

PRESS RELEASE

ホテル・ベルエア、ドーチェスター・コレクション
「ザ・リビングルーム」と「ザ・パティスリー」オープン



贅沢なキャビアメニュー、“街で一番冷たい”マティーニ、洗練されたフランス菓子など、才能豊かな料理ディレクターによる新しいダイニング体験

2024年8月

ロサンゼルス的高级住宅地に位置するホテル・ベルエア、ドーチェスター・コレクションに、2024年8月16日、ロビーラウンジ「ザ・リビングルーム」とベーカリーショップ「ザ・パティスリー」がオープンしました。イノベティブなメニューと共に、緑豊かな庭園を背景にユニークなダイニング体験を提供します。内装デザインは、ニューヨークのデザイン事務所、Champalimaud Design (シャンパリモー・デザイン) が担当。日中の明るい空間から夜ならではの落ち着いた雰囲気へと自然に変化する洗練されたデザインが、1946年以來、ハリウッドのアイコンとして親しまれてきたホテルの魅力を高め、つながりとくつろぎをコンセプトに、没入感のある美食の旅へとゲストをお連れします。

ホテル・ベルエアの料理ディレクターに就任したミシュランスターシェフのジョー・ガルシア（「The French Laundry」「Bicyclette」「Manzke Restaurant」「Bouchon Beverly Hills」などでの経験を経て現職）、エグゼクティブ・スーシェフ、ゲル・ザラ、エグゼクティブ・パティシエ、クリストフ・ルル（チョコレートマスター米国代表）によってコンセプトが刷新された既存のレストラン「ザ・レストラン」と「バー＆ラウンジ」に、ザ・リビングルームとザ・パティスリーが加わり、ダイニングの選択肢が広がりました。

THE PATISSERIE（ザ・パティスリー）

エレガントで洗練されたベーカリーショップ「ザ・パティスリー」は、スワンレイク（白鳥の湖）の橋を渡った先に位置します。ホテルの美しい庭園に囲まれ、自家製ペストリーとコーヒーの香りが漂うくつろぎの空間です。パティシエ特製メニューやドリンクは、薪ストーブとテラス席を備えたショップでお召し上がりいただけるほか、すべてお持ち帰りいただけます。

パティシエ・ルルが率いる熟練ペストリーチームが心を込めて焼き上げる商品は、シンプルでありながらワンランク上の味が自慢。定番のフランス菓子はもちろん、カリフォルニア産の食材からインスピレーションを得たメニューもご堪能いただけます。クロワッサンやクッキー、焼きたてのパン、手作りのケーキ、美味しいコーヒー、ペストリー、焼き菓子など、幅広いメニューをご用意しており、テイクアウトは、商品の鮮度を保つため、特別な包装にてお渡しいたします。

Champalimaud による新しいデザインは、ノスタルジックなヨーロッパのブーランジェリー（昔ながらのパン屋）を彷彿とさせ、ホテル・ベルエアの明るく夢のようなカリフォルニアの雰囲気と調和しています。芸術的な焼き菓子が美しく陳列されたショーケースを通り過ぎると、ヤシの木や花々を背景に配されたブロンズの棚に特製のパン、黄色のタイルで装飾された棚に焼きたてのペストリーが並び、訪れるゲストの食欲をそそります。ショップを囲む 2 つの中庭では、温暖な気候にピッタリなジェラートを食べたり、ビストロ風の席で花々を眺めながらラテを楽しんだり、穏やかなひとときをお過ごしいただけます。

サクサク食感のシュークリーム（タヒチ産バニラ風味の生クリーム入り）、チョコレートのジャンドゥーヤガナッシュと塩キャラメルタルト、パンオショコラ、クロワッサン、ショートブレッド、バナナとブルーベリーのマフィン、焼き立てのパン各種など、すべてのメニューにパティシエのこだわりがみられ、グルテンフリーの商品も取り揃えます。

ザ・パティスリーの営業時間は、毎日朝 7 時から正午 12 時です。

THE LIVING ROOM（ザ・リビングルーム）

ザ・リビングルームは、料理ディレクターのジョー・ガルシアによる特別なアフタヌーン&イブニングメニューをご用意し、ホテルのロビーラウンジ体験を進化させます。

コンサバトリー（植物を育てる温室）からインスピレーションを得た Champalimaud の内装デザインは、緑豊かなホテルの景観を引き立てる、隠れ家のような魅惑的な雰囲気が特徴です。ナチュラルな質感をミックスしたファブリックや仕上げ材は、緑、黄色、赤の色合いでまとめられ、特注の壁紙には、ハチドリ、ジャスミン、シダ、柑橘類の花が描かれています。このユニークなデザインに加え、ラウンジ中央の暖炉と、周囲を囲むヤシやドラセナなどの植生が、自然な温もりを演出。アフタヌーン・

ティー、軽食、キャビアメニュー、特製カクテルを楽しみながら、上質なひとときをお過ごしいただけます。

メニューのハイライトは、「ヴィダリアオニオン・ディップ」（アメリカのパーティーメニューの定番をアレンジ。ヴィダリアオニオンのキャラメリゼとクリームフレッシュをミックス。トーストしたバゲットにつけてお召し上がりください。パールオニオンのピクルス、クリスピーオニオン、チャイブが添えられているほか、オプションでキャビアを追加できます。）、「リバティ・ファーム産の鴨のコンフィ ハリーズ・ベリー農園のイチゴとシチリア産ピスタチオのガトー添え」、「オーストラリア産冬トリュフ入りグリルド・チーズ・サンドイッチ」、「オーラキングとスモークサーモンのリエット」、そして定番から斬新なアレンジまで取り揃えたキャビアメニュー。季節感を大切にした食事メニューには、フード&ビバレッジ・ディレクター、マイカ・パロフ監修のミクソロジー・プログラムがペアリングに最適です。特に、「Coldest Martini in Town（街で一番冷たいマティーニ）」は、テーブルサイドで作るインタラクティブなパフォーマンスでゲストを魅了します。

ザ・リビングルームの営業時間は、午後2時から夜9時まで（定休日：月・火曜）。アフタヌーン・ティーは、金・土・日曜の午後3時に提供します。

アフタヌーン・ティーとカクテルのほか、オールデイメニューと週末のランチもご利用いただけます。料理ディレクターのガルシアとシェフ・ザラが、モダンなカリフォルニア料理に地中海のテイストを融合させた新コンセプトのメニューを考案。地元の旬の食材を生かし、南カリフォルニアならではの味を洗練されたホテルラウンジのメニューへと昇華させました。

ホテル・ベルエアの総支配人、クリストフ・モイエは、「ザ・リビングルームとザ・パティスリーのオープンは、当ホテルならではのダイニングを幅広いスタイルで提供することに取り組んできた成果です。新しい空間で提供される洗練されたメニューは、ホテルでの体験を豊かにし、宿泊ゲストはもちろん、地元の方にとってもお気に入りのスポットになることでしょう。」と、コメントしています。

HOTEL BEL-AIR

ホテル・ベルエアは、上質な時間を過ごしながら新しいインスピレーションを得るために、世界の著名人たちが集う隠れ家ホテル。ロサンゼルス的高级住宅地に位置し、時代を超えて唯一無二の輝きを放ちます。

Follow Hotel Bel-Air: [INSTAGRAM](#) - [FACEBOOK](#) - [TWITTER](#) - [PINTEREST](#) - [#DCmoments](#)

ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー・ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。

現在のポートフォリオ：

ザ・ドーチェスター（ロンドン）
45パークレーン（ロンドン）
カワース・パーク（イギリス・アスコット）
ル・ムーリス（パリ）
ホテル・プラザ・アテネ（パリ）
ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア（ミラノ）

ホテル・エデン（ローマ）
ザ・ラナ（ドバイ）
ビバリーヒルズ・ホテル（ビバリーヒルズ）
ホテル・ベルエア（ロサンゼルス）
ドーチェスター・コレクション・トウキョウ（仮称、2028年開業予定）

ラグジュアリー・レジデンス：

メイフェア・パーク・レジデンス（ロンドン）
ワン・アット・パームジュメイラ（ドバイ）
ザ・ラナ・レジデンス（ドバイ）
アヴァ・アット・パームジュメイラ（ドバイ）

オーラ（ドバイ）
オーラ・インフィニティ（ドバイ）
ヴェラ（ドバイ）
ヴェラ・ヴィエント（ドバイ）

ドーチェスター・コレクションの詳細は、dorchestercollection.com をご覧ください。

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、
ドーチェスター・コレクション日本地区 PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 Fax : 03-3403-5329 E-mail : info@kentosnetwork.co.jp

Web : www.kentosnetwork.co.jp  https://www.instagram.com/kentos_network/

