

ルレ・エ・シャトー2015 世界大会プレスリリース

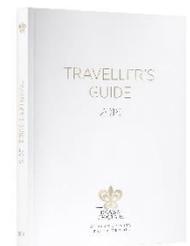
毎年恒例のルレ・エ・シャトーの世界大会が11月にマルタ島で開催され、以下のトピックスが発表されました。

① 2016年ルレ・エ・シャトー・トロフィーの発表

今年も12の分野において特に優れたメンバーが、ルレ・エ・シャトー・トロフィーを受賞しました。各賞には、それぞれルレ・エ・シャトーのプレステージパートナーの冠が付いております。受賞者リストは2ページ目をご参照ください。

② Traveller's Guide 2016 をリリース

昨年発表したポケットサイズの「Travel Journal」をリニューアルし、ルレ・エ・シャトー・トロフィー受賞者、新規加盟メンバー紹介、全加盟メンバーリストに加えて、ルレ・エ・シャトー「Routes du Bonheur（幸福の道）」紹介ページを作成。各メンバーの場所が地図上で分かるようになりました。Traveller's Guide 2016 をご希望の方はご連絡ください。



③ 新規加盟メンバー38軒を発表

今年も厳しい審査を通過した38軒が新たにファミリーに加わりました。パリのテロワール、ギリシャの伝統、日本のおもてなし、インドの歴史など個性豊かなところばかり。これら新メンバーは地球上に広がる多種多様な料理、おもてなし文化をお客様へご提供いたします。新規加盟メンバーの詳細は3ページ目以降をご参照ください。高解像度の画像もご用意しておりますので、必要な場合お申し付けください。

④ 新たに、ウェブマガジン「*Instants*」を発行

ルレ・エ・シャトーのWebサイトのリニューアルに伴い、この度ウェブマガジン「*Instants*」を発行します。編集は米国版「Travel+Leisure」や英国版「GQ」、フランスの「Le Monde's Magazine」などで活躍する、世界でも著名なライターやカメラマン達が手掛け、「トラベル」と「テイスト」をキーワードに、さまざまな視点から世界各地の旅&食体験の情報を発信していきます。また、インタビューを通して、ルレ・エ・シャトーメンバーに根ざす「Art de Vivre〜人生を豊かにする術」について語っていきます。ウェブマガジン「*Instants*」は、英語と仏語の2ヶ国語で発行。
www.relais.com/magazine/

最後になりますが、ルレ・エ・シャトー2016 世界大会が、1954年の協会設立以来、初めて東京で開催されます。世界のルレ・エ・シャトーオーナー500人に本物の日本を体験いただく素晴らしい大会となるよう、日本メンバー&スタッフ一同準備に邁進いたします。どうぞメディアの皆様のサポートも引き続き宜しくお願い申し上げます。

[2016年ルレ・エ・シャトー・トロフィーの受賞メンバー]

ウエルカム・トロフィー by Moët & Chandon

ルール・ブルー・パレ (L'heure Bleue Palais, モロッコ) www.relais.com/heurebleue

イノベーション・トロフィー by Nespresso

イン・レイン・ホテル・カドノー (In Lain Hotel Cadonau, スイス) www.relais.com/inlain

ウーマン・オブ・ザ・イヤー・トロフィー by Pommery

ル・ムー・レストラン (Le Moût Restaurant, 台湾) www.relais.com/lemout

シェフ・トロフィー by Taittinger

アトリオ・レストランテ・ホテル (Atrio Restaurante Hotel, スペイン) www.relais.com/atrio

パッション・トロフィー by Hennessy

ル・クラブ・ド・カヴァリエール&スパ/ル・グラン・クール&スパ (Le Club de Cavalière & Spa/Le Grand Cœur&Spa, フランス) www.relais.com/cavaliere

サヴォワール・フェール・トロフィー by Glenmorangie

ベルビュー・シレーネ 1820 (Bellevue Syrene 1820, イタリア) www.relais.com/syrene

エンバールメント・トロフィー by Orlane

クチャイ・リゾート・イタカーレ (Txai Resort Itacaré, ブラジル) www.relais.com/txai

カクテル・トロフィー by Mount Gay

イレブン・マディソン・パーク (Eleven Madison Park, アメリカ) www.relaischateaux.com/eleven

ライジング・シェフ・トロフィー by Acqua Panna & S. Pellegrino

レストラン・コング・ハンス・ケラー (Restaurant Kong Hans Kælder, デンマーク) www.relais.com/konghans

BMW ルート・デュ・ボヌール・トロフィー

トーマス・ケラーの幸福の道 (Thomas Keller's Route Du Bonheur, カリフォルニア)

ヘリテージ・トロフィー by Blancpain

ボリアン・リゾート&スパ ジンマイ (Bolian Resort&Spa Jingmai, 中国) www.relais.com/teaestate

スパ・トロフィー by Relais & Châteaux

オステルリー・ラ・シュノディエール&スパ (Hostellerie La Cheneaudière & Spa, フランス)
www.relais.com/cheneaudiere

[2016年加盟メンバーのご紹介]

ヨーロッパ



アレノ・パリ、パヴィヨン・ルドワイヤン/Alléno Paris, Pavillon Ledoyen(フランス/パリ): パリにこだわった最高の料理

1779年まで歴史を遡る由緒あるルドワイヤンをヤニック・アレノは現代にマッチしたモダンな空間に作り上げ、再スタートを切りました。彼の創造力溢れる料理は、お皿の上で輝きを放ち、フランス料理の最も重要な要素であるソースに注力し、ソースを煮詰めるのではなく、抽出するという新しい発想で進化を遂げています。「ムール貝と煮汁」や「和牛とカリカリのラヴィオリ」など彼のスペシャリテを是非ご賞味ください。

www.relais.com/allenoparis

ル・タイユヴァン/Le Taillevent(フランス/パリ): 進化し続けるクラシックな料理

モルニ侯爵の館を改装したル・タイユヴァンは、単なるレストランというよりは、アール・ヴィーヴルが体感できる貴重な空間です。フランス料理の真髄がここにはあると言っても過言ではありません。支配人のジャン＝マリー・アンシエールがダイニングの細部にまで目を光らせ、シェフのアラン・ソリヴェールはクラシック料理を新しい解釈で表現したモダンで繊細な料理に仕立て上げました。カニのタルタルや小麦のリゾット、オマール海老のブーダンなどに合わせ 2000 種類のワインの中からシェフソムリエのステファン・ジャンが最適な 1 本をお選びします。www.relais.com/taillevent



マルキ・フォブール・サントノレ/Marquis Faubourg Saint Honore(フランス/パリ): 上質なパリのエスプリ



マルキ・フォブール・サントノレは、オペラ座、シャンゼリゼ通り、ルーヴル美術館、ヴァンドーム広場などどこへ行くにも便利なロケーションにありながら、まさに隠れ家的なホテルです。18世紀のラファイエット侯爵の個人邸は、建築家兼デザイナーであるミシェル・ボナンの手により見事に生まれ変わりました。壁に掛かる絵画や写真、一点ものの家具、アイボリー色の天井梁、ライブラリーなど細部にまで拘ったセンスのいい装飾は、心地よい空間と完璧に調和しています。www.relais.com/marquisfsh

ル・シャンバール/Le Chambard(フランス/アルザス地方): わたしたちを結びつけるライフプロジェクト



ぶどう畑とヴォージュ山脈に囲まれたル・シャンバールはナスティ家による完全な家族経営です。2000 年以降、オリヴィエとエマニュエルの兄弟が二人三脚で、カイゼルスベール村の入口にある 18 世紀の建物に歴史を刻んできました。

ガストロミーレストラン「64°」のキッチンではオリヴィエが指揮を執り、兄のエマニュエルは、銅やシルクを用いたバロック調の店内で彼により選び抜かれたワインリストとともにお客様をおもてなしします。

更に彼らの妻、パトリシアとコリーヌは心のこもった接客でル・シャンバールに新たな息吹を吹き込む役目を果たしています。

www.relais.com/chambard

ラシエット・シャンプノワーズ/L'Assiette Champenoise(フランス/ランス): 代々受け継いだものを時代に合わせ進化するメゾン

外観からは、全く想像が付きませんが、この美しい大邸宅の壁の内側には直線的でデザイン性に優れた調度品によるコンテンポラリーな空間広がっています。

ラシエット・シャンプノワーズは 40 年ほど前、先代により開業され、今日厨房はアルノー・ラルマン、ダイニングルームは彼の妻であるマガリ、そして宿泊は彼の姉であるメラニーによって役割分担されています。地域に深く根付いており、心地よいバーやレストランではで最高シャンパーニュが数々の賞を受賞した若いアルノーシェフの料理とともに味わえます。ガーデン、テラス、プールも完備しており寛ぎの滞在が約束されています。www.relais.com/champenoise



ラ・グランド・メゾン・ボルドー/La Grande Maison de Bernard Magrez(フランス/ボルドー): キーワードはアート



19 世紀の建物であるベルナル・マグレの邸宅が二つの芸術的要素によって生まれ変わりました。宿泊施設はナポレオン 3 世様式の影響を受けた 6 つの豪華なゲストルームによって構成されています。料理はジョエル・ロブションが監修しており、世界でも珍しい 168 種に及ぶグランクリュのワインリストは、地元の食材をふんだんに使った料理との相性も抜群です。滞在客はオーナーであるベルナル・マグレが所有する現在アートの常設展もご覧いただけます。www.relais.com/grandemaison

オテル・デュ・ボワ・ブラン/Hotel Du Bois Blanc(フランス/ヴォナス): ストレスから解放され、大自然の中で充電

樹齢 100 年以上の木々に囲まれたブラン村の中にオークル色の外観が特徴的なオテル・デュ・ボワ・ブランの建物が佇みます。ワンフロアに全て集約されたモダンで広い客室には、いずれもプライベートテラスが付いており、沢山の光が入り込む設計となっています。また、温水プールやスパも完備。すぐ近くには池に面したレストラン「ラ・テラス・ゼデタン」があり、15ヘクタールに及ぶ広大な敷地を誇るジュルジュ・ブラン村の一部となっております。ガストロノミーレストラン「ジョルジュ・ブラン」までも 2 分の距離です。 www.relais.com/boisblanc



ラフルール/Lafleur(ドイツ/フランクフルト): フランクフルトの緑に囲まれたレストラン



バウハウススタイルの白い建物は、椰子の木が植えられたお庭に面して建っています。レストランの名前の由来はボルドーのポムロール地区にあるシャトー・ラフルールへのオマージュからです。シェフ、アンドレア・クロリクは地元の食材と、地中海の影響を受けたコンテンポラリーな魚料理を得意としております。また彼の料理の特長として、甘味と酸味の調和、スパイスやハーブの使用が挙げられます。フランスブルターニュ産鯖には日本のだしと茄子のペーストを合わせたり、海老にはヴェルモットと人参、レモンコンフィをまぜたクリームソースをかけたり創意工夫に富んだ料理です。

www.relais.com/lafleur

カサ・マルシアル/Casa Marcial(スペイン・北部アリオンダス): シェフが新しい息吹をもたらすアストゥリアス料理

スペイン北部、冠雪を抱く雄大なカンタブリア山脈の山間を抜けると、古の時代に王国が築かれた、小さなアストゥリアスの村に辿りつきます。レストラン・カサ・マルシアルのオーナーシェフ、ナチョ・マンザーノは、この村で生まれ育ち、かつてつましい宿を経営していた両親に代わり、スペインでもトップクラスのグルメレストランへと進化させました。素朴さと洗練さを持ち合わせたこの地に刺激を受け、マンザーノシェフは、豆の煮込み料理やこんがり焼いた鱈のレッド・モジョソースなど、アストゥリアス地方の郷土料理をモダンかつ革新的なスタイルで表現します。



www.relais.com/casamarcial

ムガリッツ/Mugaritz(スペイン/バスク州ギプスコア): 苦手なものまで大好物に変えてしまうマジック

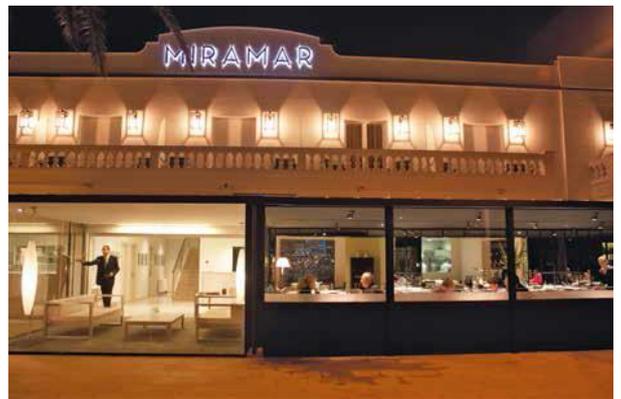


“罪深き想像力”—これがオーナーシェフのアンドニ・ルイス・アドゥリスを表現するキーワード。バスク州にあるのどかな街、サン・セバスチャンから車で20分の場所にあるレストラン「ムガリッツ」では、ラボと化したキッチンで、まるで“科学者”のようなシェフによる、地元食材を使った“実験”が常に繰り広げられます。例えば、ジャガイモを小石に例えたり、煮詰めたリンゴに熟成したカマンベールチーズのスライスを添えて“ベルベットのほろ苦い想い”と表現したり、シャボン玉に見立てたフォンダン・ショコラ、などなど。シェフが披露する料理は驚きの連続で、私たちの想像力を常に裏切り、そして、私たちの感性を刺激し続けることでしょう。

www.relais.com/mugaritz

ミラマー/Miramar(スペイン/カタルーニャ州リャンサ): 伝統的なカタルーニャ料理の概念を根底からくつがえす

地中海に面した港街、リャンサで生まれ育ったシェフ、パコ・ペレスは、そのカタルーニャの地に開いたレストラン「ミラマー」でアバン・ギャルド（革新的）な料理を提供しています。今から20年前に発表した“氷上の貝たち”というメニューは、“小イカと白苺”や“ナマコとツァヴァネレス豆”に並び、現在も彼のクラシックなスペシャリテとしてゲストの舌をうならせ続けています。伝統的なカタルーニャ料理に、美的かつ知的要素を組み込み、分子ガストロノミーを正しく解釈し表現したシェフの料理は、どれも繊細で遊び心ある一皿です。 www.relais.com/miramar



ラモン・フレイシャ・マドリッド/Ramon Freixa Madrid(スペイン/マドリッド): 大胆さと遊び心を備えた、完璧且つ革新的な料理



スペインの首都マドリッド、買い物客でにぎわうサラマンカ地区のにぎやかな通りから一步入ったところに、レストラン「ラモン・フレイシャ・マドリッド」があります。静寂な空間が広がる中庭では、スペインの大らかな空の下で、アペリティフやアルフォンソ・ダイニングを心ゆくまで愉しめるはず。スペイン人のラモン・フレイシャは現在の地中海料理界をリードする才気あふれるシェフ。“A study of a tomato—トマトを学ぶ”や、“黒トリュフをとりまく秋の気配”、“ロブスターのマイクロメニュー”といった代表的なメニューにも表現されるように、彼の大胆な想像力と遊び心によって、地中海料理

というテイストの枠を超え、新たなステージの料理を提供します。 www.relais.com/freixamadrid

ダニー・ガルシア/Dani García(スペイン/アンダルシア州マルベリヤ):私のつくる料理が人々を幸福で満たすことを願って…

シェフ、ダニー・ガルシアの生まれ故郷であるアンダルシア州のマルベリヤの地で営むレストラン「ダニー・ガルシア」。ここでは彼のルーツを育んできたアンダルシア料理を介して、伝統的と革新的という両極の食体験へと誘います。彼の料理のコンセプトは、相対するふたつの要素のマリアージュ。“イベリコ豚とガスパチョを添えたチェリーパルプと、スモークした茄子とポテトスフレの出会い”といったように、舌触りや香り、料理の温度などを巧みにあやつり、伝統 vs 革新、

代々語り継がれてきた味 vs ハイテクなど、ふたつの両極にある要素を見事にひとつの皿の中で組み立てていきます。壁で囲まれた庭が美しい素敵なダイニングルームが、まるで実験室のような空間に変わり、このふたつの要素がマリアージュしていく様子を目の前で確かめ、堪能することができるのです。 www.relais.com/danigarcia



カン・ファウステイーノ/Can Faustino(スペイン/メノルカ島):ターコイズブルーが映える地中海に浮かぶバレアス諸島・メノルカ島で、おだやかに過ごす大人のバカンス



メノルカ島・シウタデーラ港の目の前に佇むホテル「カン・ファウステイーノ」。ほんのりとピンクに彩るファサード調の外観が印象的な16世紀建築の宮殿は、建築家のオリヴィア・プットマンによってスタイリッシュに生まれ変わり、ゲストを我が家に招き入れるような心地よい空間をつくりあげました。明るい室内は白を基調とし、歴史を刻んできた柱やセンスある革使いで上品にコーディネートされ、バレアス諸島での手つかずの自然を誇るメノルカ島を象徴するようなシンプルな佇まいです。地中海で獲れたての鮮魚や、果実園で採れた野菜は、ブーゲンビリアが美しく咲くパティオで、心地よい風をうけながらご堪能あれ。2艇あるプライベートボートや馬に乗って、生物圏保護区に

指定されているこの島の手つかずの自然やビーチを探索したり、メノルカの人々の暮らしを覗いてみるのもお勧めです。

www.relais.com/canfaustino

サン・ロックス ホテル/Sun Rocks Hotel(ギリシャ/サントリーニ島):ブルーに光るエーゲ海を見渡すことができるロマンチックなひととき



ここから見ることで、さんさんと降り注ぐ太陽の光が青い海に反射しきらきらと輝く光景は、一生心に刻まれることでしょう。水平線に沈む夕日も同様に感動的です。断崖の中腹をくり抜き建設されたブティックホテルは海を見下ろす絶好のロケーションにそびえ立ちます。ロマンチックなディナーや午後のひと時プールサイドでの何もしない時間など思い思いの滞在をお楽しみください。シンプルで洗練されたお部屋は、サントリーニの伝統的な建築スタイルと見事に溶け込んでいます。エーゲ海の真珠と称されるサントリーの雰囲気を楽しめるには、カップルたちにとっ

ては最高の隠れ家となるでしょう。 www.relais.com/sunrocks

ヴィラ ディヤファ ブティック オテル & スパ/Villa Diyafa Boutique Hotel&Spa(モロッコ/ラバト): 文化の交差点

ヴィラ・ディヤファ（アラビア語でおもてなし）は、モロッコのライフスタイルとスイスの優雅さが融合したホテルです。ラバトの大使館が集まる地区において、この魅力的なホテルは、洗練されたものとして際立っています。寛げるバーやライブラリー、客室などは9世紀のアラブの音楽家で優れたアンダルシア人のジルヤードへのオマージュがテーマです。

10室の広くて温かみのあるスイートは地中海式の庭園に面し、静けさを常に感じることでできる空間です。椰子の小道を抜けると屋外プールへと続いています。レストランに関しては、新鮮でローカルの食材をふんだんに使用し、ヨーロッパ料理とモロッコのスペシャリテを組み合わせた料理をご提供しております。

www.relais.com/villadiyafa



アジア

要庵 西富家(日本/京都): 先人の知恵から受けたインスピレーション



要庵西富家のある京都府中京区・富小路は、骨屋之町と呼ばれ、かつて扇の骨をつくる町衆が多く住んでいました。今でもこの界隈にはその面影を残す扇屋さんが残っています。要庵西富家の「要」はその扇の要に由来し、京の宿の「要」となる願いをこめて名づけられました。現在は5代目となる主人と女将により経営されており、それぞれ個性の違う数寄屋づくりの6室の客室、錦市場から仕入れる新鮮な食材を使った懐石料理、ちいさな宿ならではのおもてなしで皆様にゆっくりとおくつろぎいただける滞在をご提供いたします。

www.relais.com/kanamean

ジャワイ・キャンプ/Jawai Camp(インド/ラジャスターン): 贅を尽くした唯一無二のキャンプ

広大なラジャスターンの手つかずの自然のなか、赤く染まる夕陽に照らされ、わずか10棟のテントが悠然と佇んでいます。花崗岩で成す丘に囲まれ、遊牧民の暮らす、まるで月面のような荒々しいこの地を、あるがままに受け入れつつ、優雅なひとときを過ごすにはジャワイ・キャンプでの滞在しかありません。白が映えるキャンパス地に、ステンレススチールと革の装飾をあしらった、シンプルかつ洗練されたテントでは、そこの世界から隔離された、ゲストのためだけの空間が広がります。とは言っても不自由はなにひとつありません。満天の星空のしたで、お望みの場所にディナーテーブルをセッティングしディナーを楽しんだり、辺りに生息する豹やフラミンゴの気ままな様子をそばで眺めたりと、忘れることのできない特別で素敵な時を過ごせるはずです。

www.relais.com/jawai



ラージマハル・パレス/Rajmahal Palace(インド/ジャイプール): 魅惑の都市・ジャイプールにある、本物の宮殿ホテルで過ごす贅沢



ジャイプールのマハラジャー族の富と栄光を象徴する宮殿、ラージマハル・パレス。ラージマタ・パディミニ・デヴィ妃殿下はこの宮殿の修復に力を注ぎ、婚礼後の最初の住まいとしました。そして、クラシックとコンポタリーの両方の要素を持ち合わせるこの絢爛な宮殿は、贅をつくしたホテルへと変化を遂げました。丁寧に手入れされた庭や噴水池に囲まれて、太陽の光が燦々と降り注ぐ広々とした空間に、各部屋色とりどりの美しく鮮やかな壁紙で囲まれたスイートルームは、至福の心地よさを与えてくれることでしょう。ラジャスターン州の中心にあり、“ピンク・シティ”と呼ばれる州都・ジャイプールではポロ観戦も行われていて、宮殿の貴賓のよ

うに、ロイヤルボックスから試合を観戦することもできます。

www.relais.com/rajmahal

ギョーム/Guillaume(オーストラリア/シドニー): これぞ、ワンランク上の「オーギー」体験

季節ごとの食材で、素材そのものの味を生かし調理するエレガントなレストラン「ギョーム」。シェフのギョーム・ブラヒムと彼のチームは、シドニー・オペラ・ハウス内のフラッグシップレストランからパティントンへと活躍の場を移し、洗練されたインテリアながら心地良い空間を演出するレストランを始めました。レストランは 2014 年 8 月に改装し、マティスのリトグラフが飾られた、柔らかみのある内装が印象的で、プライベートダイニングには美しいブルーのベネチアン・ガラスのシャンデリアが洗練された空間を華やかに彩ります。彼の看板メニューには、“豚ほほ肉の栗添え”や、“銀むつとアーティチョーク”、“デザートなら”パッションフルーツのスフレ アングレースソースがけ”など、どれもオーストラリア産の最高食材を使用。オーストラリア産をはじめ世界各国の厳選されたワインも取りそろえ、ゲストの舌を唸らせます。



www.relais.com/guillaume

アメリカ

アイビーホテル/The Ivy Hotel (米国/ボルチモア): 街の中心にある歴史深いマンションホテル



中庭では朝の目覚めのコーヒーを、ピアノのあるミュージックルームやライブラリー、あるいは冬には暖炉のそばでティータイムを過ごす・・・ゲストを我が家へ迎え入れるようにもてなすアイビーホテルの建物は 19 世紀末に建てられ、最近改装されました。木々の間から覗く小塔が象徴的な美しいマンションは、歴史深く名高いマウントバーノン地区に見事に溶け込んでいます。アイビーで覆われた壁や天井までの大きな窓が魅力的なこのブティックホテルに一步踏み入ると、天窓から優しい光が降り注ぐ美しい階段が現れ、ゲストルームへと誘います。夜は、ボルチモアでも

最も評判の高いレストランのひとつと称される「マグダレナ」でディナーを。素晴らしい料理の数々に感動を覚えるはずです。

www.relais.com/theivy

オールド・エドワーズ・イン&スパ/Old Edwards Inn and Spa(米国/ノースカロライナ): ブルーリッジ山脈を目の前に、美しく広がる景色

ノースカロライナ州にあるブルーリッジ山脈、その南西に広がる村、ハイランズの眺めの美しい高台に、オールド・エドワーズ・イン&スパが悠然と佇んでいます。この歴史あるヨーロッパスタイルのリゾートには、世界的に評判の高いスパや、プライベートゴルフ場のオールド・エドワーズ・クラブ、プレミアムなレジャー施設、そしてこの地よりインスピレーションを得て作るカジュアル・エレガントなレストランがあります。敷地内のコテージや、スイートルーム、客室にはすべて、厳選されたアンティーク家具や調度品、暖炉、バルコニーが品よく配置され、バスルームには温められた大理石の床に、心地よいバスローブとスリッパが整えられています。



手つかずの森や川、滝や小道に囲まれた美しい村、ハイランズの目抜き通りには評判の良いレストランやブティックが立ち並び、村のいたるところでパフォーマンスが披露され活気溢れる街並みで、あなたも魅了されること間違いなしです。

www.relais.com/oldedwards

ザ・ロッジ・アット・シーアイランド/The Lodge At Sea Island(米国/セント・サイモンズ島): ジョージア州の海岸沿いに佇むロッジで、南部流おもてなしの極みを体験する



樹齢 150 年を超える大きな檜の木々が立ち並ぶ散歩道を抜けると、厳かに佇むザ・ロッジ・アット・シーアイランドがあらわれます。イギリスのマナーハウスを彷彿させるこのロッジは、セント・サイモンズ島沿岸に、海と湿地に挟まれるように立ち、辺りはゴルフコースで囲まれています。客室からは壮大な海の景色が広がり、およそ 100 年続く伝統とホスピタリティでゲストをもてなします。ここはまさにゴルファーの楽園、恋人たちもこのロマンティックなムードに酔いしれるはず。一日出かけた後は、専用パトラーがつく心地よい部屋と、サンセットとともに聞こえてくるバグパイプの音色が最高のくつろ

ぎをあなたに与えてくれるでしょう。 www.relais.com/seaisland

マンレザ/Manresa(米国/ロス ガトス): 私たちの料理は、私たち自身を反映しています。



マンレザは、カリフォルニアで最も歴史のあるワイン産地の中心、サンタクルーズ山の麓にあり、ここではデイヴィッド・キンチの創意に富んだ料理を提供しています。

隣接するラヴ・アップル・ファームで栽培される野菜や果物をその日必要な量だけ摘み取り、美味な料理としてサービスしています。

Into the Vegetable Garden は彼の代表的な一皿で沢山の野菜が使われています。フランス料理やカタロニア料理の影響もありますが、キンチの料理はカリフォルニアに根付いています。1940 代の建物にはスプーンの形をしたクリスタルのシャンデリアをはじめ豪華な現代作品が展示されています。 www.relais.com/manresa

ハシエンダホテル ヴィラヴィラ/Hacienda Hotel Vira Vira(チリ/プコン): 最も環境に配慮したホテル

農園とホテルがひとつになっている、ヴィラヴィラはゲストにアンデス山脈での「エレガントなアドベンチャー」を提供します。火山地帯と神秘的な森林に覆われた自然公園を私たちのガイドと一緒に探検しませんか？ハイキングやカヌー、馬での散策など移動手段は様々です。ヴィラリカ山に登れば大自然の中の温泉も体験できます。ホテルへ戻った後は、川のせせらぎを聞きながら静寂に包まれる時間をお過ごしください。農園では、毎日シェフが獲れたての有機野菜を使い伝統的なマプチェ族のレシピから影響を受けた洗練された料理をご提供いたします。



www.relais.com/viravira

カサ・パロポ/Casa Palopo(グアテマラ/ソロラ): 真のユニークな体験を提供します。

プールサイドやホテルのテラス、大きな入江越しに見えるアティラン湖と背後にそびえ立つ3つの火山の眺望はまさに圧巻です。この絶景を觀賞するのに遮るものは何ともありません。もともとは山の中腹に建てられた個人の別荘をホテルにした為、アットホームな雰囲気は今でも変わりません。明るい色使い、多用されている木材、沢山の調度品、職人による生地などにより温かみのある装飾が施されています。ライブラリー、リラックスチェア、レストランのキャンドルの灯とともに喧騒を忘れ、大自然とマヤ文明発見の旅に出かけませんか？ www.relais.com/casapalopo



[既に発表済みの 2016 年加盟メンバー12 軒]

FRANCE (フランス)

-Tiara Yaktsa (ティアラ・ヤクサ/テウル・シュル・メール)

ITALY (イタリア)

-Il Pagliaccio (イル・パリアッチョ/ローマ)

UNITED KINGDOM (イギリス)

-The Greenhouse (ザ・グリーンハウス/ロンドン)

INDIA (インド)

-Purity (ピュリティ/アレッピー)

-Niraamaya Surya Samudra (ニラアマヤ・スーリヤ・サムドラ/ケーララ)

-Shakti 360°Leti (シャクティ 360°レティ/バーゲーシュワル)

JAPAN (日本)

-Wasurenosato Gajoen (忘れの里 雅叙苑/鹿児島・妙見温泉)

SRI LANKA (スリランカ)

-Cape Weligama (ケープ・ウエリガマ/ウエリガマ)

UNITED STATES (アメリカ)

-The Inn at Hastings Park (イン・アット・ヘイスティングスパーク/レキシントン)

-Royal Blues Hotel (ロイヤル・ブルース・ホテル/マイアミ)

-Hotel Wailea (ホテル・ワイレア/ハワイ)

COSTA RICA (コスタリカ)

-El Silencio Lodge (エル・シレンシオ・ロッジ/バホス・デル・トロ)



ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られ、現在では世界で約540軒が加盟しています。お客さまひとりひとりととの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパバレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによるより豊かな世界”

さらに詳しい情報は、以下をご覧ください。

【日本予約センター】TEL：0800-888-3326 URL：www.relaischateaux.jp

[Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！]

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています！

Facebook ページでも是非、「 いいね！」を宜しくお願いします。

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子（かみや ゆきこ）

〒100-6162 東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー3階

TEL: 03-6205-3232 | FAX: 03-6745-9282 | y.kamiya@relaischateaux.com |
<http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィシャル PR エージェンシー

株式会社オーダス（AUDACE Corporation）代表 伊藤宏和（いとう ひろかず）

〒113-0033 東京都文京区本郷 1-20-4 モナージュ本郷ビル 2F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com

