

2007年2月

## ワン＆オンリー・モルディブ・アット・リーティラで 料理の腕を磨きませんか？

ワン＆オンリー・モルディブ・アット・リーティラでは、ラグジュアリーな滞在をお楽しみいただくだけでなく、滞在中にお料理の腕に磨きをかけていただける、クッキング・クラスをスタートいたしました。

世界13カ国から同リゾートに常駐するシェフたちが、毎週3回、3タイプの料理のクラスを開催します。シェフはご家庭でも容易に作ることが



ができる料理法を皆さまにご指導し、ご家庭にお持ち帰りいただけるレシピカードもご用意しました。受講される方は、特別にデザインされたワン＆オンリー・モルディブのエプロンをご利用いただけます。

### <Curry Experience>

毎週日曜日 11:30～ 場所：リーティ・レストラン(メイン・ダイニング)

タイ、インド、モルディブ、スリランカ、いずれかのスパイシーなカレーを作るクラスです。

シェフは、ヘルシーで新鮮な素材を活かし、工夫を凝らしたカレーの作り方と盛り付けを、お一人ずつ、その方のレベルに合わせて指導します。もちろん素晴らしく美味しいカレーのテイスティングもしていただきます。このクラスはリーティ・レストランのキッチンで開かれ、普段では足を踏み入れることのできないメイン・ダイニングの厨房に入ることのできるチャンスです。

### <Sushi and Sashimi with Chef Hiro>

毎週火曜日 17:00～ 場所：タパサケ(和食レストラン)

本格的なお寿司の握り方とお刺身の作り方、盛り付けを指導します。帰国後に、お寿司とお刺身のホーム・パーティを開いて、お友達をびっくりさせましょう。

### <Lebanese Mezze>

毎週金曜日 11:00～ 場所：ファンディータ(中東料理屋外レストラン)

レバノン人シェフのイッサがファンディータのアウトドア・バーベキュー・キッチンで、メッサ(前菜)とグリル、ディップの作り方を指導します。中東料理を代表する、さっぱりとしたくせのない、ヘルシーなレバノン料理を学ぶまたとない機会です。

参加費は、どのクラスもお一人 US\$90 です  
お料理の完成後は、  
グラス・ワインかビールを飲みながらの  
テイasting・タイムをお楽しみください

ワン&オンリー・モルディブ・アット・リーティラ  
-----コンシェルジュ・サービス-----

ワン&オンリー・モルディブ・アット・リーティラでは、今年からコンシェルジュ・サービスを開始しています。様々な情報を皆さまに提供するのみではなく、ご宿泊を予定されているお客さまのご要望やお好みを伺い、事前に現地で準備を整え、お出迎えできるようにいたしました。

営業時間 (月~金) 11:00 ~ 17:00

電話: 03-3403-5355

e-mail: [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

\*11月より、世界各地のワン&オンリー・リゾートでも、  
コンシェルジュ・サービスを開始いたしました。

ワン&オンリー・リゾートに関して

ラグジュアリー・リゾートを求める人々のために創られた厳選されたラグジュアリー・リゾート・コレクションで、卓越したリゾートのホールマークとして知られています。世界で最も美しいリゾート地の中に、その地域の文化を生かし、最高級のデザインとサービスを提供しています。

各リゾートは数々の栄誉ある賞に輝いており、現在、ワン&オンリー・リーティラとワン&オンリー・カヌフラをモルディブに。ワン&オンリー・ル・サンジュラン、新しいヴィラとチャンピオンシップ・ゴルフコースでさらに魅力的になったワン&オンリー・ル・トゥエスロックをモーレシャスに。ワン&オンリー・ロイヤルミラージュ、ドバイ、ワン&オンリー・オーシャンクラブ、バハマ、そしてメキシコ、ロスカボスにワン&オンリー・パミラの全7リゾートを展開しており、ケープタウン(2008年オープン予定)にプロジェクトが進行中です。

各リゾートの詳細は、ウェブサイト [oneandonlyresorts.com](http://oneandonlyresorts.com) でご覧いただけます。

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、  
ワン&オンリー・リゾート日本地区PR代理店、ケントス・ネットワーク  
(電話:03-3403-5328 / e-mail:info@kentosnetowrk.co.jp)までご連絡ください。