

One&Only

ワン&オンリー・ケープタウンでのダイニングの魅力を公開

2009年3月



2009年4月3日にオープンをはかえる、ワン&オンリー・ケープタウンは、2つのスターシェフによるレストランをご用意し、必ずや美食家のゲストにもご満足いただけることでしょう。アフリカ初店舗となる「ノブ」(カーズナー・インターナショナルとしては3店舗目)と、メザニフロア(中2階)にテイastingフロアを備えた3階建てのワインロフトを誇るゴードン・ラムゼイの「メイズ」です。この2つのレストランはテーブルマウンテンの圧倒的な眺めをお楽しみいただける壮大なロビーラウンジ&バーの「ヴィスタ」に隣接されています。

リゾート全体のレストランを監修するエグゼクティブシェフのマイケル・マッカルマンは「ワン&オンリー・ケープタウンでは才能あるシェフチームと豊富ですばらしい現地の食材をそろえ、お客様にも類まれなグルメ体験をしていただけること、大変楽しみにしています。アフリカではここでしか味わえない著名シェフのゴードン・ラムゼイやノブの特別なテイストにプラスした南アフリカの味をお楽しみいただけます。さらには私たちの革新的なワイン・ライブラリーをご用意する貴重な南アフリカワインのヴィンテージで、ディナーを完璧なものにさせていただけることでしょう。」とコメントしています。

Nobu - アフリカ初店舗



世界的に有名な料理長である松久信幸は、今回アフリカに初進出を果たし、さらにその人気を拡大することとなりました。扇のような形の階段をあがると透き通った折り紙風のライティングに照らされた104席のダイニングとカウンター席があります。多国籍料理のエッセンスを活かすノブでは、日本料理にモダンなテイストを加味しています。例えばベビーアワビのライトガーリックソースがけ、またはビタースイートチョコレートスープ、ピーナッツバターランチとマスカルポーネアイスクリームといったメニューに代表される、南アフリカの新鮮なシーフードや現地のスパイスをご堪能いただけ、ワンフロア上のノブ・バーではアフリカ最大の日本酒のセレクションを誇り、梅酒、日本のビール、さらに日本酒や焼酎をベースとしたカクテルもご用意しています。ハイシーズン(9月~4月)にかけては、ランチも営業いたします。

maze - ローカルの味や素材を生かしたミシュラン3スターシェフ2人のコラボレーション



170席を有するワン&オンリー・ケープタウンの「メイズ」は、イギリス本店のスタイルを尊重しつつ、南アフリカの味をふんだんにとりいれた小皿料理をご用意いたします。ミシュラン3スターシェフのゴードン・ラムゼイとその弟子であり、ロンドンのメイズを手がける同じくミシュラン3スターシェフのジェyson・アサートンは、現地の食材を使用することに強いこだわりを持ち、ワン&オンリー・ケープタウンでも同様に綿密な準備をしてきました。二人のシェフはこの地域を実際に調べ歩くことで、最高のオーガニック農園やフィッシュマーケットを発見し、とくにオリーブ園を訪ねた際にはそのオリーブオイルのクオリティーの高さに感激しました。カラン牛のステーキ、ケープロックでとれたロブスター、クーズー(レイヨウの一種)のフィレ肉、そしてカルー産のラム肉などが、メイズのメニューに新しく登場します。

メイズのゲストは、レストランに入った瞬間にオープンキッチンでのグリルやローストの様子を目にし、食欲をそそられます。キッチンには、アメリカから輸入したグリルが備えられ、650℃の高温でステーキを焼き上げ、メイズ・スタイルの特徴的なキュージーヌをお楽しみいただけます。

メイズは終日営業しており、朝食、昼食、夕食さらには特別なお子様用ミールもご用意しています。また、お部屋でゆっくりとお召し上がりになりたいゲストのために、各種前菜やサラダ、スープ、サンドイッチ、ピザやスペシャルメニューを含むメイズのルームサービスもご用意しています。

Wine Loft - ヴィンテージから隠れた宝まで



ガラスとスチールを巧みに取り入れた圧巻な3階構造の壁が、見事なワインロフトへの入り口を飾ります。ゲストが足を踏み入れた瞬間から香る複雑かつ深みのあるアロマが、まるでケープ・ワインランドを巡る旅のような素晴らしい出会いを約束します。

ワインリスト造りに重視されるテロワール(土壌)と地域のスタイルにこだわった600種類以上、総ボトル数5,000本以上のコレクションの中よりワイン愛好家は貴重なヴィンテージに喜び、また将来有望な南アフリカの新しいプティックワインを発見していただけることでしょう。メザニン階のテイスティングルームでは、ウォーウィック・トリロジー、ミアルスト・ルビコン、カノンコップ・ポール・セイバーをはじめとした貴重な南アフリカワインを含む100種類近くのワインをグラスでご提供し、地域のワイナリーを知っていただく絶好の機会を提供します。また、ワインセラーには貴重かつ大変人気のあるミアルスト、フィルハーレヘン、カノンコップ、ウォーウィック、テレマ、エベン・サディーのホルメラ&パラディウス等のヴィンテージもご用意しています。

プライベートダイニングルームのゲストは、6、8、10コースのメイズ・テイスティングメニュー、またはコースごとにワインが厳選されるテイラーメイドのメニューをお選びいただけます。

Island Terrace - カジュアル&コンテンポラリー



日中、リラックスした空間でのお食事をご希望のゲストには、プール横の54席のレストラン、アイランド・テラスをご利用いただけます。地中海料理と南アフリカのキュージーヌをあわせたメニューには、薪釜で焼き上げたピザ、シーフードのグリル、水牛のモツァレラとスモークスヌーク(アカメ)のサラダや、ゆっくりと煮込んだオックステールのパスタなどを存分にお楽しみいただけます。

Vista - ケープタウンクール & エネルギッシュに



リゾートのロビー中央に位置するヴィスタからは、その名前の由来通りテーブルマウンテンの壮大な眺めをご覧ください。ヴィスタでは、コンチネンタル・ブレックファストのアラカルトメニューや、終日ご注文いただける軽食の創作メニュー、さらに35種類からお選びいただけるハイティーをお楽しみいただけます。

夕刻のヴィスタは洗練されたカクテルラウンジへと変貌し、ブラッディ・マリー、キール・ロワイヤル、マンハッタン、モヒート、ダイキリ、サイド・カー、やオールド・ファッションといったクラシカルなカクテルをお楽しみいただけます。ワン&オンリーのこだわりでもある、その土地らしさをいかすため、ドリンクメニューはかつてスパイスを求め喜望峰を航海したルートよりインスパイアされた様々なフレーバーをご用意し、加えて世界の貴重なヴィンテージスピリッツも取りそろえています。

カクテルはオーソドックスなレシピはもちろん、さらにローカルなタッチを加え、モダンでフレッシュなアイテムも多数登場します。例えばマンハッタンは、スモークされ、紅茶の香りのケンタッキー・バーボンに、アロマあふれるビターと甘いハチミツを加え、リッチなコットンキャンディーに注いでご用意します。

また、豪華で雄大な景色のもとで最先端のカクテルを優雅にお楽しみいただく傍らでは、ハウスDJがお送りするアップビートの南アフリカンサウンドがアンビエントな夜を演出いたします。

ワン&オンリー・ケープタウンに関して

ワン&オンリー・ケープタウンは、ワン&オンリー ブランド初のアーバンリゾートで、アフリカの重要なランドマーク的存在です。際だったコンテンポラリーなデザインのこのエキサイティングなホテルは、ソル・カーズナーがホスピタリティー産業でビジョンのあるキャリアをスタートさせた南アフリカの地に再び戻り、ケープタウンのウォーターフロントを一変させるものとなるでしょう。テーブルマウンテンの魅力的な景色を望む、ケープタウンで最も広い131の客室、アフリカ初進出を果たした松久伸幸のノブ・レストラン、ゴードン・ラムゼイのメイズ・レストランに加え、専用アイランドに作られる静寂の隠れ家はケープタウンで最大規模のスパ施設とサービスを提供します。

当ホテルの詳細は、www.oneandonlyresorts.com でご覧いただけます。

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だけに、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荣誉ある賞に輝いており、現在、ワン&オンリー・リーティラをモルディブ、ワン&オンリー・ル・サンジュランをモーリシャス、ワン&オンリー・ロイヤルミラージュをドバイ、ワン&オンリー・オーシャンクラブをバハマ、そしてワン&オンリー・パミラをメキシコ、ロスカボスに、全5リゾートを展開しており、南アフリカにはワン&オンリー・ケープタウンが2009年4月3日にオープン予定。

ワン&オンリーの詳細は、ウェブサイト 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・ネットワークまでご連絡ください。

: 03-3403-5328 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp

<http://www.kentosnetwork.co.jp/>