



## ロイヤル・カリビアン・インターナショナル 新時代を開くクワンタム・オブ・ザ・シーズのダイニング

### ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL DEBUTS NEW ERA OF DINING AT SEA ON QUANTUM-CLASS

*“Dynamic Dining” to Feature Five Distinct Main Restaurant Concepts, Next-Level Specialty Dining, Partnerships with World-Renowned Chefs,  
and Smart Reservations Tool*

ニューヨーク 2014 年 3 月 26 日- ロイヤル・カリビアン・インターナショナルは、11 月のデビューが待ち望まれている「クワンタム・オブ・ザ・シーズ」と続いて就航する姉妹船「アンセム・オブ・ザ・シーズ」でお楽しみいただける、船上ダイニングの次世代ビジョンを発表しました。

“世界で最も国際的な都市に匹敵するほどバラエティに富んだ食体験”というコンセプトで、「ダイナミック・ダイニング」と名付けられ、18 か所のレストランを展開するまったく新しい食事サービスです。

メインダイニングルームにあたる、追加料金がかからないフルサービスのレストランが 5 か所あり、かつてないほどフレキシブルにご利用いただけます。加えて、ハイテクな予約システムにより、毎晩の夕食をいつ、どこで、だれと、どんな服装で楽しむかをお客様個人が自由自在に決めることができます。

「ロイヤル・カリビアン・インターナショナルは長年、ダイニングをよりフレキシブルに利用できるよう努力を続けてきました。このダイナミック・ダイニングによって、多様な選択肢とクオリティを共存させ、それをお客様が自由自在にチョイスことができる次世代レベルに到達しました。この豊富な選択肢を、誰よりもお客様が一番喜んでくださると確信しています。

スペシャリティ・レストランはまさにワオ！というほど各種を取りそろえています。高品質で特徴的、かつ追加料金なしでご利用いただけるレストランを拡充しました。これは私たちにとっても大きな変更ポイントでした。」

と運航部副社長のリサ・ルトフェルロはコメントしました。「クワンタム・クラスでは、お客様は、前夜とまったく異なった食事を召し上がるという、料理での世界旅行をすることができるのです。」

#### NEW！夜のメインイベントとなるメインダイニングでの夕食

従来のメインダイニングルームは、5 か所のレストランへと大改革します。いずれも追加料金なし、フルサービスで、それぞれ異なった料理と雰囲気があり、従来より小ぢんまりとアットホームな雰囲気が楽しめます。毎晩異なったバラエティに富んだお食事を召し上がれるようになります。

5つのレストランのコンセプトをご紹介します。

◆アメリカン・アイコン・グリル(American Icon Grill)

古き良きアメリカがテーマ。アメリカ人に愛される料理の数々をゆったりと提供。

ニューオーリンズのガンボ、ニューイングランドのクラムチャウダー、バターミルクフライドチキンなど地域色あるメニューもそろえます。(デッキ4、営業:朝昼夕、430席、スマートカジュアル推奨)

◆シック(Chic)

コンテンポラリー(創作料理)。新鮮な食材を用い、ソースから手作りするなどこだわりの料理をスタイリッシュな食器で提供。(デッキ3、営業:夕、434席、スマートカジュアル推奨)

◆シルク(Silk)

パン・アジアがテーマの力強くエキゾチックな国々の料理。アジア各国で好まれる料理や中東のスパイスが効いた料理を提供。中国、日本、タイ、ベトナム、インドからインスパイアされた料理には、ラム・カレー、日本酒を使った照り焼きサーモンやチキンなどがあります。(デッキ4、営業:夕、434席、スマートカジュアル推奨)

◆ザ・グランデ(The Grande)

華やかなりしオーシャンライナーが活躍した時代のヨーロッパがテーマ。5つのレストランの中で最もエレガントな空間。格式高いフレンチ、ヨーロピアンを提供し、フォーマルな装いでお越しいただくレストラン。

(デッキ3、営業:夕、432席、フォーマル推奨)

◆コースタル・キッチン(Coastal Kitchen)

スイートルームに宿泊のゲスト専用のレストラン。豊かな地中海の幸や豊穡のカリフォルニアの大地をイメージした馥郁とした料理を提供。シーバスのセビーチェ、セラノハム、ゴートチーズなど。またナパバレー、トスカナなどのワインを取りそろえています。(デッキ14、営業:朝昼夕、128席、スマートカジュアル推奨)

## 次世代型スペシャリティ・レストランのご紹介

RCIのダイニングはその品質、美しい盛り付け、サービスにおいて常に高い評価を得ています。

クワンタム・クラスでは、イギリスでテレビや雑誌でひっぱりだこの大人気料理家、ジェイミー・オリバーが展開する「**ジェイミーズ・イタリアン**」の洋上支店**第一号**が開店します。1998年にBBC料理番組に出演して以来、イギリスの国民的アイドルともいえる有名シェフでジェイミーズ・イタリアンはチェーン展開ながらどこも行列のできる人気店です。出演したテレビは日本でも放映され、数多くのレシピ本が出版されています。

オリバー氏は「何事にも挑戦し、不可能を可能にしてきたロイヤル・カリビアンの新造船、クワンタム・オブ・ザ・シーズに洋上初出店が叶い、非常にうれしく思います。ロイヤル・カリビアン社とは、私が考えてきた”食のあり方”、つまりシンプルに、新

鮮な食材をあたたかい雰囲気の中で食べる、という考えを共有できました。船内で私の愛するジェイミーズ・イタリアンの料理を提供するのが待ち遠しいです。」と述べました。ジェイミーズ・イタリアンでは手作り感と特別感のあふれるジェイミー・オリバーならではの素朴で小粋なイタリアンをお楽しみいただけます。(デッキ 5、営業: 昼夕、100 席、スマートカジュアル推奨)

その他のスペシャリティ・レストランは、

◆ワンダーランド(Wonderland)

ロイヤル・カリビアンが誇るシェフが腕を競い合い、コラボして創作した、見たこともないような色とりどりの料理。その世界はメニューを開いた時から始まります。風、氷、火、水、地球、夢と題された項目ごとに小皿料理や大皿料理のセレクションがあり、庭を模した皿にベビーリーフが植わっていたり、半球にかたどられたチョコレートにキャビア、スモークの中からいくらが現れたり、まさにワンダーランドというべき料理です。(デッキ 5、営業: 夕、62 席、スマートカジュアル推奨)

◆マイケルズ・ジーニン・パブ(Michael's Genuine Pub)

こちらも洋上初。ジェームスピアード・アワード(食のオスカーともよばれる全米最大の食の祭典でレストランやシェフ、レストラン経営者などに贈られる名誉ある賞)の受賞歴もあり、アメリカ各地に食通をうならせるレストランを展開するマイケル・シュワルツ氏が手掛けるダイニング。食事のできるパブといった店構えで、よい食材をシンプルに調理した料理と飲み物を提供。自家製のエールをはじめ、ワイン、カクテル、スピリット、バーボンウイスキーなどが揃います。(デッキ 4、営業: 昼夕、130 席、カジュアル推奨)

◆デイヴィン・デカダンス・アット・ソラリウムビストロ(Devinly Decadence at Solarium Bistro)

ヘルシーな料理を提唱し、ニューヨークタイムズのベストセラー料理本を出版、料理番組にも出演中のデイヴィン・アレクサンダーによる低カロリーな料理を提供。すべての料理が 500 カロリー以下。(デッキ 14、営業: 朝昼夕、110 席、カジュアル推奨、朝食はカバーチャージなし)

◆チョップス・グリル

登場以来、10 年以上にわたって人気を誇るロイヤル・カリビアンの特長にもなっているステーキハウス。洋上初の、船内で肉を熟成させる手法で薫り高くやわらかく仕上げたジューシーなプライムビーフや新鮮なロブスター、美しいデザートなどを提供します。(デッキ 5、営業: 夕食、108 席、スマートカジュアル推奨)

◆そのほか、日本食「イズミ」(デッキ 5、営業: 昼夕、40 席、スマートカジュアル推奨)、貸切ダイニング「シェフズテーブル」(デッキ 5 のチョップス・グリル内、営業: 夕、16 席、フォーマル推奨)、ハンバーガーショップ「ジョニーロケッツ」などももちろんございます。

## クァンタム・クラスでは追加料金のかからないレストランが拡充

### ◆ウインジャマー・マーケットプレイス

言わずと知れたロイヤル・カリビアン・ビュッフェレストラン。ラインナップがますます充実し、世界各国の料理が並びます。コックが注文に応じて料理するものや焼き立てパンやデザートなど1日5食以上用意しています。また、24時間オープンのコナー「ザ・グリル(The Grill)」も登場し、グリルチキンやフィラデルフィアチーズステーキなどをご用意します。

(デッキ 14、営業:朝昼夕、席数 860)

### ◆カフェ@ツーセブンティーディグリー(The Café @ Two70°) デッキ 5

ホットサンド、サラダやスープなどをビュッフェ形式でご用意。(デッキ 5、営業:朝昼夕、スマートカジュアル推奨)

### ◆シープレックス・ドッグハウス(SeaPlex Dog House)

屋内エンターテインメント施設シープレックス内でホットドッグがテイクアウトできます。(デッキ 15、営業:昼夕)

◆そのほか、ソレントス(ピッツアのテイクアウト)、カフェ・プロムナードももちろんございます。

## スマートな次世代型予約システムのご紹介

クァンタム・クラスのダイニングに対応するため、新しいダイニングシステムを開発しました。これによりお客様は乗船前に毎晩のレストランの場所と時間を好きなように予約し、予約状況をすぐに確認することができます。

2014年5月15日よりご利用いただけるようになります。[www.RoyalCaribbean.com/DynamicDining](http://www.RoyalCaribbean.com/DynamicDining).

クァンタム・オブ・ザ・シーズは、167,800トン、乗客定員4,180人。

2014年秋に就航し、ニューヨークを母港に7泊から12泊のクルーズを行います。

2015年春には姉妹船アンセム・オブ・ザ・シーズが就航し、夏季シーズンはサザンプトンを母港にヨーロッパクルーズを、冬季シーズンはフォートローダゲールを母港にカリブ海クルーズを行います。

どちらも販売が開始されており、日本語ホームページからご予約することができます。

<http://www.royalcaribbean.jp>

また、詳しい船内のご案内は [www.RoyalCaribbean.com/QuantumoftheSeas](http://www.RoyalCaribbean.com/QuantumoftheSeas) をご覧ください。

以上