

プリンセス・クルーズ、  
ケイマス・ヴィンヤーズとの新たなワインメーカーズディナーを発表  
～世界の名だたるワインを組み合わせた食の新体験を全船で提供開始～



ケイマス・ヴィンヤーズのカベルネ・ソーヴィニオンは、世界中のワイン愛好家にとっての代名詞であり、特別なお祝いの席に最も適したワインの一つです。[プリンセス・クルーズ](#)は、世界に誇るカベルネ・ソーヴィニオンを輩出するワイナリーであるケイマス・ヴィンヤーズと提携し、ワインメーカーズディナーを船内でご提供することを発表します。本ディナーは、4月末までにアラスカを含む北米クルーズを運航するプリンセス・クルーズの客船で、5月下旬までにその他世界各地で運航する全船においてご提供開始予定です。

ワインメーカーズディナーは、アメリカのナパ・ヴァレーにある有名なケイマス・ヴィンヤーズのオーナー兼ワインメーカーであるチャック・ワグナー氏の幅広い専門知識を活用し、彼のワインのテイastingノートに合わせて作られた5コースディナー（下記参照）です。スペシャリティ・レストラン「クラウン・グリル」\*にてお一人様140米ドルでお楽しみいただけます。1回あたり12名様限定でご利用いただけるディナーとなっており、クルーズ期間に応じて1クルーズあたり2～3回実施される予定です。ご希望のお客様は、乗船後にご予約ください。

\*ダイヤモンド・プリンセスでの提供については順次発表予定です。

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

「新しいケイマス・ヴィンヤーズのワインメーカーズディナーは、プリンセス・クルーズの食事体験の価値をさらに高め、華やかなクルーズの魅力を存分に味わうことができます。私たちの情熱あふれる料理チームとワグナー氏は、最後のコース料理とワインが提供された後も、お客様がずっと語り続けることができるような、美味しく記憶に残る、魅力的な体験の提供をお約束します」。



ワグナー氏は、プリンセス・クルーズの料理チームとともに、提供されるコースメニューとペアリングされるワインを自ら選びました。ケイマス・ヴィンヤーズ ナパ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨンに加え、ケイマス・スイスン「ザ・ウォーキング・フル」レッド・ブレンド、メール・ソレイユ・リザーブ・シャルドネ、シー・サン・ピノ・ノワール、エモロー・スパークリングなど、ファミリーが提供する他の品種をディナーコースに組み合わせています。

ケイマス・ヴィンヤーズのオーナー兼ワインメーカーのチャック・ワグナー氏は次のように述べています。

「私たちは、家族、友人、美味しい料理、素晴らしいワイン、そしてそれらの間にある多くのつながりを大切にしています。プリンセス・クルーズのクルーズ旅行において、お客様がテーブルを囲んで体験を共有し、お客様同士や寄港先とより深い関係を育むことができることを大変嬉しく思います。私たちの手掛けたワインを注ぎ、この愛すべきクルーズラインと特別に創り上げたディナーを通じて、その情熱を皆様と共有できることに感動しています」。

ケイマス・ヴィンヤーズは、1972年、ワグナー氏が19歳の時に亡き両親とともに設立し、家族経営を続けるワイナリーです。50回もの収穫を経て、2つの有名なカベルネ・ソーヴィニヨン、ケイマス・ナパ・ヴァレーとケイマス・スペシャル・セレクションを造り続けています。

現在は2人の子供、チャーリーとジェニーと共に、家族でナパ・ヴァレー、その他カリフォルニア州内外でも多様なワインを造っています。ワグナー氏は、そのワイン造りと業界におけるリーダーシップで広く認められており、ワグナー家の3人全員が農業とワイン造りの研究を続け、家族の遺産と卓越したコミットメントを継承しています。

ケイマス・ヴィンヤーズは、この新たなディナーメニューに加え、プリンセス・クルーズと共同でワインメニューの刷新にも取り組んでおり、同クルーズラインのスペシャリティ・レストラン「クラウン・グリル」では、ケイマス・ヴィンヤーズがキュレーターとなり、メニューにおすすめのワインペアリングをご提供する予定です。また2023年後半には、カリフォルニアを拠点とする様々なクルーズで提供される限定シヨアエクスカーションとして、ナパ・ヴァレー、ラザフォードのケイマス・ヴィンヤーズとカリフォルニア州スイスン・ヴァレーのケイマス・スイスン・ワイナリーを訪問するコースが設定される予定です。

---

ケイマス・ヴィンヤーズ ワインメーカーズディナー メニュー

前菜

ビーフカルパッチョ、セロリ、ルッコラ、パルメザンチーズ、オレンジピール、バルサミコソース添え

または

ヒラタケときくらげのマリネ、グリーンピースのグラニータ、ロメインハーツのロースト、

スモーク・シトラス・ドレッシング添え

メール・ソレイユ・リザーブ・シャルドネ サンタ・ルチア・ハイランズ (カリフォルニア)

ファーストコース

フレッシュ・サマー・ブラック・トリュフのリゾット、36ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ

ケイマス・スイスン「ザ・ウォーキング・フル」レッド・ブレンド

スイスン・ヴァレー (カリフォルニア)

メインコース

牛フィレ肉のロッシーニ風 - プライム・ビーフ・テンダーロイン、アーティチョーク

ケイマス・ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン (ナパ・ヴァレー、カリフォルニア)

または

キングサーモンと大海老のたたき

ペルー産ポテト、ベビーグリーンズッキーニ、レモンのブルー・ブラン

シー・サン・ピノ・ノワール (カリフォルニア)

チーズ

シャルキュトリ & チーズ・セレクション

ディナーの中からお客様が選んだワインとペアリングします

デザート

チョコレート・ラズベリー・ドリーム - ダークチョコレート・ムース、チョコレート・ラズベリー・

クリーム、ラズベリー・コンポート、チョコレート・ザッハー、

ダークチョコレート・コーンフレーク・クリスピー

エモロー・スパークリングワイン(カリフォルニア)

---



プリンセス・クルーズは、2013年にロイヤル・プリンセスのダイニング・ルームにあるワインセラーをイメージしたプライベート空間で、「ワインメーカーズディナー」を初めて導入しました。

### プリンセス・クルーズについて

世界最大の国際的なプレミアムクルーズラインであるプリンセス・クルーズは、現在15隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。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、ワールドクルーズを含む世界中の目的地に年間数百万人のお客様をお連れしている。2017年、親会社であるカーニバル・コーポレーションと共同で、バケーション業界で最も先進的なウェアラブル・デバイス「メダリオン」を利用したメダリオン・クラス・バケーションを導入し、メダリオン・クラスの客船にご乗船のお客様へ無料でご提供。受賞歴のあるこの革新的な技術により、お客様のクルーズライフをより快適にするきめ細やかなサービスの提供を実現。プリンセス・クルーズは、[カーニバル・コーポレーション& plc](https://www.princesscruises.jp/) (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/>