

2016年11月24日

ザ・リッツ・カールトンのレストラン3店舗が 『ミシュランガイド2017』で新たに星を獲得



ザ・リッツ・カールトンホテルはこのたび発表された『ミシュラン 2017 年度版』において、ザ・リッツ・カールトンミレニア シンガポール内の「サマー・パレス (Summer Palace)」、ザ・リッツ・カールトンマカオ内「ライヒーン (Lai Heen)」、ザ・リッツ・カールトン上海内の「金軒 (Jin Xuan)」の初受賞を含む 9 つのレストランで合計 19 の星を獲得いたしました。アバマ、バルセロナ、ヴォルフスブルク、マカオ、香港など、アジア及びヨーロッパ各国の料飲施設でも星を獲得し、ザ・リッツ・カールトンのレストランが、革新的で卓越したダイニングエクスペリエンスを提供していることが証明された結果となりました。

世界でも 100 店に満たない、大変貴重なミシュランの三つ星店に選ばれたザ・リッツ・カールトンヴォルフスブルクのレストラン「AQUA」は、天才シェフ、スヴェン・エヴァーフィールドが手掛ける現代欧風料理が好評を博しています。ザ・リッツ・カールトン香港には、2 店の星付きレストランがあり、伝統的な飲茶を 102 階からの景色と共に楽しむ「天龍軒 (Tin Lung Heen)」は二つ星を、伝統と革新が織りなす独創的なイタリアンをロマネスク様式の雰囲気の中で楽しめる「トスカ (Tosca)」は一つ星を獲得しています。

スペイン・テネリフェ島のラグジュアリーリゾート、ザ・リッツ・カールトンアバマでは、バスク地方出身の有名シェフ、マーティン・ベラサテギが独自の料理法で創り出すスペイン料理を堪能できるレストラン「M.B」が 2010 年、2014 年に星を獲得しました。また、カナリア諸島で採れた食材を使い、伝統的な和食と現代欧風料理をミックスした創作和食を提供する「Kabuki」も、同じく星を獲得しています。

「この栄誉はそれぞれの店で、日々料理とサービスに情熱を注いでいる我々の紳士・淑女に与えられたものです。彼らは、創造性と飽くなき成長が求められる環境の中で、献身的な努力を続けています。彼らの努力が、権威ある団体に評価されたことを大変誇りに思います。世界的に見ても大変競争の激しいシンガポール、マカオ、上海のマーケットでミシュランの仲間入りを果たしたレストランの創造的でイノベーティブなメニューは大変印象深いものです。また、素晴らしいサービスを提供した紳士・淑女が世界の舞台で認められたことに大きな拍手を送りたいと思います」 (ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー L.L.C 料飲部門 副部長 ライナー・ジングレーベのコメント)

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

米国メリーランド州チェビー・チェイスに本社を構えるザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C.は、現在、北米、ヨーロッパ、アジア、中近東、アフリカ、カリブ地区において90軒以上のホテルを運営しています。同時に、世界中において30軒以上のホテルやレジデンスの開発事業も推し進めています。各ホテルの詳細、およびご予約に関しては、ザ・リッツ・カールトンの公式ウェブサイト (www.ritzcarlton.com) をご参照ください。

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C.は、マリオット・インターナショナルの完全子会社です。

お問い合わせ先：

ザ・リッツ・カールトン 広報代理店 アビアレップス (株)

担当： 岡本きよみ、鎌田優香

TEL : 03-3225-0008 FAX:03-5363-1118

E-mail: RC-PR@aviareps.com