

NISSAN AURA × HIRAMATSU HOTELS

「日産ノート オーラ」でしか訪れることが出来ないレストラン
「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」
2024年1月30日(火)より期間限定オープン

「『ノート オーラ』を味わう」をテーマに、「ノート オーラ」の5つの特徴から
インスパイヤされた上質なフランス料理のフルコースを開発

<予約受付期間:2023年11月30日~2023年12月22日>



日産自動車株式会社(本社:神奈川県横浜市西区)は、上質をまとったプレミアムコンパクトカー「日産ノート オーラ(以下オーラ)」と、HIRAMATSU HOTELS とのコラボレーションを行い、「オーラ」でしか訪れることが出来ないレストラン「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」を2024年1月30日31日、2月4日~6日の期間限定でオープン、2023年11月30日より、予約受付を開始し、抽選で5組10名のゲスト^{*1}をご招待します。

外装、内装の細部に至るまで“上質”にこだわったプレミアムコンパクトカー「オーラ」と、その土地の食材から、こだわりを詰め込んだ最高級の料理を提供する HIRAMATSU HOTELS。「こだわり抜いた上質さ」という両者に共通する価値観を背景に、今回のコラボレーションが実現しました。

ゲストとなるお客さまには「オーラ」に乗車いただき、HIRAMATSU HOTELS 内にある普段開かれることのない一室を特別な空間に演出した「秘密のオーベルジュ」へご案内いたします。そこでは、「『オーラ』を味わう」をテーマに“感性を刺激するエクステリア”、“落ち着きのあるインテリア”、“ドライバーを包み込む BOSE^{※2}”、“伸びやかに加速する電気走り”、“運転に余裕を生む ProPILOT”の5つの特徴を、フルコースで表現した、期間限定のフランス料理をお楽しみいただきます。そしてお食事後は、美しい特別室にお泊りいただく、かつてないプレミアムな体験をしていただける特別なプランとなっております。

^{*}1「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」は、抽選で選ばれた5組10名のゲストのみが体験できるプランです。一般販売向けのプランではございません。

[※]2 BOSE は、米国 Bose Corporation の商標です。

その走りで特別な時間へと誘う「オーラ」と、旅慣れた大人をも魅了する HIRAMATSU HOTELS。非日常を感じられる両者がコラボレーションした、究極に“プレミアムな時間”をぜひお楽しみください。

■「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」ポイント



「オーラ」で向かう、プレミアムなレストラン体験

特設サイトより、ご予約申込みいただき、抽選で5組10名のゲストを「秘密のオーベルジュ」へご招待。

会場まで、「オーラ」に乗車いただき、「オーラ」からインスパイヤされたコース料理の音声ガイドと共に、「オーラ」の上質な走りをご体感いただけます。



普段は、入ることができない「秘密」の一室へご案内

全国7箇所の「HIRAMATSU HOTELS」のうち1箇所が舞台に。普段開かれることのない一室を特別な空間に演出した「秘密のオーベルジュ」へご案内いたします。



フランス料理の世界大会「ボキューズ・ドール 2023」日本代表石井友之シェフによるオーラを味わうフルコースを提供

株式会社ひらまつ 石井友之氏による、「『オーラ』を味わう」をテーマにした、期間限定のフランス料理のフルコースをお楽しみいただけます。

「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」概要

予約受付期間:2023年11月30日～12月22日

オープン期間:2024年1月30日31日、2月4日～6日

招待客数:5組10名

※「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」は、抽選で選ばれた5組10名のゲストのみが体験できるプランです。一般販売向けのプランではございません。

会場: 秘密(体験いただいたゲストにのみ明かされます)

特設サイト URL: <https://www2.nissan.co.jp/SP/AURA/SECRET-AUBERGE/>

■「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」期間限定メニュー

「秘密のオーベルジュ」が OPEN いたします。

味わっていただくのは、NISSAN AURA。

上質なインテリアを。刺激的なエクステリアを。伸びやかな電気の加速を。深い音質を。

そのすべてを、目で、耳で、手で、鼻で、そして、舌で、味わっていただきます。

それは、五感をフルに解放するプレミアムなひととき。

さあ、ここでしか味わえないフルコースを、お楽しみください。

Amuse bouche

“上質をまとったコンパクト”をイメージした『2種類のサーモンマリネ』

コンパクトなアミューズに上品な味わいを表現した一品。「オーラ」のように、芳醇な燻製の香りを纏わせます。添えてあるのは、幾層にも重ねられた奥行きのある味わい。その「出会い」を、インパクトフルに、そして、決して表面的でない奥深さとともに、味わっていただきます。



Entrée froide

エクステリアの刺激的な赤を味わう『フォアグラのテリーヌ』

「オーラ」のエクステリアを赤いエディブルフラワーで表現。その「気品あふれる佇まい」を、まずは目で、次に、フォアグラのテリーヌと共に舌で味わっていただきます。お口直しでは、フランボワーズとビーツのシャーベットを。周囲のグリーンが赤を引き立て、鮮烈なエクステリアの印象を残します。



Entrée chaud

こだわり抜かれたインテリアを味わう『濃厚なトリュフと卵』

細部までこだわり抜いてつくられた「オーラ」のインテリア。その緻密な「こだわり」を味わっていただく一品です。

最高級のフレッシュトリュフを贅沢に使って抽出されたトリュフソースを、半熟卵の黄身の中に閉じ込めております。

小さな空間に詰まった“豊かさ”をご賞味ください。



Soupe

伸びやかな電気の加速を味わう『きのこの濃縮スープ』

味わっていただくのは、e-POWER の「なめらかさ」と「力強さ」。じっくり時間をかけて乾燥させた鰹節、ならぬ、茸節を、サイフォンで抽出したスープです。鼻の奥にふわっと広がり抜けていく、茸と燻製のなめらかな香り。素材の味が濃縮された力強い味わいに仕上がっています。



Poisson

BOSE^{※2} が奏でる音のハーモニーを味わう『貝とホタテのシャルトリューズ』

カーオーディオという伝統的な機能を、BOSE のテクノロジーで進化させた「オーラ」のサウンドシステム。

4種の地産の貝が奏でる「豊かなハーモニー」で表現しました。テーマは、伝統と進化。フランスの伝統的な貝のケーキ“シャルトリューズ”を現代的にアレンジして包み込んでいます。



※2BOSE は、米国 Bose Corporation の商標です。

Plat principal

ProPILOT による景色の移り変わりを味わう『スズキとテッドポー』

ロングドライブでも景色を楽しむ余裕をくれる ProPILOT。移り変わる景色を、大地と海の恵みが調和した一皿で表現しました。メインの食材は、スズキ、そして、トリコ豚。季節の野菜とキャビアと共に、お召し上がりいただきます。

「オーラ」によって「広がる世界」をご堪能ください。



Dessert

続く旅の未来を予感させる『白いモンブラン』

「オーラを味わう」コースを締めくくる一品。しかし、まだまだ旅は終わりません。

あなたと日産オーラの前に広がるのは、まだ見ぬ世界の地平線。未来への一歩を真っ白なスイーツで表現しました。



Mignardise

AURA の 5 つの魅力を詰め込んだ『オペラフランボワーズ』と AURA の魅力を表した『6 色のショコラ』

「オーラ」を味わう、もうひとつの物語。5 つの魅力をイメージした 5 層からなる『オペラフランボワーズ』をお楽しみいただきます。感性を刺激するエクステリアは、酸味が刺激的なフランボワーズのジャムで。落ち着きのあるインテリアは、優しい味わいのフランボワーズのバタークリームで。伸びやかな加速は、口の中で溶ける深い味わいのチョコレートクリームで。ドライバーを包み込む BOSE は、柔らかさを極限まで上げたジョコンド生地で。運転に余裕をくれる ProPILOT は、リラックス効果があるフランボワーズの香りです。5 つの魅力のハーモニーをショコラと共に楽しみください。

また、『6 色のショコラ』はそれぞれに「オーラ」の魅力を表しています。

赤「気品」: ライチのコンポートとローズのガナッシュ。「オーラ」のエクステリアのような「気品」をお楽しみください。

青「調和」: 4種類のスパイスを使ったガナッシュ。「オーラ」のサウンドシステムのような「調和」をお楽しみください。

茶「上質」: 栗の甘露煮とラム香るマロンガナッシュ。木目調の内装のような「上質さ」をお楽しみください。

黄「滑らかさ」: バナナとマンゴーの滑らかなガナッシュ。電気の走りのような「滑らかさ」をお楽しみください。

緑「落ちつき」: プラリネのクロッカ、抹茶のガナッシュ。ProPILOT がくれるドライブの「落ちつき」をお楽しみください。

白「可能性」: サイレントホワイトのジャムとガナッシュ。これからの旅の「可能性」を感じながらお楽しみください。



「6 色のショコラ」を「アルジェント」など一部店舗にて、数量限定販売

「秘密のオーベルジュ Presented by NISSAN AURA」オープンを記念して、本オーベルジュで提供されるスペシャルスイーツ、「オーラ」の魅力を表した「6 色のショコラ」を、2024 年 1 月 30 日以降順次、株式会社ひらまつが東京・銀座に手掛ける「アルジェント」などの一部店舗にて数量限定で販売します。

■株式会社ひらまつ ポキューズ・ドール 2023 日本代表 石井友之シェフ プロフィール



1989 年生まれ。長野県出身。東京・銀座「アルジェント」スーシェフ。

叔父に憧れ料理の世界に飛び込み 15 年間、株式会社ひらまつで研鑽を積む。

2020 年テタンジェ国際コンクール国内大会 3 位。素晴らしい先輩や頼もしい後輩の刺激を受け、32 歳でポキューズ・ドールに初挑戦し日本代表に。

■「ノート オーラ」について

「オーラ」は外装、内装の細部に至るまで“上質”にこだわった、プレミアムコンパクトカーです。「つくり込んだきめ細かさ」や「上質な素材の肌触り」、「空間の心地よさ」、といった感性品質にこだわりつつ、「美しさ」と「考え抜かれた機能性」を両立させたモデルです。また、全車に、出力やトルクを向上させ進化した、第 2 世代「e-POWER」を搭載し、ひとクラス上の電気の走りを提供します。車名の「オーラ」は、気品と独特な雰囲気をもった上質なクルマとして、見る人を惹きつけ、所有する人に悦びを提供する唯一無二の存在になる、との思いに由来します。

WEB カタログ：<https://www3.nissan.co.jp/vehicles/new/aura.html>



■90 周年を迎える日産

日産自動車は、今年、創立 90 周年を迎えます。1933 年の創立以来、「他のやらぬことを、やる」という精神のもと、独自の商品や革新的な技術を通じて、世界中のお客さまにワクワクをお届けしてきました。そして、カーボンニュートラルの実現に向けた「電動化技術」、交通事故ゼロ社会の実現に向けた「自動運転化技術」など最先端の技術を活用し、より持続可能な未来の実現を目指すとともに、クルマを単なる移動手段から、人々をワクワクさせる存在へと変えていきます。

「人々の生活を豊かにする」という思いのもと、たくさんの方々に夢や感動をご提供できるよう、これからもチャレンジを続けて参ります。