

プリンセス・クルーズ、トスカーナを代表するワインブランド
「フレスコバルディ」とのコラボレーションを発表
～サバティーニ・イタリアン・トラットリアにて提供する
フレスコバルディとの2つの特別メニューが新登場～



[プリンセス・クルーズ](#)は、フレッシュパスタや種類豊富なワインなど本格的なイタリア料理をお楽しみいただける、ブランドを代表するスペシャリティ・レストラン「サバティーニ・イタリアン・トラットリア」と、著名なトスカーナワインの生産者として名高いフレスコバルディ家との特別なコラボレーションを発表しました。

このたび新たに登場する「サバティーニ・イタリアン・トラットリア インスパイアード・バイ・フレスコバルディ (Sabatini's Italian Trattoria, Inspired by Frescobaldi)」は、洋上でイタリアの美食文化を堪能いただける最新メニューです。フィレンツェにあるフレスコバルディのレストランから厳選された料理を取りそろえ、新鮮でシンプルな食材とフレスコバルディのワインとのペアリングをお楽しみいただけます。さらに、トスカーナの豊かな味わいと心温まるイタリアのおもてなしを体現するコース料理「**グランド・トスカーナ・ディナー (Grand Tuscan Dinner)**」も登場します。

プリンセス・クルーズのフード&ビバレッジ部門ヴァイス・プレジデントのサミ・コーエンは次のように述べています。

「プリンセス・クルーズでは、寄港地の食や文化を船上のプログラムに取り入れることで、お客様が訪れるデスティネーションへの理解を深められるよう取り組んでいます。サバティーニのオープン以来、こだわりのレシピや心安らぐ雰囲気、そして豊富なワインリストなどがお客様に支持されています。今回、フレスコバルディとの新たなコラボレーションにより、イタリアとのつながりがさらに深まり、トスカーナの豊かな風味をご堪能いただくと共に、お客様の思い出に残るひとときをご提供できることを嬉しく思います」。



「サバティーニ・イタリアン・トラットリア インスパイアード・バイ・フレスコバルディ

(Sabatini's Italian Trattoria, Inspired by Frescobaldi)」は、トスカーナの最高級の食材と伝統的な料理を取り入れた6品からなるコース料理です。コースにはスープとサラダ、前菜、パスタ、メインディッシュ、ドルチェが含まれています。

コースのハイライトは以下のとおりです。

- **ムール貝と海老のシチュー (Guazzetto di Cozze e Gamberi)** - ニンニク、ハーブ、唐辛子を効かせた香り高いトマトと白ワインのソースでムール貝と海老を煮込んだイタリアンシーフードシチュー。付け合わせのパン添え
- **ブッラータと熟成プロシュート (Burrata e Prosciutto Crudo Stagionato 18 Mesi)** - クリーミーなブッラータチーズと18ヶ月熟成させたプロシュートクルード。新鮮なチェリートマト、胡椒風味のルッコラ、エクストラバージンオリーブオイルを添えて
- **トリュフとパルメザンチーズのフェットチーネ (Fettuccine al Tartufo e Parmigiano)** - トリュフ風味のなめらかなパルミジャーノ・レッジャーノソースを使用したフェットチーネ。黒トリュフ、パリパリのパルメザン・チュイール、ハーブオイル添え
- **リコッタチーズのトルテッロ、トマト、バジル添え (Tortello di Ricotta al Pomodoro e Basilico)** - 爽やかなチェリートマトソース、フレッシュバジル、熟成チーズ、エクストラバージンオリーブオイルをかけた、リコッタチーズ入りの手作りトルテッロパスタ
- **スズキのソテー、アーティチョーク添え (Filetto di Branzino e Carciofi Fritti)** - スズキのフィレソテー地中海風。クリスピーなアーティチョークとレモン風味のオリーブオイルをかけて
- **カプレーゼケーキ (Torta Caprese)** - グルテンフリーのアーモンドケーキに濃厚なクレマをブレンドしたパステルリア、キャラメリゼしたヘーゼルナッツ、絶妙なチョコレートブリトルに、クリーミーなレモン・マスカルポーネ・ジェラートとプレミアム・フレスコバルディ・オリーブオイルを添えて

また、サバティーニ・イタリアン・トラットリアでは、各クルーズにつき一晩限定で**グランド・トスカーナ・ディナー (Grand Tuscan Dinner)**を開催します。伝説のワイナリーにインスパイアされた、6品からなる特別なコースディナーを厳選されたワインやグラッパとともに楽しみいただけます。

提供予定のメニューの一例は以下のとおりです。

- **地中海風シーフードカルパッチョ (Carpaccio Di Mare Mediterraneo)** - 繊細なマグロとホタテのカルパッチョに、チョウザメのキャビア、サーモンのキャビア、黒トリュフ、そして鮮やかな柑橘系のドレッシングを添えて
- **スズキのシチリア風カボナータ添え (Branzino Con Caponata alla Siciliana)** - フレッシュバジルオイルをかけたスズキのソテー、シチリア風カボナータ添え
- **松の実のケーキ (Pinolata Senese)** - 軽やかな口当たりの松の実のケーキに濃厚なカスタードクリームを添えて



- ヴィーノ・ルーチェのグラッパを使ったカントウッチ・ビスコッティ (Cantucci Biscotti Con Grappa di Vino Luce) - アーモンド・ビスコッティに「ルーチェ」のグラッパ・ディ・ヴィーノを添えて

「グランド・トスカーナ・ディナー (Grand Tuscan Dinner)」は1名様99米ドルのカバーチャージが必要となります。

フレスコバルディのワインとシグネチャー・イタリアン・カクテル：

サバティーニ・イタリアン・トラットリアのメニューには、ニポッツァーノ城で手掛ける代表的なワインの「モルモレート」から、希少でエレガントな風味の「ゴルゴーナ・ビアンコ・トスカーナ IGT」まで、フレスコバルディのワインを取り揃えています。

サバティーニ・イタリアン・トラットリアでは、ワインのエッセンスを活かして、フレスコバルディのワインの個性と原産地の魅力を表現した5種類の新しいシグネチャーカクテルもお楽しみいただけます。

- ゴルゴーナ・ブリーズ (Gorgona Breeze) - シトラスとハーブの香りが広がり、海岸沿いの風を感じさせる爽やかな味わい
- ロザート・レヴェリー (Rosato Reverie) - スパークリングの軽やかな口当たりと繊細なベリーと花の風味が特徴
- キャンティ・サンセット (Chianti Sunset) - 熟成したアマーロとチェリーを大胆に組み合わせたほろ苦い味わい
- ポミーノ・ブルーム (Pomino Bloom) - ボタニカルな香りと白桃の風味が特徴
- モルモレート・オールドファッションド (Mormoreto Old Fashioned) - 赤ワインとトスカーナのハーブを用い、クラシックな味わいをアレンジ

いずれのカクテルも、世界的に有名なフレスコバルディのワインの奥深さとエレガンスを凝縮した特別な一杯です。

マルケージ・フレスコバルディの社長であるランベルト・フレスコバルディ氏は次のように述べています。

「プリンセス・クルーズとのパートナーシップを通じて、サバティーニ・イタリアン・トラットリアでフレスコバルディのワインや伝統、料理の数々をお客様にご提供できることを大変光栄に思います。一品一品の料理には、ペアリングのワインと同様に、私たちのこだわりと情熱が込められており、一口ごとに感動をお届けできると確信しています。フレスコバルディ家より、プリンセス・クルーズのお客様にイタリア語で『salute (乾杯)』の言葉をお贈りします」。



700年以上にわたり、フレスコバルディ家はトスカーナワインの代表的な生産者としてトスカーナの地域特有の多様性と豊かなテロワールを反映したワインを造り続けてきました。伝統、芸術性、革新に根ざしたレガシーは、ヨーロッパの宮廷の食卓を彩り、何世代にもわたって料理と文化に影響を与えてきました。30世代を経た現在も、世代を超えて受け継がれてきた情熱と献身を胸に、トスカーナ料理と相性の良い世界最高クラスのワインを生産し続けています。

マジェスティック・プリンセスでデビューした新メニュー「サバティーニ・イタリアン・トラットリア インスパイアード・パイ・フレスコバルディ (Sabatini's Italian Trattoria, Inspired by Frescobaldi)」 「グランド・トスカーナ・ディナー (Grand Tuscan Dinner)」は、今後プリンセス・クルーズ全船で順次導入される予定です。

ダイニングは専用アプリ「プリンセス・クルーズ」でもご予約可能です。

プリンセス・クルーズについて

米国ドラマにちなみ、「ラブ・ボート」の名で知られるプリンセス・クルーズは、世界で最も象徴的なクルーズ・ブランドとして、大型船ならではのサービスと共に、小型船ならではのお客様のご要望に合わせたきめ細かいサービスの提供により、年間数百万人ものお客様を最も人気のデスティネーションへお連れし、夢のバケーションをお届けしている。充実した客室、ワールドクラスのダイニング、壮大なパフォーマンス、受賞歴のあるカジノやエンターテイメント、ラグジュアリーなスパ、想像を掻き立てる体験、数々のアクティビティとメダリオン・クラスの融合により、カリブ海、アラスカ、パナマ運河、メキシカンリビエラ、ヨーロッパ、南米、オーストラリア/ニュージーランド、南太平洋、ハワイ、アジア、カナダ/ニューイングランド、南極、ワールドクルーズなどの世界中の素晴らしい環境での大切な方との忘れられないひとときを創造している。米国大手のトラベル誌コンデナスト・トラベラーで「メガ客船部門第1位」に選出された、次世の客船「サン・プリンセス」は、「スフィア・クラス」の画期的なプラットフォームを導入しており、2025年秋には姉妹船の「スター・プリンセス」が就航予定。プリンセス・クルーズは、カーニバル・コーポレーション& plc (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK)傘下の会社。

株式会社カーニバル・ジャパン
(プリンセス・クルーズ ジャパンオフィス)
<https://www.princesscruises.jp/>