。エピキュリアンスポットライト(美食スポットライト)はワールドクラスのシェフによるレクチャーやテイस्टینگなどが含まれる特別企画のクルーズです

リージェントのエピキュリアンパーフェクションプログラムは、乗客に比類なき体験を約束するもので、船内でも陸上でも楽しめるオールインクルーシブの贅沢なひとときに欠かせないものです。

### 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 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旅行者に「An Unrivaled Experience™-極上の体験」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群を形成、地球の隅々にいたる500以上の没入型の寄港地を巡ります。「Unrivaled Space at Sea™洋上最大のゆとり」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屋外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不要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、コンシエルジュレベル以上のスイートにはクルーズ前夜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> 。リージェント セブンシーズ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。詳しくは [www.nclhltd.com](http://www.nclhltd.com)

画像提供はリージェント セブンシーズ クルーズ

【発行元】リージェント セブンシーズ クルーズ PR 株式会社フレア