

プリンセス・クルーズ、ミシュラン3つ星フレンチシェフ
エマニュエル・ルノー氏とのパートナーシップを発表
新造船のマジスティック・プリンセスで受賞歴のあるシェフによる
新たなフレンチ・ビストロ・ダイニングが誕生



シェフのエマニュエル・ルノー氏がプリンセス・クルーズと提携、同氏初の船上レストラン
「ラ・メール - フレンチ・ビストロ・バイ・エマニュエル・ルノー」がオープン

プリンセス・クルーズは、2017年4月にデビューする[マジスティック・プリンセス](#)のスペシャリティ・レストランの一つにおいて、ミシュラン3つ星の人気シェフ、エマニュエル・ルノー氏とパートナーシップを組み、「ラ・メール-フレンチ・ビストロ・バイ・エマニュエル・ルノー」を誕生させることを発表しました。

マジスティック・プリンセスには、この他にミシュランの星付きシェフ、リチャード・チェン氏と提携する広東料理のスペシャリティ・レストラン「ハーモニー」があり、中国を拠点とするクルーズの中で、2人のミシュランの星付きシェフがプロデュースしたメニューが楽しめる唯一の客船となります。

エマニュエル・ルノー氏は、フレンチ・アルプス麓の村、メジューヴにある自身のレストラン「フロコン・ド・セル」において、2004年に初めてミシュラン3つ星を獲得、その後、2006年、2012年と計3回獲得しています。1988年にこのレストランをオープンする前は、「ホテル・ドゥ・クリヨン」や「クラリッジ」など、パリやロンドンの高級レストランで腕を振るった後、ミシュラン三つ星の「オーベルジュ・ドゥ・レリダン」にてセレブリティシェフ、マーク・ヴェラ氏の下でスーシェフを務めました。

プリンセス・クルーズの社長、ジャン・スワーツは次のように述べています。「ルノー氏とのパートナーシップは、マジスティック・プリンセスのダイニングのレベルをさらに引き上げ、食事面においても最高の客船としてのポジションをゆるぎないものとすることができました」。

「フロコン・ビストロ」の人気メニューや、「ラ・メール」のために開発された新たなコンセプトなど、正統派フランス料理に現代風アレンジを加えた極上のディナーメニューは、本格的でありながら最先端のパリのビストロ体験を提供します。このスペシャルディナーはカバーチャージが必要となります。その他に「ラ・メール」では、プリンセス・クルーズのシェフ達が手がけるランチや朝食メニューも無料でお楽しみいただけます。

ルノー氏は次のように述べています。「私がこの仕事で最も好きな点は、食という体験を通じて人々の心に触れることができる点です。これまで繊細で味わい深い料理を生み出すことに夢中で取り組んできましたが、『ラ・メール』という気品あふれる落ち着いたレストランで、私が創り上げたディナーメニューをお楽しみいただけることを大変誇りに思います。また、皆様がマジスティック・プリンセスで本格的なフレンチ・ビストロを体験いただけることを楽しみにしています」。



PRINCESS CRUISES

マジェスティック・プリンセスの華やかなアトリウムに位置する「ラ・メール」のこだわりのデザインは、ホスピタリティを追求した建築と設計で国際的に定評あるジェフリー・ピアーズ・インターナショナル（JBI）が手掛けています。フレンチスタイルと本格的なパリの様式を採用したこのユニークなレストランでは、フロアから天井まで届く大きな窓から美しい海の景色が堪能でき、またアトリウム「ピアッツァ」でのアクティビティやエンターテイメントを見渡すことも出来ます。

マジェスティック・プリンセス（143,000トン）の処女航海では、2017年4月4日にローマを出発し、コトルやコルフ島に寄港する6日間のアドリア海周遊クルーズを予定しています。その後、ローマ、バルセロナ、アテネを出発地に8日間、15日間、22日間、29日間の日程でヨーロッパを周遊します。5月21日にローマを出港し、ドバイ、シンガポールに寄港後、新しい母港となる上海に入港します。上海発着クルーズは7月11日からスタートし、3,560名のゲストを乗せて日本や韓国の各地を訪れます。

今回の発表についての動画は、<https://youtu.be/FmXnCxW2T4s> からご覧いただけます。（英文）

エマニュエル・ルノー氏について

世界的に有名な料理雑誌「Le Chef」の“世界で最も影響力のあるシェフトップ100（100 Most Influential Chefs of the World）”ランキングにおいて2016年に7位に輝き、2012年には“クッキング・シェフ・オブ・ザ・イヤー（Cooking Chef of the Year）”に選ばれたほか、フランスの国家最優秀職人章（Un Des Meilleurs Ouvriers de France）の1人にも任命されました。パリで修行を積み、「ホテル・ドゥ・クリヨン」でキャリアをスタートさせ、マーク・ヴェラ氏のスーシェフとして「オーベルジュ・レリダン」で実力を発揮。ロンドンの「クラリッジズ」の総料理長を務め、初めてオーナーシェフとして「フロコン・ド・セル」を開店しました。現在は、メジャーヴに2軒目となるレストラン「フロコン・ビストロ」をオープンしています。

プリンセス・クルーズについて

クルーズ業界で最もよく知られる名前の一つであるプリンセス・クルーズは、現在17隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。革新的なデザインの客船で、食事やエンターテイメント、アメニティの豊富な選択肢を、上質のサービスとともに提供しています。世界的なクルーズ会社のリーダーとして、年間170万人のゲストを世界中の目的地に向けて、4泊から111泊のクルーズを運航しています。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）傘下の会社です。

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）
<http://www.princesscruises.jp/>
TEL: 03-3573-3610