

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

リージェント セブンシーズクルーズ セブンシーズ グランデュアーの船上美食体験 「エピキュリアン・パーフェクション」を強化

新造船7か所のダイニングメニューで130以上の新料理と改良レシピ
美食家の満足度が上がる新生スペシャリティレストラン



洗練の雰囲気のあるシャルトリュースの食前酒バー



コンパスローズの新メニュー、マグロのたたき

東京 2023年9月15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、2023年11月にデビューする新造船セブンシーズ グランデュアー船上のラグジュアリーファインダイニングに新たな基準を打ち立てます。リージェントの料飲担当ヴァイスプレジデントのベルンハルト・クロッツ率いる料理チームは、スペシャリティレストランの内部を一新するなど、7か所の極上ダイニングで130種類以上の新メニューを考案。また乗客に好評のレシピをさらに充実させます。

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、「私たちは30年以上にわたり、パーソナライズされた船上サービス、デスティネーションでの没入体験、さらには世界で最も豪華なクルーズ船上で味わえる完璧な美食体験まで、すべてにおいて最高水準のラグジュアリートラベルをお客様に提供してきました。リージェントの伝統を受け継ぎ、セブンシーズ グランデュアーは未来に向けて、その美食伝統を生まれ変わらせるべく注力してきました。洗練されたメニューや美しく生まれ変わったスペシャリティレストランで、船上での多彩な食体験をさらに充実させていきます」と語っています。

セブンシーズ エクスプローラーとセブンシーズ スプレnderの姉妹船セブンシーズ グランデュアーは、他の追随を許さないゆとりのスペース、傑出のサービス、完ぺきな美食、そして乗船した瞬間から始まる別世界体験で、リージェントの30年にわたる伝統を完璧に具現化しています。

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

舌の肥えた美食家にも満足のいく新メニューは以下の通り:

- リージェントのシグネチャーレストラン「コンパスローズ」ではディナーに 13 品の新料理
- エlegantなステーキハウス「プライム 7」ではランチタイムに新メニュー、ディナータイムには 2 名でシェアするジューシーなお肉のグリル料理
- フレンチレストラン「シャルトリューズ」のメニューに 7 皿の新料理。うち 3 皿は[フランス、ナルボンヌで開催されたカリナリーツアーで訪れたミシュラン3つ星獲得オーベルジュ・デュ・ヴューピュイ](#)から影響を受けたもの。
- 食欲をそそるアジア圏の料理が楽しめる「パシフィックリム」では、新たに 2 種類のメイン料理と 4 種類のデザート
- イタリアンのスペシャリティレストラン「ラ・ベランダのセツテマーリ」ではディナーに 8 種の温かいアペタイザー
- 「ラ・ベランダ」ではトリュフバターを添えたインポッシブル ソールズベリーステーキやパシフィックリム ポケサラダなど、[プラントベースの新メニュー](#)。また朝食には、チアヨーグルトとホームメイドグラノラなどのヘルシーな選択肢が加わります
- 「プールグリル」ではよりカジュアルな選択肢としてコチュジャンと黒ニンニクマヨネーズの韓国風フライドチキンバーガー。
- 「シャルトリューズ」の無料ワインリストに 4 種類の[ジェラルド・ベルトランのワイン](#)。コネスールワインメニューにはさらに 5 種類のワインが追加

新デザインのレストランを完結する至高のメニュー

コンパスローズ - 個性あふれるプライベートダイニング体験



コンパスローズ

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

「コンパスローズ」はリージェント セブンシーズクルーズのシグネチャースペシャルティレストラン。セブンシーズ グランデュアーのコンパスローズのデザインを手がけたのはマイアミを拠点とする Studio DADO です。エントランスでは静謐の世界を演出するレーザーカットのメタルと手吹きガラスで作られた繊細な滝の彫刻に目を奪われます。クリスタルと木でできた樹木を思わせる光輝く天蓋に覆われたダイニングルームでは、まるで魔法の森の中で食事をしているかのような錯覚に陥ります。夕陽の下でディナーが供されると、柱や枝に一枚一枚ちりばめられた何千枚ものクリスタルの葉がレストランを包み込み、神々しい雰囲気包まれます。

「コンパスローズ」のメニューは、日替わりのスペシャルメニューやビーガン・ベジタリアンメニューに加え、お好みのサイドメニューやソース、パスタ、主菜などを自由に組み合わせ、自分だけの一皿をデザインできる全くユニークな体験が楽しめます。セブンシーズ グランデュアー限定の新メニューには、メイン州産ロブスターのリゾット、マスカルポーネとネギのフォンデュ添え；ブラックアングスのサーロインステーキ、フィンガーリングポテトとパルメザンブロッコリ添え、スモーキーロメスコソース；マグロのタタキ(四川山椒、野菜のタルタル、味噌アイオリ、ラディッシュ、ゴマ、など。

プライム 7 - シグネチャーステーキハウス



プライム 7

セブンシーズグランデュアーでは、リージェントの各船で人気の[プライム 7](#)を Studio DADO のデザインで一新。20 世紀のニューヨークの古き良き時代のステーキハウスに着想を得て、そのルーツを受け継ぎながらも現代的な洗練のスタイルに仕上がっています。足を踏み入れた瞬間から時空の旅が始まります。ロビーでは壁面を飾る白黒写真とアンティークの革製トランクに迎えられ、その先の懐かしい路面電車を模したエントランススペースへと続きます。店内を進むと、内装は邸宅を思わせる雰囲気に変化していきます。足元のペルシャ絨毯、くつろぎの照明器具、家族だけのスペースを連想させるガラス戸棚には思

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

い出の品などが飾られ、配膳台を覆うように置かれています。

レストランの美学を完結するメニューにはどれも食欲をそそる人気の料理が並びます。クラブケーキ、ブラックアンガスのタルタルステーキとトリュフビールパン、ジャンボシュリンプカクテル、そして28日間乾燥熟成させたUSDAプライムビーフのステーキはポーターハウスからフィレミニオンまで。ジェームズ・ビード賞獲得フランシス・モルマンシェフのレストラン「ロス・フェゴス」に影響を受けたセブンスーズグランドゥアのプライム7は、克蘭デスタン アントルコート(牛のリブロース)、ダルタニヤン・チキン、ガリシア産チョリソ、ニュージーランド産ラムチョップを、ローストガーリック、トマトコンフィ、チミチュリソースとともに、2名でのシェアリングプレートとして提供します。また、あらゆる味覚に対応するため、ステーキハウスでは新たなプラントベース料理のオプションとしてインポッシブルソールズベリーステーキにフレンチフライ、ローストトマト、トリュフバターを添えて供します。

プライム7のランチメニューも魅力的でカジュアルにアップデートされます。ブラックアンガスビーフのエンパナーダとサルサクルーダ; カントリーフライドチキンにベーコンマッシュポテト、ネギ、バターミルクビスケット、チポトレディップソース添え; エビ、イカ、魚のパン粉フライにレモン、フレンチフライ、トリュフアイオリを添えたフィッシャーマンズプラッターなど。新ランチタイムメニューのデザートでまだ物足りない場合は、ダークラム入りバナナフォスター、チョコレートクリーム添えミシシッピマッドケーキ、ココナッツバナラクリーム添えチョコレート味のブルーベリープディングなどを追加することも。

シャルトリューズ - クラシックフレンチにモダンなひねりを



シャルトリューズ

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

Studio DADO が手掛けたもうひとつのレストランはパリの華やかさ、芸術性、ファッション、建築、歴史が凝縮されている「シャルトリューズ」。リージェントのお客様の洗練度を物語るセブンシーズ グランデュアーのフレンチレストランです。大胆な柄の絨毯に導かれて店内に足を踏み入れると、まずはシックなバースペース。大理石のトップに側面が革張りのカウンターはアールデコ調の照明と相まって 1930 年代のパリに迷い込んだ雰囲気。起伏のある壁がセーヌ川の水の流れを思わせる中を抜けて店内に。パリのメトロに見られるアールヌーボー的な美しさを取り入れたダイニングルームでは、見事な海の景色に囲まれます。

シャルトリューズのメニューにならぶ新しい料理の数々は、ナルボンヌ(フランス)のカリナリーツアーの後、ミシュラン 3 つ星レストラン「オーベルジュ・デュ・ヴューピュイ」にインスパイアされたもの。この料理ツアーではリージェント セブンシーズクルーズの宿泊と料飲のチームが特別な料理体験を通じて貴重な知識と技術を習得しました。料理発見、家族、伝統の旅の動画は[こちら](#)で見ることができます。伝統的フランス料理の名声を称える新メニューは、フェネル、ポルチーニ、ほうれん草、仔牛のジュで調理するオヒョウのヴィエノワーズ; 魚のスープ、ブランダード、ムール貝、アイオリ、シードクリスプ添え; シャンピニオンコンソメのヴルーテ、卵黄のコンフィ、トリュフカプチーノなど。シャルトリューズのデザートメニューは、ミニアルディーズのセレクションやカフェグルマン体験を再現するプレミアムなプティフールでさらに充実します。

シャルトリューズ限定の無料ワインセレクションには、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードルのブレンドによるフルボディのオーガニック赤ワイン「エリタージュ・コスモ」を含む、ジェラール・ベルトランのワイン 4 種が加わります。

パシフィックリム - ドラマチックで、多様で、楽しいパンアジアのダイニング体験

パシフィックリムは、姉妹船に見られる見事なデザインを反映し、美味しい味と禪を思わせる落ち着いた雰囲気が調和しています。卓越したダイニング体験の始まりとして、セブンシーズエクスプローラーの堂々としたチベットの祈りの輪とセブンシーズスプランダーの神秘的なドラゴンに迎えられます。内部のインテリアには複雑で洗練された建築のディテールが見られます。セブンシーズグランデュアーの「パシフィックリム」のエントランスを飾るアートワークは、その他の注目すべきアートコレクションのハイライトとともに、後日お披露目される予定です。

パシフィックリムは、多様で色彩豊かな大陸の味を讃えます。ディナータイムに新たに加わる料理 2 種は、鴨のコンフィのアドボにハト麦リゾット、XO 醬、フォアグラとシメジを添えたものと、野菜のクリュディ

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

テ、豆腐、アボカド、わかめ、味噌、ゴマからなる植物ベースのパンフィックリム ポケサラダ。甘党には、ダークチョコレートとパッションフルーツのケーキにマンゴーチリのソルベ、抹茶チーズケーキを添えたものや、タイ風ココナッツとタピオカのプリンにレモンガラスのシロップをかけたものなどが新しいデザートとして登場します。

ラ・ベランダのセツテマリー 本格的イタリアン

船の最上階にある地中海の海岸風景をイメージした「ラ・ベランダのセツテマリー」では、イタリアの味に影響を受けた食事が楽しめます。アマルフィ海岸をイメージさせるデザインは、光沢のある壁やパノラマウィンドーのエレガントな湾曲を引き立てる建築のエレメント、備品、美術品に見て取れます。地中海の海岸沿いの町に関連付けられる高いレベルの職人技と芸術性を際立たせたデザインは、洗練された水辺の都市が持つ冷静沈着な世界観と穏やかな感動を表現しています。

セブンシーズグランデュアーのラ・ベランダのセツテマリーでは、リージェントの料理チームが、宿泊担当上級副社長フランコ・セメラーロと彼の家族の出身地であるイタリアのプーリア州を訪れた際にインスピレーションを得た、伝統に焦点を当てた洗練のメニューを提供します。この地域のマッセリア(農家)から感銘を受け、何世紀にもわたって受け継がれてきた技術を学び、地元の味を探求したチームがセブンシーズグランデュアーのために温かいアペタイザーを創作しました。例えば、スフォルマート・ディ・リコッタ(リコッタとパルメザンチーズのタルト、トマトバジルソース添え); コッツェ・アツラ・マリナーラ・エ・ペペロンチーノ(ニンニク、チリフレク、フレッシュトマト、白ワイン、パセリのソースで和えた黒ムール貝); ズッキーネ・リピエネ(じっくりローストしたプライムリブとハーブ、パルメザンチーズを詰めたズッキーニのトマトソース焼き)など。

詳細は https://jp.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、比類ない空間、他に類を見ないサービス、完璧な美食、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と乗員対乗客比率を誇ります。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「コンパスマローズ」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

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

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ヤスイートなど。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デザインで製作される「ジャーニー・イン・ジュエルズ」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。船の命名式は、ファベルジェ・ヘリテージ・カウンシルの創設メンバーでありピーター・カール・ファベルジェのひ孫にあたるサラ・ファベルジェがゴッドマザーとして出席のもと、2023年12月10日、フロリダ州マイアミ開催のガライベントが華々しく執り行われます。

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 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 Unrivaled Experience™-極上体験」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以上のイマーシブなデスティネーションを巡ります。「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

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