

# One&Only

Le Saint Géran, Mauritius

## アラン・デュカスのレストラン10周年記念を迎える ワン&オンリー・ル・サンジュラン

2009年9月



1999年にソル・カーズナーと世界一有名なシェフ、アラン・デュカスがタッグを組み、モーリシャスにあるワン&オンリー・ル・サンジュランの「スプーン・デ・ジル」のサクセス・ストーリーは始まりました。10年前に初めてパリ以外の場所に「スプーン」を開いた人気シェフは、この機会にモーリシャス島に戻り、ゲストやスタッフと共にこの10周年を祝賀します。

このアニバーサリーを飾るコンセプトは「10 Years, 10 Dishes, 10 Wines : 10年、10のメニュー、10のワイン」と称し、開業以来10年間、当レストランを特徴づけてきたメニューとワインよりデュカス自身がチョイスした最高のコンビネーションメニューを、常にデュカスとシェフチームをインスパイアし、魅了し続けているモーリシャス最高の食材を用いて表現し、ワン&オンリー・ル・サンジュランにてご提供いたします。

12月6日から8日までの3日間は、アラン・デュカス自身が実際に腕を振るい、グルメ三昧の日々をお楽しみいただける、美食家にとってはまたとない機会です。さらにラッキーなゲストは、デュカスと彼のチームの監視のもと、レストランの厨房で料理長、ロメイン・メダールのクッキング・クラスを受講でき、「スプーン」の洗練されたスタイリッシュなメニューの秘密を垣間見ることができます。

イベントのクライマックスは、自然に囲まれた素晴らしい環境でのガラディナーです。ゲストはモーリシャス椰子の芽(パルミット)のセビチェや正山小種(ラブサンスーチョン)のスープなどの特別なメニューを、リゾート専属のソムリエ、ジェローム・ルーカスが厳選したワインとともにご賞味いただけます。

「私はモーリシャスに伝わる伝統の味を常に高く評価してきました。10年前、スプーン初の海外店舗を、この名高いワン&オンリー・ル・サンジュランにオープンできるという話をいただき、またとないチャンスと考えオープンに至りました。以来、このチームは常に最先端の料理を提供し続け、スプーン・デ・ジルを島一番のレストランへと成長させてくれました。今回この特別な機会にあわせ、島に戻り、多くのゲストと共に祝うことができることを本当にうれしく思います。」とアラン・デュカスはコメントしています。



さらにワン＆オンリー・ル・サンジュランは、このイベントに併せて、食を愛する人には見逃せない特別なパッケージをご用意いたしました。

#### 「10 Years, 10 Dishes, 10 Wines」パッケージ

お一人様200ユーロで、下記の特典を含みます。

- ・ 「スプーン」の料理長、ロメイン・メダーとのプライベート・クッキング・レッスン  
(グラスワイン付のランチ、レシピ、シェフの帽子、エプロンを含む)
- ・ 「スプーン・デ・ジル」でのディナー(飲み物は別料金)
- ・ 「スプーン・デ・ジル・オン・ザ・ビーチ」(ピクニックランチ)
- ・ アラン・デュカスのサイン入り、スプーンのクックブック

2009年11月20日より12月20日まで有効です。

#### 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、さらに、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日にオープンしました。

ワン＆オンリーの詳細は、[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・ネットワークまでご連絡ください。  
: 03-3403-5328 / e-mail : [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)  
<http://www.kentosnetwork.co.jp/>