

ラスベガス観光局 速報！①

2014年8月25日

マダム・タッソー ラスベガスに最大のフィギア「超人ハルク」がやってくる！

マダム・タッソー ラスベガスが、マーベルコミック社の最大のアベンジャーである超人ハルクがお目見えます。15フィート(約4.57メートル)の大きさのハルクは、マダム・タッソー ラスベガス内で最大のフィギアです。

この超人ハルクのフィギアは、マダム・タッソーのクリエイティブ・チームにより制作され、彫刻家により命を吹き込まれました。このフィギアは大きいため、通常とは全く異なる方法で制作されました。

このフィギアを制作するために、彫刻家のルイス・ウィルシャーは15名のチームを構成し、3カ月でハルクを完成させました。体の各部分は別々に制作され、最後は8人がかりで組み立てられました。完成したフィギアは、最後にハシゴを使って高い部分に細かい作業を加えられ完成。会場に設置するのに足置き場が必要なほど大きなフィギアとなりました。



ハルクのお披露目は、マダム・タッソー ラスベガスのアトラクションである「マーベル・スーパーヒーロー4D」のオープンに続くものです。このアトラクションでは、画面に合わせてウォータースプレーやスモークの演出に加え、席が動くなど特別な仕掛けのあるスリル満点のアクションがシアターで体験できます。

マダム・タッソー ラスベガスの詳細: www.MadameTussauds.com/LasVegas

ラスベガス観光局 速報！②

マンダレイ・ベイ、初の「ビール・ウィークエンド」を開催

ビール醸成マスターやシェフが揃う最高のビール・フェスティバルが9月12～14日に開催

マンダレイ・ベイは、初の「ビール・ウィークエンド」を9月12～14日の3日間開催します。ビール・フェスティバルに合わせて期間限定のスペシャル・イベントやそこでしか味わえないグルメもマンダ

レイ・ビーチで楽しめます。マンダレイ・ベイ、フード&ビバリッジのディレクター、ネバダ州公認の女性初ガイドであるサラ・ジョンソンに選ばれたビールは、ビール好きにはたまらないセレクションになっています。「ビール・ウィークエンド」では、世界に誇るビールと「ミックス・レストラン」でのディナーが楽しめます。

マンダレイ・ベイの「ビール・ウィークエンド」のイベントの詳細は下記の通りです。

2014年9月12日(金曜日)19:30~

ビール醸造マスターのディナー、「ミックス・レストラン」

エレイン・デウカシーのミックス・レストランから5種類のコースメニューと「ファイヤーストーン・ウォーカー」と「ブルックリン・ブルーアリー」のビールが用意されます。お一人様\$225(すべて込み)。チケットの購入は、マンダレイ・ベイ・ビール・サイトから。

2014年9月13日(土曜日)15:00 ~16:00

アイキャンディ・サウンド・ラウンジでのパネルディスカッション「地ビールの変革」

スペシャル・イベントであるパネルディスカッションでは、ジョンソンとブルックリン・ブルーアリー創業者のスティーブ・ヒンディーにより地ビールについて語られます。イベント後、ヒンディーが出版した書籍「地ビールの変革」のサイン会がラウンジで開催されます。イベントは先着100名様が無料。

2014年9月13日(土曜日)15:00 ~16:00

ビール・フェスティバル、「マンダレイ・ベイ・ビーチ」19:30~23:30

マンダレイ・ベイ・ビーチでのメインイベントでは、全米トップビールやMGMリゾート・インターナショナルのトップシェフの料理とともにライブ・エンターテインメントが楽しめます。チケットはお一人様\$75(すべて込)。チケットの購入は、マンダレイ・ベイ・ビール・サイトから。

2014年9月14日(日曜日)9:00~12:00

ビールと朝食、ヒューバート・ケラーのプロデュース「フルール」

「ビール・ウィークエンド」最後のイベントは、ヒューバート・ケラーのスペシャルランチメニューとともに、サラ・ジョンソン厳選のビールが並びます。マンダレイ・ベイ、ビール・ウィークエンドの詳細は www.mandalaybay.com/beer へ。

ラスベガス観光局 速報！③

デラーノ・ラスベガス、農家と街のコラボレーション「デラズキッチン」を公開

デラズキッチンが提供する、地域の素材を使った最上級の品々、美食と季節の特産物

デラズキッチンのレストランで、地元の農家からの食材と上品な美的感覚がコラボレーションします。ストリップの最新のホテルとしてオープンしたデラーノ・ラスベガスは、この9月よりデラズキッチンのメニューを特別なビニールハウスで育てた地域の素材をメインに使用します。

主なメニューは下記の通りです。

・デラーノのフレッシュジュース：フレッシュなオーガニックフルーツと農家から届いた野菜のジュースが一日に必要な栄養を与えてくれます。



・朝食：カリフォルニアの農園のフレッシュな素材を使ったバナナとベリーのアートミール、ブルークラブとスモークドポークのベネディクトと、アイダホの農作物で作ったカーニアサダ・ウェボスランチェロスを楽しめます。

・サラダ：有機キノアやカリフォルニア北部のヤギのチーズ、ドライトマト、ウォールナッツを使った「タスカンケールサラダ」、カリフォルニアの農園で育てられた野菜を使った「シンプルサラダ」がデラノキッチンのサラダを彩ります。

・パン：フォンティーナチーズ、カモのコンフィとロケットの「ダックパニーニ」、牛肉や地元のチェダーチーズ、スモークポークや野菜を使用した「デラーノバーガー」はランチにぴったり。

・メイン：黒豚の蒸し煮とレインボーチャード、セロリのピューレのグレービーソースがけや、溶かしバターをたっぷりかけた牛ヒレ肉がメインを飾ります。

・デザート：ダークチョコレートを使った、口の中でとろけるようなチョコレートタルトガナッシュ、プラリネ、ペカンとバタースコッチソース。お二人様には、季節のコブラーにシナモンアイスクリームとピーナッツ・ブリトル添えをどうぞ。

MGMリゾート・インターナショナルとモルガンズホテルグループのコラボレーションにより、デラーノ・ラスベガスでは、9月1日から上品なイメージのサウスビーチと活気溢れるラスベガス・ストリップのコラボレーションが楽しめます。