

ルレ・エ・シャトーに、今年オープン予定の4軒を含む 13軒の新メンバーホテル&レストランが加盟

“食とおもてなしによる、より豊かな世界”をヴィジョンに掲げ、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られる「ルレ・エ・シャトー」。これまで、ルレ・エ・シャトーへの加盟は開業から数年経った施設のみが対象でしたが、この度、今年2019年にオープン予定のホテル4軒を含む全13軒が新メンバーとして加盟しました。

新メンバーとして加わったホテル&レストランはどれも、ルレ・エ・シャトーの価値を体現し、その地で育まれてきた歴史や豊かな文化遺産を継承し、環境を保護するなど社会貢献に努め、素晴らしいロケーションでまたとない体験とクオリティーの高いサービスを提供しています。作家マーク・トゥエインの足跡をたどるカリブ海・バミューダのホテルや、イタリアの著名シェフ、ラフ&マッシミリアーノ・アラジエモ兄弟のルーツであるレストランなど、どの施設もルレ・エ・シャトーが認める魅力的なホテル&レストランです。

<アフリカ軒>

パレ・ロンサル (モロッコ/マラケシュ) ※2019年2月オープン
Palais Ronsard, Marrakech (Morocco)

壮麗な客室で、穏やかなバカンスを愉しむ



約3000㎡の庭園には何百本ものバラが咲き誇り、マラケシュのヤシに囲まれて建つホテル。今年2月にオープンするホテル「パレ・ロンサル」は、1930年代の建築を色濃く残す荘厳なファサードが印象的な、非日常を味わえるバカンスリゾートです。広大な敷地に、伝統とコンテンポラリーな素材を見事にマッチさせた装飾様式、フレスコ壁画、そしてバロックやネオムード調、アールデコなどを融合させたオーダーメイドの家具が設えられ、洗練された空間では心安らかな滞在をお約束します。ホテルには22室のスイートルームと、プライベートガーデン&プール付きヴィラが6室。池を囲むように木々が生い茂る小径や滝が水面を打つ音色が穏やかな時間を演出します。

レストランでは繊細かつ洗練されたモロッコ料理を提供し、美食家の味覚を刺激してくれることでしょう。ランチには、ホテルスタッフが小鳥たちのさえずりが心地よいキッチンガーデンで特別な美食メニューを用意。アーティストによる企画展やパフォーマンスなども開催する予定です。

www.relaischateaux.com/palaisronsard

<北米>

ブラックベリー・マウンテン (アメリカ・テネシー) ※2019年2月オープン

Blackberry Mountain, Tennessee (United States)

大自然に身も心も解き放ち、自分に向き合う旅を



テネシー州随一のホテルと称される「ブラックベリー・ファーム」(ルレ・エ・シャトーメンバー)のオーナーが、大自然のなかに、ウェルネスやアウトドア・アドベンチャー、そしてインナービューティーにフォーカスした新しいホテルを今年2月にオープン！客室はすべて辺りの自然に溶けこむキャビンやコテージのスタイルをとり、日常を忘れ、自分の心に向き合うひと時を与えてくれます。ホテルにある2つのレストラン「フィレタワー」「スリー・シスターズ」ではジョシュ・フェザースシェフが健康に配慮し

た食材と地元食材を使い、テクニックを駆使したクリエイティブ&オーセンティックな料理を提供。ホテルにはアーユルヴェーダ・トリートメントも施術するスパも併設しています。

www.relaischateaux.com/mountain

ローズドン・ホテル (カリブ海・バミューダ)

Rosedon Hotel, Bermuda (Caribbean)

島随一の美しいホテル



カリブ海に浮かぶバミューダの首都ハミルトンの中心地から徒歩5分、ビーチへもすぐという好立地にある「ローズドン・ホテル」はバミューダ様式の建築を代表する建物。40室ある客室はすべてアーティストのリー・K・ペティーが手掛けました。敷地にはバナナの木や極楽鳥花、ハイビスカス、ブルメリアなどの熱帯植物が咲き誇り、70余年の間、様々な鳥たちの住み家となっています。滞在中のアクティビティーも豊富で、ゴルフやボート、そして伝統的な英国式アフタヌーンティーなど飽きることなく楽しめます。バミューダを愛した文豪マーク・トウェインにちなんで命名さ

れたホテル内のレストラン「ハックルベリーレストラン」では、シェフのマシュー・ウィーバーがゲストのリクエストに合わせ、レストランの看板メニューであるムール貝やグルテンフリーの料理など、カスタマイズした料理を提供します。

www.relaischateaux.com/rosedon

<ヨーロッパ>

レ・カランドレ (イタリア/ルバーノ) ミシュラン三つ星

Le Calandre Restaurant, Rubano (Italy)

父母から息子たちへ、継承される確かな味



料理に飽くなき探求心を持つエルミニオ・アラジモと妻のリタ・チメットが 1981 年にオープンしたレストラン「レ・カランドレ」。現在は 2 人の息子であるラフとマッシリアーノがレストランを受け継いでいます。マッシリアーノはミッシェル・ゲラールをはじめ名だたる名シェフの元で料理人としての腕を磨き、1994 年にこのレストランにシェフとして入店。そしてその 9 年後、見事にミシュラン三つ星を獲得しました。アラジモ家を象徴するこのレストランで、創作力溢れる料理を心ゆくまでご堪能ください。

www.relaischateaux.com/calandre

リストラテ・クワドリ (イタリア/ヴェニス) ミシュラン一つ星

Ristorante Quadri, Venice (Italy)

ヴェニスの宝石



圧倒的な美しさを誇るヴェニスのサン・マルコ広場には昔ながらのカフェが点在しています。そのうちの一軒に、マッシリアーノ・アラジモシェフが経営するレストラン「リストラテ・クワドリ」があります。フィリップ・スタルクが手掛けるロマンチックな内装に、シェフのシルヴィオ・ジャヴェドーニによる、モダンテイストを加えた最高峰のヴェネチア料理に、酔いしれること間違いなしです。

www.relaischateaux.com/quadri

ホテル・プラザ・デルシー (イタリア/ヴィアレージョ) ※2019年6月オープン

Hotel Plaza e de Russie, Viareggio (Italy)

ロシア貴族たちがかつて過ごしたホテル



目の前に美しい海が広がるイタリアの歴史深い町、ヴィアレージョ。1874年に建てられた「ホテル・プラザ・デルシー」はこの町最古のホテルで、ホテル名が表すように、かつてはロシアの貴族がヴェルシリアのビーチでヴァカンスを過ごすため滞在していました。エルバ島や世界遺産のチンクエ・テッレ、中世の街並みを残す村々などへのアクセスも良く、このエリアを満喫するには最高のベース・ホテルです。ホテルにはムラーノガラスのシャンデリアやアンティークの調度品で飾られた客室が 44 室と、パノラマビューが楽しめるミシュラン一つ星レストランがあります。レストランではルカ・ランディーシェフが

地元の海で獲れた新鮮な魚介や季節の食材を使った地中海料理がゲストのお腹も心も満たしてくれるでしょう。

www.relaischateaux.com/plaza

シャトー・ドゥ・ドリュダス (フランス・ドリュダス) Château de Drudas, Drudas (France)

古の時を迎える旅



フランスのオクシタニー地方の町、ドリュダス。18世紀築で歴史建造物指定に指定されている古城ホテル「**シャトー・ドゥ・ドリュダス**」は、オーナーであるジャン&フランソワーズ・ロッシによって、当時のスタイルはそのままに残しつつ全面リノベーションが行われ、飾り漆喰や装飾、彫刻を施したアーチ状の壁、寄木細工のフロア、美しい壁掛け、フレスコ壁画など、他に類を見ない美しい造りに生まれ変わりました。客室はメゾネットタイプのスイート 6 室を含む全 23 室。

スパでは、アーユルヴェーダやスウェーデン、カルフォルニアスタイルのマッサージに加え、ハワイアン・ロミロミなど、豊富なメニューからお好みのトリートメントをチョイス。ミシュランガイドで星を持つエリック・サンピエトロシェフによる野菜を豊富に取り入れたメニューでゲストの心も体も軽やかに満たしてくれるはずです。

www.relaischateaux.com/drudas

グラントレー・ホール (イギリス/グラントレー)

Grantley Hall, Grantley (United Kingdom) ※2019年6月オープン

イギリスの田園風景を愛しむひと時



ユネスコ世界遺産であるノース・ヨークシャー地方にあるファウンテンズ修道院そばにある「**グラントレー・ホール**」は、その立地や建築において、他とは一線を画すラグジュアリーなホテルです。ヨークシャー・デールズ国立公園の美しい景色を背景に、豊かな自然の中に佇むこの邸宅は1680年に建てられ、スイートルームを含む客室全 47 室にはラシックのアメニティが並び、室内プールを備えたスパやウェルネス施設などを完備しています。ホテルには正統派フレンチレストランから、モダン・プリティッシュ料理やアジア料理を振る舞うレストランなど、様々なレストランがあり、ゲストの味覚と好奇心を常に刺激します。オーナーのヴァレリア・サイクスは環境保全に関心が高く、廃棄物の削減とリサイクルに特に力を入れています。

オーナーのヴァレリア・サイクスは環境保全に関心が高く、廃棄物の削減とリサイクルに特に力を入れています。

www.relaischateaux.com/grantleyhall

ドラッグショルム・スロット (デンマーク/ヘルヴ) ミシュラン一つ星

Dragsholm Slot, Hørve (Denmark)

森と大地の恵みから生まれるキュイジーヌ



デンマーク・ロスキレの司教によって 13 世紀中頃に建てられた古城ホテル「**ドラッグショルム・スロット**」。20 世紀にリノベーションが行われたものの、デンマーク最古の城のひとつで、ホテルを囲む「ジオパーク・オズスヘアアズ」は、ユネスコ世界ジオパークに認定されるべく、2014 年にデザインされた世界的に有名な公園です。ホテルには客室 24 室に加え、2 つのレストランと教会があります。築城間もないころからある素晴らしいハーブ園や、敷地を囲む豊かな土壌は、シェフであるクラウス・ヘンリクセンへ、豊かな四季を表現するエコ・フレンドリーな料理への創作意欲を掻き立てて

います。敷地内はもちろん、ホテル周辺では様々なアクティビティーも用意されていて、ゲストはフォレスト・ウォークやフラワーアレンジメントのワークショップなど、心ゆくまで自然を満喫できることでしょう。

www.relaischateaux.com/dragsholmslot

<アジア>

ザ・ピュリスト・ヴィラ&スパ (インドネシア・バリ島/ウブド)

The Purist Villas & Spa, Bali, Ubud (Indonesia)

緑が美しいウブドで、身も心も、ウェル・ビーイング



棚田や青々と豊かに生い茂る木々に囲まれ、静穏とハーモニーに包まれたホテル「**ザ・ピュリスト・ヴィラ&スパ**」。ヴィラにある客室のインテリアは自然素材で設えられ、オーナーのイボンヌ・フルストとアルベルト・コルテスのパーソナル・コレクションである地元のアート作品が飾られています。豊富な薬用植物や薬草に恵まれる村として有名なウブドは唯一無二の場所。ホテル内にあるレストラン「カフェ・バリシモ」では、ワヤン・プトウシェフによる、地域の最高食材を使った、滋味あふれる四季折々のメニューが評判です。スパでは、心身のバランス

を取り戻すための特別なアーユルヴェーダ・トリートメントを施術しています。

www.relaischateaux.com/purist

ガガン・レストラン (タイ/バンコク) ミシュラン二つ星

Gaggan restaurant, Bangkok (Thailand)

インド料理へ新たなアプローチ



バンコクの中心地にあり、真っ白なコロニアルスタイルのエレガントな建物が際立つレストラン「**ガガン**」。シェフのアナンド・ガガンは仕事で初めて訪れたバンコクに一瞬で恋に落ち、以来一度もタイを離れたことがありません。インドの郷土料理やストリートフードからインスピレーションを得たメニューは国際的にも認められ、ミシュラン

ガイドで二つ星獲得の他、「世界のベストレストラン 50 選」では 5 位、「アジアのベストレストラン 50 選」では堂々の 1 位にランクイン。思い出に残る、非日常の体験をどうぞ。

www.relaischateaux.com/gaggan

レストラン・ズーリング (タイ/バンコク) ミシュラン二つ星

Restaurant Sühring, Bangkok (Thailand)

ドイツ出身の双子シェフによる自慢の味



ドイツをはじめ、オランダやイタリアでシェフ経験を積んだ双子の兄弟、トーマス&マティアス・ズーリングシェフが、2016年にタイ・バンコクの緑豊かな70年代に建築されたヴィラにオープンした「ズーリング」。わずか2年でミシュランガイドにて二つ星を獲得し、「2018年アジアのベストレストラン 50 選」では4位にランクインする大注目レストランです。兄弟シェフが提供するアットホームなダイニングで、ドイツでの幼少時代や旅先での思い出からインスパイアを得た美食をご堪能あれ。

www.relaischateaux.com/shuring

<オセアニア>

ラウラ・アット・ポイント・レオ・エステート (オーストラリア/メリックス)

Laura at Pt. Leo Estate, Merricks (Australia)

モーリントン半島を代表するレストラン



2018年3月にオープン、世界的彫刻家、ジャウメ・プレンサによる30トンもの巨大な鋳鉄製彫刻の作品名にちなんで命名されたレストラン「ラウラ」。メルボルン郊外のモーリントン半島にある「ポイント・レオ・エステート」内に構えるファイン・キュイジーヌ・レストランで、敷地内には施設所有のブドウ畑や、彫刻公園があり、モダンかつエレガントな雰囲気になっています。レストランを指揮するフィル・ウッドによる料理は創作的で、デグスタシオン・メニューでは、敷地内で育てられた鴨の卵や山羊のミルク、野菜など、モーリントン半島を代表する最高級食材を使った料理を堪能できます。チーフ・ソムリエのアンド

リュー・マーチが厳選した豊富なワインリストから、料理に合うワインをマリアージュし、モーリントン半島を巡るグルメの旅をぜひお楽しみください。

www.relaischateaux.com/laura



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世界中に約580軒加盟する協会です。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ています。加盟する施設は、お客さまひとりひとり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”

ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」とは？

ルレ・エ・シャトーへの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ていますが、実は、どのホテル&レストランメンバーも「食とおもてなしによる、より豊かな世界」をキーコンセプトに、20項目の誓約から成る“ヴィジョン”を共有し、日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーの“ヴィジョン”とは、ただ単に最高級や贅を極めるということではなく、「持続可能な発展のため、地域を守る」「生物の多様性を保護し、環境に配慮する」「食文化を豊かに発展させ、継承していく」「おもてなしの芸術を極める」といった行動指針を、ルレ・エ・シャトーの全メンバーオーナー&スタッフが共有し、今だけでなく、次世代にまで継ぐ活動を実践することです。

このヴィジョンは2014年11月にフランス・パリに本部があるユネスコで宣言されました。

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）

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-10-9 ラウンドクロス赤坂 9 階 (ATOUT FRANCE フランス観光開発機構内)

TEL: 03-6821-3620 | 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 PR 担当

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

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町 2-7-5 NKビル 4F

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