



2016年2月吉日
ルレ・エ・シャトー
プレスリリース 2016 Vol.1

2016年1月、新たに8軒ホテル&レストランがルレ・エ・シャトーに加盟

2016年1月、世界的権威を誇るホテル&レストラン協会「ルレ・エ・シャトー」に、8軒の施設が新たに加盟しました。4軒のホテルと、ミシュランの星が合計7つになる4軒のレストランが、世界中に約540軒あるランドマークに加わりました。どの新規加盟メンバー施設も、「その土地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る」という、ルレ・エ・シャトーのブランド理念を共有しています。

ヴィラ・ルネ・ラリック (フランス・ヴィンゲン＝シュル＝モデル)

Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder, France * 2015年9月新装オープン

ホテル&レストラン

客室：4室 & 2スイート

オーナー：シルヴィオ・ダンズ (ラリック社オーナー)

Owner: Silvio Denz, President of Lalique

メートル・ド・メゾン：ジャン＝ジョルジュ & ニコル・クライン

Maître de Maison: Jean-Georges and Nicole Klein

www.relaischateaux.com/lalique

www.villarenelalique.com



シェフ：ジャン＝ジョルジュ・クライン



「ヴィラ・ルネ・ラリック」は、ラリックの工房で培われた卓越した工芸技術と世紀を超えた偉大な芸術家ルネ・

ラリックへのオマージュを込めて、現オーナーであるシルヴィオ・ダンズ氏の指揮のもと完成しました。1920年ルネ・ラリックにより建設されたヴィラが、洗練されたホテルとグルメレストランとして新たに生まれ変わりました。豪華な装飾が施された6つの客室とスイート、大きなガラス窓と砂岩の列柱がひととき目を惹くモダンなレストランで構成され、フランス東部アルザス地方にある6ヘクタールの広大な庭園内に居を構えています。

ロックプール（オーストラリア・シドニー）Rockpool, Sydney, Australia

レストラン

オーナー：ニール・ペリー & パトリシア・リチャーズ Owners: Neil Perry and Patricia Richards

シェフ：ニール・ペリー & フィル・ウッド Chefs: Neil Perry and Phil Wood

www.relaischateaux.com/rockpool

www.rockpool.com

オープンからわずか半年で、豪新聞紙刊行の食専門ベストセラー・ガイドブック「グッド・フード・ガイド」で、シドニーのベストレストランに選ばれたレストラン「ロックプール」。

これまでに受賞した賞は数知れず、国内外でも注目される、オーストラリアン・キューズンの代表格です。オーナーシェフのニール・ペリーの情熱は、エグゼクティブシェフであるフィル・ウッドがすべて受け継ぎ、ゲストの舌を唸らせます。2013年11月には、それまで店を構えていたジョージストリートから、シドニーの中心地であるブリッジストリート11に佇む由緒あるバーンズ・フィリップ・ビル内に移転。ロックプールを代表する、オーストラリア産「ブルーマウンテン」和牛のグリルに山葵とライムを添えた一品や、じっくりと蒸したスズキに青梗菜やグレープフルーツ、海藻をあしらった一品など、絶妙な料理を味わえる、洗練されたレストランです。



ミッドサマー・ハウス (イギリス・ケンブリッジ)

Midsummer House, Cambridge, UK

レストラン (ミシュラン二ツ星)

オーナーシェフ : ダニエル クリフォード Chef and Owner: Daniel Clifford

メートル・ド・メゾン : ジャン=フランソワ・インバール Maître de Maison: Jean-François Imbert

www.relaischateaux.com/midsummer

www.midsummerhouse.co.uk

レストラン「ミッドサマー・ハウス」は、歴史深い学生の街・ケンブリッジの、カム川岸そばにある、ヴィクトリア朝の大邸宅に佇むレストラン。1998年、シェフでオーナーのダニエル・クリフォードは、ケンブリッジシャー州で最高のレストランを築き上げるべく、この地を引継ぎました。歴史ある建物やキッチンガーデンに立つシンボルツリーのリングの木々はそのままに、キッチンやベーカリー、ワインセラーを拡大し、オープン当初からメニューにある、帆立とトリュフとリングの一品は、ミッドサマー・ハウスの代表料理として評判です。訪れるゲストに「唯一無二の体験」をしてほしいという熱い思いから、ダニエルはその土地の旬の食材を、最善な調理方法で提供します。最近では AA Awards の「Chef's Chef of the Year」を受賞しています。

ザ・アイドル・ロックス (イギリス・セント・モース) The Idle Rocks, St Mawes, UK

ホテル&レストラン

客室 : 19 室

オーナー : デービッド&カレン・リチャーズ Owner: David and Karen Richards

メートル・ド・メゾン : ポール・グッドウィン Maître de Maison: Paul Goodwin

www.relaischateaux.com/idlerocks

www.idlerocks.com

イギリス・コンウォールの南海岸にある港町、セント・モースの岸壁に、愛らしく建つホテル&レストラン「ザ・アイドル・ロックス」。19室あるゲストルームは、それぞれ異なるチャームなデザイン。そのアットホームな佇まいは、訪れるゲストを温かく受け入れてくれるでしょう。南向きに面したテラスが素敵なレストランは、水面輝く美しい景色と、コンウォール産の新鮮な食材を使った料理を同時に堪能できる、まさにパーフェクトなロケーションです。

CHATEAUX®

スランゴイド・ホール (イギリス・ウェールズ州ブレコン) Llangoed Hall, Brecon, Wales, UK

ホテル&レストラン

客室 : 19 室

オーナー : カルム・ミルン & ロジャー・ハンコックス Owners: Calum Milne and Roger Hancox

メートル・ド・メゾン : カルム・ミルン Maître de Maison: Calum Milne

www.relaischateaux.com/llangoed

www.llangoedhall.co.uk

ウェールズ州にある、美しく長閑な景観を誇るワイ渓谷に佇むホテル&レストラン「スランゴイド・ホール」。このエレガントで格式ある邸宅では、エドワード七世時代のカントリーハウスの真髄を体験することができるでしょう。ヘッドシェフのニック・プロディー率いるレストランでは、敷地内にあるキッチンガーデンで収穫する新鮮な果物や野菜に加え、地元の最高食材をふんだんに使ったスタイリッシュで洗練された料理で、あなたのためだけの、特別な食体験を味わえるはずです。

セゾン (米国・サンフランシスコ) Saison, San Francisco, USA

レストラン

ミシュラン三ツ星

オーナーシェフ: ジョシュア・スキーンズ Owner & Chef: Joshua Skenes

www.relaischateaux.com/saisonsf

www.saisonsf.com

サンフランシスコのチャイナ・ベイسن地区に建つ、ハイエンドなニューアメリカンレストラン「セゾン」。このレストランには 18 席しかなく、開放的なオープンキッチンでは、オーナーシェフのジョシュア・スキーンズが、その店の名のとおり、四季折々の最高食材を最大限に活かし、また常に変化と進化を追い求めた料理はどれも洗練された一品ばかり。一生に必ず一度は訪れたい、三ツ星レストランです。

レス・コルズ (スペイン・オロット) Les Cols, Olot, Spain

レストラン

ミシュラン二ツ星

オーナーシェフ : フィナ・プイデヴァル Chef and Owner: Fina Puigdevall

www.relaischateaux.com/lescolds

www.lescolds.com

スペイン・カタルーニャ地方のジローナ県にある町、オロットに佇むレストラン「レス・コルズ」。オーナーシェフのフィナ・プイデヴァルは、家族が代々居を構えてきた 13 世紀の建物の 1 階部分を、美しくコンテンポラリーなダイニングルームへと、見事に改装しました。大地の恵みを敬い、持続可能な発展を志し、自ら育てる菜園や鶏小屋で、必要量だけを毎日収穫し、調理する。その地で採れる旬の地元食材はどれも、シェフの手にかかれば、誰をもうっとりさせる、洗練された一品へと形を変えて、訪れるゲストに、満たされた最高のひと時を与えてくれるでしょう。

ラ・バンバ・デ・アルコ (アルゼンチン・サンアントニオデアルコ)

La Bamba de Areco, San Antonio de Areco, Argentina

ホテル&レストラン

客室：9 室+1 スイートルーム

オーナー：パスカル・ドゥコー Owner: Pascale Decaux

メートル・ド・メゾン：ギレルモ・サヴィノ Maître de Maison: Guillermo Savino

www.relaischateaux.com/labamba

www.labambadeareco.com

ブエノスアイレスから約 120km、アルゼンチンで最古のエスタンシア（大規模農園）のひとつであるパンパの中心地に構える「ラ・バンバ・デ・アルコ」は、コロニアル調の優美な佇まいと、ラグジュアリーな心地よさを兼ね備えたブティック・ホテル。私宅を訪れるような心地よさのなかにも、歴史と伝統を感じる異空間に身を委ねてみましょう。洗練された料理に、細部まで行き届いたサービス、そして、この地の伝統である gaucho や馬術に触れれば、ラ・バンバにすっかり魅了されるはず。ラ・バンバは、その名を冠するポロの国際チームの拠点でもあり、敷地内にはポロ競技場が二箇所あります。ポロの競技シーズン中には、ゲストは試合観戦をしたり、ポロの試合体験もできます。gaucho になりきり、アルゼンチンでのヴァカンスを楽しみましょう。



RELAIS &
CHATEAUX®



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・シャトーの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”

ルレ・エ・シャトーの[ヴィジョン]とは？

ルレ・エ・シャトーには世界の全メンバーが共有する「ヴィジョン」という行動指針があります。“食とおもてなしによる、より豊かな世界”をメインコンセプトに、加盟メンバーのオーナーやスタッフは皆、以下のような行動指針を日々実践しています。ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」のキーワードを少し紹介します。

① 地域を守る

「持続可能な発展」「地域との共生」「地産地消」「その土地の小さな生産者を大事にする」「その土地の旬の食材を使う」

② 環境に配慮する

「環境に配慮した経営」「過剰生産や資源の枯渇を避ける」「生物の多様性を保護することに貢献する」

③ 食とおもてなしによる、より豊かな世界

「食文化を豊かに発展させて継承していく」「おもてなしの芸術を究める」「スタッフのキャリア形成の道筋をつける」

RELAIS &
CHATEAUX®

[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！

新 **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

【日本予約センター】 TEL : 0800-888-3326 | <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



RELAIS &
CHATEAUX®