



2016年5月吉日
ルレ・エ・シャトー
プレスリリース 2016 Vol.3

2016年4月、新たに7軒のホテル&レストランがルレ・エ・シャトーに加盟

2016年4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、新たに7軒の施設が加盟しました。

中南米からは、メキシコの静かな村・テキーラに建つ、コロニアル様式の美しいホテル「ホテル・ソル・デ・ラル・アニマス」と、まるでポストカードの写真のような、美しいアルゼンチンの大牧場地に悠然と佇むホテル「エル・コリブリーエスタンシア・デ・シャルム」の2軒が加盟。

ヨーロッパからは、スペインにある、ミシュラン三ツ星獲得のレストラン「キケ・ダコスタ」と、アルプス山脈の高地から、息をのむばかりの絶景が広がるスイスのホテル「アローザ・クーム・ホテル&アルピン・スパ」の2軒。フランスからは、ボジョレー村のブドウ畑のなかに建つ、おとぎ話に出てくるような中世の古城ホテル「シャトー・ド・バニョール」と、コート・ダジュールで伝統的な地中海料理を振る舞うミシュラン二ツ星レストラン「ヴィラ・アルカンジュ」の2軒。計4軒が加盟。

そして、オセアニアからは、オーストラリア・クイーンズランド国立公園のなかにある、隠れ家的なロッジ「スパイサーズ・ピーク・ロッジ」が、新たなメンバーとして加わりました。

どの新メンバーも、オーナーシェフをはじめスタッフ一同、「その土地に根差した、食文化の多様性と豊かさを、情熱をもって大切に守る」という、ルレ・エ・シャトーのブランド理念を共有し、ルレ・エ・シャトーが誇る「どこにもない、ただ一つの体験」へと導きます。

RELAIS &
CHATEAUX®

中南米：2軒

ホテル・ソラル・デ・ラル・アニマス（メキシコ・テキーラ）

Hotel Solar de las Animas, Tequila, Mexico

ホテル&レストラン

客室：81室 & スイート11室

オーナー：Juan Francisco Beckmann Vidal

メートル・ド・メゾン：Cees Houweling Koeze

www.relaischateaux.com/solaranimas



メキシコ南西部。その名のとおり、テキーラの原材料となるリュウゼツラン畑に囲まれた色鮮やかな村、テキーラ。ここに、17-18世紀の美しいコロニアル様式の「ホテル・ソラル・デ・ラル・アニマス」が厳かに建っています。随所に見られる美しいアーチ型の建造物や、廊下、パティオ、タイル。そして、メキシコを代表する画家、チューチョ・レイエスの作品に囲まれたバーなど、ホテル内のどこにいても、この地の文化を直に感じることできる、至福の時間を与えてくれることでしょう。レストランでは、地元の伝統的な食材をふんだんに取り入れた料理をご堪能あれ。エクスカッションをお望みなら、ピラミッドの残るグアチクモンソン遺跡を巡ってみてはいかがでしょうか。夕暮れ時にホテルに戻ったら、パティオでテキーラ・カクテルを一杯。テキーラ村を満喫するには、絶好のロケーションにある、極上ホテルです。

現在、成田とメキシコシティ間をアエロメヒコ航空の直行便が、週5便運航しています。メキシコシティで乗り継ぎ、グアダハラ空港へ。そこから車で1時間30分のアクセス。

エル・コリブリーエスタンシア・デ・シャルム（アルゼンチン・コルドバ）

El Colibri – Estancia de Charme, Cordoba, Argentina

ホテル&レストラン

客室：10室

オーナー：Stephanie and Raoul Fenestraz

メートル・ド・メゾン：Ophelie Juillard

www.relaischateaux.com/colibri



アルゼンチン・コルドバから70kmの位置にある、170ヘクタールもの広大な森の中心に、突如現れる大きな牧場地。そこに悠然と佇む「エル・コリブリーエスタンシア・デ・シャルム」の敷地にひとたび踏み入れば、あなたの心をつかんで離さないはず。真っ白なアーチ形天井のある開放的なゲストルーム、広大な平原を駆けぬける乗馬体験、ポロ・レッスン、大草原のなかでプール遊び、そしてワインもお忘れなく。ここではアルゼンチンを語る、あらゆる体験ができるでしょう。レストランでは、敷地内にある農場で飼育されたマトンや鶏・乳製品、キッチンガーデンで収穫した野菜・ハーブ・フルーツなどをふんだんに使い、素材の良さを引き出すシンプルなバーベキューなど、心と身体に優しい料理でゲストをもてなします。アナザー・ワールドへ、ようこそ。

ヨーロッパ：4 軒

キケ・ダコスタ（スペイン・デニア）

Quique Dacosta Restaurante, Dénia, Spain

レストラン（ミシュラン三ツ星）

オーナーシェフ：Quique Dacosta

メートル・ド・メゾン：Teresa Pérez

www.relaischateaux.com/quiquedacosta



スペイン、バレンシアとアリカンテのちょうど中間に位置し、どちらからも車で約 1 時間の場所にある、海沿いのリゾート地、デニア。ここに、前衛的な料理界のアンバサダー、キケ・ダコスタのレストランがあります。一面ガラスに囲まれたこのレストランでは、彼の郷土への敬意の念や、地元食材に対する深い愛を料理に込め、ゲストたちの五感を刺激する、未知の体験へと誘うことでしよう。伝統を重んじつつ、常に新しいことに挑戦し、季節感あふれる食材を、最もふさわしい調理方法でひとつの作品に仕上げる。まさに、食の芸術家と呼ぶにふさわしいキケ・ダコスタの世界を体験してください。

アローザ・クウム・ホテル&アルピン・スパ（スイス・アローザ）

Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa, Arosa, Switzerland

ホテル&レストラン

客室：113 室&スイート6 室

オーナー：Jürgen Grassmann、メートル・ド・メゾン：André Salamin

www.relaischateaux.com/arosakulm



雄大なスイスアルプスの美しい景色が広がる、山のリゾートホテル「アローザ・クウム・ホテル&アルピン・スパ」。標高 1,850m のグラウビュンデン・アルプスの高地に悠然と構えるホテルからは、息をのむばかりの景色が見渡すかぎり広がります。建築家の Jo Brinckmann が手掛けた改装工事により生まれ変わったホテルは心からくつろぐ空間を生み出しました。ホテル内にある 6 つのレストランや、トルコ式バスを取り入れたストーン&メタルスパ、豪華なインドア・プール、そして完璧なホスピタリティとサービス。夏にはハイキング、冬にはすぐ近くでスキーといった、豊富なアクティビティが楽しめます。恋人と二人きりでロマンチックに過ごしても、家族でアクティブに過ごしても、山遊びを満喫するには事欠くことのない、絶好のリゾートです。

シャトー・ド・バニョール（フランス・バニョール）

Château de Bagnols, Bagnols, France

ホテル&レストラン（ミシュラン一ツ星）

客室：スイート 27 室

オーナー：Jean-Claude Lavorel、メートル・ド・メゾン：Marine Coquerelle

シェフ：Jean-Alexandre Ouaratta

www.relaischateaux.com/bagnols



ボジョレーのブドウ畑のなかに、にわかに現れる、中世に建てられた要塞。そのなかに一歩踏み入ると、おとぎ話に出てくるような古城が厳かに佇んでいます。それが「シャトー・ド・バニョール」。敷地には古城を中心に、壮麗な装飾が美しいアパルトマンと、歴史を感じるワイン貯蔵庫と納屋の棟があります。客室は全てスイートルームで、四季折々の花々が咲くフランス式庭園を眺めることのできるスイートから、緑豊かな森に面したモダンなスイートまで、全 27 室。また、かつての助兵室でゴシック様式の厳かな暖炉が美しいホールには、ここが建てられた年にちなんで名づけられたレストラン「1217」があります。シェフであるジャン＝アレクサンドル・ウアラッタは、代々リヨネーの山々がある、この地で継がれてきた食文化のエッセンスを取り入れつつも、繊細かつ洗練されたコンテンポラリーな料理に仕上げ、ゲストの舌をうならせます。

ヴィラ・アルカンジュ (フランス・ルカネ)
Villa Archange, Le Cannet, France

レストラン

(ミシュラン二ツ星)

オーナーシェフ: Bruno Oger

メートル・ド・メゾン : Bruno Oger

www.relaischateaux.com/archange



カンヌの中心クロワゼット大通りの喧騒から少し離れた車で 10 分ほどに位置する静かな町、ル・カネ。この地で、2010 年にオーナーシェフのブリュノ・オジェルは 18 世紀のプロヴァンス風邸宅を購入し、細部に至るまでのリノベーションを経て、レストラン「ヴィラ・アルカンジュ」を始めました。樹齢数百年余りの木々から差し込む優しい光は、このヴィラの穏やかな雰囲気を一層引き立てます。海老とコリアンダーのタルタル、鳩胸肉と人参の重ね蒸し、ピンクグレープフルーツのラムケーキなど、シェフが作り出す料理はどれも、クラシックな地中海料理に回顧した、スタイリッシュな一皿ばかりです。

オセアニア : 1 軒

スパイサース・ピーク・ロッジ (オーストラリア・メリーベル)

Spicers Peak Lodge, Maryvale, Australia

ホテル&レストラン

客室 : 스위트 12 室

オーナー : Jude and Graham Turner

メートル・ド・メゾン : David Assef

シェフ : Douglas Innes-Will

www.relaischateaux.com/spicers



杉林が広がる、緑豊かなクィーンズランド国立公園の中心に、「スパイサース・ピーク・ロッジ」があります。オーストラリアの、美しく雄大な自然を満喫したいのならば、ここは絶好のバカンス先となるでしょう。ロッジにあるホールやパティオからは、美しい山々のなかで、多種多様な野生生物や緑樹が共生する様子を見るという、貴重な体験ができます。レストランでは、四季折々の地元食材を使い、オーガニックな料理を提供。生物の多様性を守るのに大切な活動である、養蜂にも取り組んでいます。この国立公園の番人のごとく、スパイサース・ピーク・ロッジは、このあたりの自然が組み立てる秩序に必然的な存在となっています。ここでひと時を過ごせば、新たな一歩を踏み出せそうな気がします。

現在、成田からブリスベンへ 1 日 1 便カンタス航空直行便が運行しており、そこからは車で約 2 時間のアクセス。



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ご紹介します。

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」

【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 | <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 エージェント

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

