

セレブリティ・ソルスティス トップ10発表
Celebrity Cruises Unveils 'Top 10' on Celebrity Solstice

マイアミ (2008年2月6日) - この秋、話題のレストランが10ヶ所、新規オープンを迎えます。といってもそのレストランの場所はGPSで探しても毎日場所が変わるのです…セレブリティ・ソルスティスの船上にあるのですから。

「食事はクルーズライフにおいて大きなウェイトを占めます。ソルスティスのサイズになると、ダイニングの選択肢も増やすことができますし、メニューの監修も一流の専門家が行いますのでお好みにあった食事を楽しむことができます。」とセレブリティ・クルーズCEO、リチャード・D・フェインは言います。

セレブリティはホスピタリティ分野の第一人者とパートナーを組み、ソルスティスのダイニング・ルームをデザインしました。そのうちの一人がアダム・ティハニー氏で、ニューヨークの3星レストラン「パー・セ」や言わずと知れたスターシェフ、ジャン・ジョルジェ氏の 레스토랑「ジャン・ジョルジェ」をはじめ「ル・サーク」、「ザ・シー・グリル」、「オステリア・デル・サーク」などニューヨークの一流レストラン、ラスベガスの「オリオール」、「ブッション&シーブルー」、ロンドンのマンダリン・オリエンタル・ハイパークのシックなマンダリン・バーなどなどのデザインを手がけ、つねに称賛を浴びています。

クルーズシップのデザインは初めてとなるティハニー氏は、2層吹き抜けの「グラン・エペルネ・ダイニングルーム」、クラシックなステーキハウス「トスカーナ・グリル」、リドデッキのスタイリッシュなカジュアルレストラン「オーシャンビュー・カフェ&グリル」を手がけました。特にグラン・エペルネの2段のワイン・タワーやトスカーナ・グリルの古き良きイタリアの雰囲気は、彼の洗練され、時に革新的なデザインが見事です。

各ダイニングの食欲をそそるメニューを監修するのは、セレブリティ・クルーズのフード&ビバレッジ副部長でもある、ジェイクス・ヴァン・シュターデンとブラウ&アソシエイツチームです。ヴァン・シュターデンはワシントンD・Cやラスベガスに店を持つトップ・シェフの経歴をもち、またブラウ&アソシエイツはラスベガスのホテル、ベラッジオやウィン・リゾート&カジノ、2003年エスクエア誌でベスト・ニュー・オープン・レストランに選ばれたハードロックホテル&カジノのサイモン・キッチン+バーなどを手がけています。

このメニュー監修チームは、セレブリティのお客様アンケートなどから嗜好を詳しく調査し、また世界の 레스토랑業界の流行なども考慮しています。今月から考案したメニューがお客様のニーズにあうか実際に試作を始める予定です。

セレブリティのダイニングは以下のとおりです。

● 「グラン・エペルネ The Grand Epernay」

往年のグラマラスなハリウッド・スタイルがティハニー氏の手によって大胆に洗練されたモダンなダイニングルームです。2段のワイン・タワーが目を引きまします。ブレイクファスト、ランチ、ディナーに対応。また、ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット、モエ・エ・シャンドン、ドン・ペリニヨン、エドシック・モノポール、ポール・ロージェ、ルイ・ロデレール・クリスタル等、ダイニングの名前にもなっているフランスのシャンパーニュ地方エペルネ産のシャンパンも取り揃えています。

- 「トスカーナ・グリル Tuscan Grill」

イタリアの豊かな田園、トスカーナ地方を彷彿とさせるティハニー氏のデザインです。入口のアーチはナパ・バレーのワインセラーを訪れるような気分にさせてくれます。テーブルのそばで用意されるシーザーサラダ、アンティパスト・バー、神戸ビーフ、様々な種類のステーキなどをすばらしいイタリアワインとともに楽しむことができます。
- 「シルク・ハーベスト Silk Harvest」

エキゾチック・アジアをテーマにした肩のこらない明るいレストラン。タイ、ベトナム、日本、中国、インド料理のスパシーなメニューをご用意しています。お飲み物も日本酒各種、アジア各国のマティニーやビール、ジンジャーやアサイーを使ったカクテルなどをお楽しみいただけます。
- 「ブルー Blue」

セレブリティのデザインチームが設計したこの心地よいダイニングでは、「美しい料理」を楽しむことができます。ここはソルスティスに新たに設けられたカテゴリー「アクア・クラス」にお泊りのお客様専用のダイニングルームですが、空きがあればその他のお客様にもスペシャリティ・レストランのひとつとしてご利用いただけます。ローストしたビーツの前菜・ヤギのチーズ添えや地中海風サラダ・ざくろ酢ドレッシングなどといった香り高いメニューを取り揃えています。
- 「ムラーノ Murano」

センチュリーのスペシャリティ・レストラン「ムラーノ」と同名で、ミレニアム・クラスでもおなじみのスペシャリティ・レストランで、欧風料理を提供します。床から天上までの大きな窓が印象的な温かみのあるエレガントなダイニングルームでリーデル・グラスや磁器などテーブルウェアも一流です。
- 「ビストロ・オン・ファイブ bistro on Five」

カジュアル・シックなダイニングの目玉はクレープです。テイクアウトもできますが、オーシャンビューのレストランでゆっくり召し上がることもできます。その他スープ、サラダ、デザート、フィッシュ&チップス、前菜各種を取り揃えています。
- 「カフェ・アラ・バーチョ&ジェラテリア Bachio & Gelateria」

ヨーロッパの街角にあるような小粋なカフェではイタリアン・ジェラート各種、コーヒー、紅茶、焼きたてのペストリー、チョコレート・トリュフなどをお楽しみいただけます。
- 「アクアスパ・カフェ AquaSpa Cafe」

もっと軽いものをお好みのお客様向けのカフェで、ミレニアム・クラスと同様にソラリウム内の穏やかな空間です。
- 「マスト・グリル&バー Mast Grill & Bar」

バーガーやタコス、ナチョス、ホットドッグ、チキン、サンドイッチ等、手軽なプールサイド・メニューがお楽しみいただけます。
- 「オーシャンビュー・カフェ&グリル Oceanview Café and Grill」

ヨーロッパのマーケットのようなカジュアルな雰囲気、ティハニー氏デザインのレストランでは世界各国、さまざまな味が楽しめます。ブレックファスト、ランチ、ディナーに対応、日中は日差しをあびながらくつろいで食事ができるオープンエアのテーブルも数多くご用意しています。