

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年7月2日

マリオット・インターナショナル

マリオット・インターナショナル、「Across the Table」をテーマにした
2026年「ラグジュアリーダイニングシリーズ」の詳細を発表
～第3回となる本シリーズでは、シェフとゲストがつながる没入型ダイニング体験を創出～



マリオット・インターナショナルは、「Luxury Dining Series（ラグジュアリーダイニングシリーズ）」の第3回となる開催を発表しており、この度、その詳細を公開しました。今年は「Across the Table」をテーマに、ベトナム、タイ、モルディブ、インドネシア、日本を巡る、厳選された美食の旅をご提供します。

本シリーズは8月から10月にかけて、JWマリオット・フォーコック・エメラルド・ベイ・リゾート&スパ、ザ・ナカ・アイランドラグジュアリー・コレクション・リゾート&スパ、プーケット、セントレジス・モルディブ・ヴォンムリリゾート、マンダバ・リッツ・カールトン・リザーブ、ザ・リッツ・カールトン京都などのラグジュアリーホテルで開催されます。また今年の締めくくりとしては、本シリーズで初となる日本航路で運航するザ・リッツ・カールトン ヨットコレクションの「Luminara（ルミナラ）」での洋上体験をご用意し、特別な旅のひとつをお届けします。

各体験では、シェフがダイニングを舞台にゲストと直接交流する機会を創出し、好奇心とつながりを育む場となるよう、多彩な工夫を凝らして企画されています。今年は、開催地や食材、そしてゲスト同士のつながりを深めることを目的に、シリーズ全体を通じて以下の主要プログラムを展開します。

- **Chefs [At The] Table (シェフと囲む美食のテーブル)**：著名なシェフがゲストと同じテーブルを囲み、自身の物語を語る親密なディナー体験
- **The Grand Banquet (グランド バンケット)**：地域を象徴する場所を舞台に、その土地に受け継がれる伝統や文化を称える没入型のディナーセレブレーション
- **Heirloom AM/PM (ヘリテージ モーニング/ランチ)**：受け継がれてきた食材や技法に焦点を当て、コラボレーションメニューを通じてその魅力を紹介するプログラム
- **Page to Plate (物語を味わう一皿)**：ゲストの体験を食卓の先へと広げる、シェフ厳選のレシピコレクションを提供するプログラム
- **The Shared Memory Menu (記憶を巡る美食体験)**：記憶や土地に結びついた味わいを通じて、ミクソロジーの世界を探求する体験
- **Spirited Social (美酒と語らいのひととき)**：熟練のバーテンダーによるダイナミックなバーテイクオーバーを通じて、ミクソロジーの魅力を体感できるプログラム
- **Journey To Exceptional Taste (極上の味わいへの旅)** シェフが案内するツアーやマスタークラスを通じて、文化交流や技法を紐解き、そのつながりを体現する親密な食体験へと昇華させるプログラム

モエ・ヘネシーとのコラボレーションにより、対象デスティネーション（モルディブを除く）では、「Across the Table」の特別な美食体験が今年、以下の内容で開催されます。

■ベトナム：8月5日（水）～8月9日（日）

JW マリオット・フーコック・エメラルド・ベイ・リゾート&スパ

| | |
|------------------------------------|---|
| <p>Chefs [At The] Table</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 「French & Co」で開催されるレミー・ゴレによるアフタヌーンティー：フランス菓子をベトナムならではの視点で再解釈したアフタヌーンティー。 ● 著名な料理芸術家 マダム・アン・トゥイエットとグエン・ハイ・フン シェフによるベトナム ヘリテージ ディナー：ベトナムの家庭料理にオマージュを捧げるディナー。 ● オリヴィエ・エルゼ シェフとサマー・レ シェフによる「Pink Pearl」：創造性、文化交流、そして職人技と土地への敬意を軸にした、フランス料理とベトナム料理が融合する 8 品のコース体験。 |
| <p>The Grand Banquet</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 「Vietnam in Celebration」：オリヴィエ・エルゼ シェフ、サマー・レ シェフ、クオン・グエン シェフによる祝祭感あふれるディナー。世界的ミクソロジスト マルコ・ドンギがキュレーションするドリンクプログラムとともに提供します。 |

| | |
|------------------------------|---|
| Heirloom AM | <ul style="list-style-type: none"> 「Tempus Fugit」で開催される料理芸術家 マダム・アン・トゥイエット によるベトナム ヘリテージ ブレックファスト：ベトナムの朝食文化を探求する特別な朝食体験。 |
| Heirloom PM | <ul style="list-style-type: none"> 「Red Rum」で開催されるフーコック シーフード ランチ：クオン・グエン シェフとハイ・フン シェフが、フーコックの豊かな海の恵みを称えるランチを提供します。 |
| The Shared Memory Menu | <ul style="list-style-type: none"> ソムリエと楽しむシャンパーニュ：世界で最も高く評価されるワイン産地の一つであるシャンパーニュ地方に息づく物語、テロワール（土壌や素材）、職人技を紐解きます。 オリヴィエ・エルゼによるサンデー シャンパーニュ ブランチ：フーコックの旬の食材や新鮮なシーフードに着想を得て、クラシックなヨーロッパの技法と現代的なアジアの感性を調和させた、厳選メニューを提供します。 |
| Spirited Social | <ul style="list-style-type: none"> マルコ・ドンギによる「Department of Chemistry Bar」 バー テイクオーバー：島のトロピカルフルーツ、職人が手がける味わい、地元のボタニカルを生かした、創造性あふれるカクテルメニューを通じて、フーコックならではの魅力を探求します。 |
| Journey To Exceptional Taste | <ul style="list-style-type: none"> ピタースウィート チョコレート マスタークラス：フーコックで注目を集めるカカオ文化に焦点を当てた少人数制のマスタークラスを通じて、島の食文化の新たな一面を探求します。 |

■タイ：8月12日（水）～8月15日（土）

ザ・ナカ・アイランド ラグジュアリー・コレクション・リゾート&スパ、プーケット

| | |
|----------------------|--|
| Chefs [At The] Table | <ul style="list-style-type: none"> アグスティン・バルビ シェフとジョセフ・タルボット シェフによる「The Art of Omakase & Craft Brew Experience」：旬の味覚と地元食材に導かれる、親密な美食体験。 「Veranda」で開催される、「シックス ハンズ ディナー」：アルノー・ソーティエ シェフ、ジョセフ・タルボット シェフ、パティシエのシルヴァン・コンスタンスの3名が共演し、職人技、季節感、そしてアンダマン海沿岸の味わいを称えるディナー。 「Aiyara」で開催される「エイト ハンズ カリナリー ジャーニー」：ドゥアンポン・“ボー”・ソンヴィサワ、ラオンダオ・“アオン”・トーコット、ラチャニー・“コブ”・ヌーオンの各シェフが共演し、バーテンダーのジェーン・ケオヨッドによる特別なカクテルペアリングとともにお届けする美食体験。 |
| The Grand Banquet | <ul style="list-style-type: none"> 「The Beach Lawn」で開催される「エイト ハンズ ディナー」：アグスティン・バルビ シェフ、アルノー・ソーティエ シェフ、ジョセフ・タルボ |

| | |
|------------------------------|--|
| | <p>ット シェフ、パティシエ シルヴァン・コンスタンスの4名が共演する特別ディナー。</p> |
| The Shared Memory Menu | <ul style="list-style-type: none"> 「Bar Us」による「Sunset at Zbar」：バンコクの名店として知られる「Bar Us」のシグネチャー フィロソフィーを、ナカヤイ島の海辺で体験いただけます。 |
| Spirited Social | <ul style="list-style-type: none"> 「Golden Hour Stories at Sea」：アディ・スカスタが手がけるクラフトカクテルを通じて、夕暮れ時の香り、色彩、リズムを表現するカクテル体験。 「Zbar」で開催される「Golden Hour Cocktails」：アディ・スカスタとフランシスカ・シレガルによるカクテル体験。 |
| Journey To Exceptional Taste | <ul style="list-style-type: none"> 「Local Spirit, Refined Taste」：シャロンベイラム醸造所とのコラボレーションにより、南タイの豊かな自然の恵みと厳選されたクラフトスピリッツのペアリングを楽しむ、特別なランチ体験。 天然染料テキスタイル ワークショップ：地域密着型の女性農業者グループの Bang Wan Phatthana Women Farmers Community Enterprise との実践型ワークショップを通じて、地元で採れる植物が鮮やかな天然染料へと生まれ変わる過程を体験いただけます。 タイの蒸留所として有名な「Kilo Spirits Distillery」によるアルチザン・ジン ブレンディング ワークショップ：ザ・ナカアイランドの静謐な環境を舞台に、自分だけの一瓶を作る没入型のジン ワークショップ。 |

■モルディブ：8月26日（水）～8月30日（日）

セントレジス・モルディブ・ヴォンムリリゾート

| | |
|------------------------|---|
| Chefs [At The] Table | <ul style="list-style-type: none"> チャン シェフとアブド シェフによる特別な一夜：洗練された広東料理と、アジア各地の食文化を取り入れた上質な味わいが響き合う美食体験。 エマニュエル・ストローバント シェフとアフメット シェフによるアトリエ：創造性、職人技、そして対話をテーマに、2名のシェフが共演する親密なクッキングアトリエ。 「T.Pan」で開催される北野嵩人シェフによる厳選おまかせランチ：現代的な日本料理の旅をお楽しみいただけます。 エマニュエル・ストローバント シェフによる「ALBA」でのダイニング体験：コンテンポラリーな地中海料理の魅力を披露します。 |
| The Shared Memory Menu | <ul style="list-style-type: none"> マスターソムリエのトーマス・リンとクダイによる「Wine at Sunset」：海辺で楽しむ親密なワインテイスティング体験。 タージ シェフとバーテンダー プライアン・ゴンザレスによる特別な一夜：インド料理の伝統と、島の食材が持つ土地ならではの個性とのつながりを探求する、カクテルペアリング付きの厳選メニュー。 |

| | |
|------------------------------|---|
| Heirloom AM | <ul style="list-style-type: none"> 「ALBA」で開催される「A Farewell with Flavor」：鮮やかな味わい、新鮮な旬の食材、心安らぐ地中海の定番料理に焦点を当てた、地中海式ブレックファーストの体験。 |
| Spirited Social | <ul style="list-style-type: none"> ブライアン・ゴンザレスによる「Sunset at The Whale Bar」：現代的なミクソロジー、アイランドライフ、そしてモルディブのトロピカルな夕暮れの空気感を表現する、一夜限りの特別なカクテル体験。 |
| Journey To Exceptional Taste | <ul style="list-style-type: none"> 「The Dine Around Experience」：リゾートを代表する各レストランを巡る、没入感あふれる食の体験。 |

■インドネシア：9月9日（水）～9月11日（金）

マンダパ, リッツ・カールトン・リザーブ

| | |
|------------------------------|--|
| Chefs [At The] Table | <ul style="list-style-type: none"> ケトゥット・サルティカ シェフ、アグン・アルディアワン シェフ、ウィラ・ハルディヤンシャ シェフによる「Where Indonesia's Culinary Stories Come Alive」：受け継がれてきたレシピを礎に、進化し続けるインドネシア美食の表現を映し出すメニュー。 |
| The Grand Banquet | <ul style="list-style-type: none"> シルコ・バックカー シェフとバユ・ティムール シェフによる「Two Chefs, One Story of Indonesian Heritage」：印象的なライブパフォーマンスとともに、進化するインドネシアのルーツアイデンティティを探求する体験。 |
| Heirloom PM | <ul style="list-style-type: none"> エカ・スナルヤ シェフとイ・デジン シェフによる「A Four-Hands Dialogue of Land and Fermentation」：バリの生物多様性を称えながら、グローバルな視点を織り交ぜた、発酵を軸とする洗練されたディナーメニュー。 |
| Spirited Social | <ul style="list-style-type: none"> 「Gold Bar at EDITION」バーマネージャー アンドレイ・マルクによる「『Ambar』 x 『Gold Bar』」：アユン川を望むマンダパの洗練されたジャングルバーを舞台に、日本ならではの精緻な技とミニマルな美意識が光るバー テイクオーバー。 |
| Journey To Exceptional Taste | <ul style="list-style-type: none"> 「Forage, Feast & Unwind」：エカ・スナルヤ シェフとアディ・サン シェフによるガイド付きの食材探索と、地元に着想を得た料理を特別な自然環境の中で楽しむジャングル ランチに加え、マンダパ スパでの 90 分のマッサージ、「Kubu」でのディナーを組み合わせた体験。 |

■日本：9月23日（水）～9月26日（土）

ザ・リッツ・カールトン京都

| | |
|----------------------|--|
| Chefs [At The] Table | <ul style="list-style-type: none"> 「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」ヘッドシェフ井上勝人と「Duet by David Toutain」のヴァランタン・ファッシュ シェフによる日本 |
|----------------------|--|

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <p>とヨーロッパの美意識が響き合う、芸術性あふれる美食体験。ランチまたはディナーどちらかをお選びいただけます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 会席「水暉」副料理長 岡本亮と JW マリオット・ホテル奈良 日本料理「校倉」料理長 山下秀一による日本ならではのおもてなしの心に根差した、多皿構成の料理で紡ぐ美食の物語。 ● 鮨「水暉」料理長 合田共宏による江戸前寿司の美学を堪能する特別なおまかせ体験を開催。熟成や漬けなど日本に受け継がれてきた技法と、京都ならではの季節感を融合させ、一貫一貫に込められた精密な職人技と江戸前寿司の奥深い魅力をお届けします。 |
| <p>Heirloom PM</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 山下秀一、W 大阪「鮨 うき世」料理長 藤澤琢史、「Restaurant Ryuzu」のオーナーシェフ 飯塚隆太による京都の移ろいゆく風景を没入感あふれる美食の祭典として表現する、特別な回遊型の体験。 ● 天麩羅「水暉」料理長 小島太典と藤澤琢史による一夜限りの特別コースをご提供します。江戸前寿司の静謐で精緻な技と、旬の素材を軽やかに引き立てる天麩羅が響き合う、二名のシェフならではの美食のひとつときをお届けします。 ● 鉄板「水暉」料理長 小出悟郎と飯塚隆太による一夜限りの特別コースをご提供します。鉄板焼ならではの炎、音、香り、そして精緻な技が織りなす、躍動感あふれる美食のひとつときをお届けします。 |
| <p>Page to Plate</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● イタリア料理「ラ・ロカダ」にて、ザ・リッツ・カールトン香港「Tosca di Angelo」よりアンジェロ シェフを迎えた一日限りのゲストシェフランチを開催。旬の食材と伝統への敬意を大切に、イタリア料理の本質と京都の季節感が調和する、洗練された美食体験をお届けします。 ● 「PIERRE HERMÉ PARIS」による特別なアフタヌーンティーをお届けします。大胆なフレーバーと繊細な美しさを備えたスイーツやセイボリーを通じて、フランス菓子の華やかさと京都らしい静けさが調和するひとつときをお楽しみいただけます。 |
| <p>The Shared Memory Menu</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● ザ・リッツ・カールトン京都「The Bar」ヘッドバーテンダー 浅野陽亮とザ・リッツ・カールトン福岡「Bay」バーテンダー 山中秀仁による特別な一夜を開催。京都の静謐な伝統と、海の玄関口として栄えた福岡の活気ある精神が響き合う、洗練されたカクテル体験をお届けします。 |
| <p>Spirited Social</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 浅野陽亮、東京エディション銀座「Punch Room Tokyo」バーディレクター 川久保安寛、東京エディション虎ノ門「Gold Bar at EDITION」バーテンダー 大島創による特別なマスタークラスを開催。京都の控えめな優美さと、東京の洗練されたカクテルカルチャーをつなぎ、日本のものづくりの精神を一杯一杯に表現します。 |

ザ・リッツ・カールトン ヨットコレクション「Luminara (ルミナーラ)」 October 9th to 18th

Luminara, The Ritz-Carlton Yacht Collection

| | |
|--|---|
| <p>Chefs [At The] Table</p> | <ul style="list-style-type: none"> ザ・リッツ・カールトン京都「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」ヘッドシェフ 井上勝人による京都の七十二候の考え方に基づいた、洗練された4品のコースメニュー。厳選されたカクテルペアリングとともにお楽しみいただけます。 ザ・リッツ・カールトン福岡 副総料理長の山中賢二による季節の表現：季節のリズムに導かれる、伝統的な九州の食体験。 |
| <p>Spirited Social</p> | <ul style="list-style-type: none"> ザ・リッツ・カールトン東京「THE BAR」バーテンダー 和田健太郎による特別な一夜：精緻で控えめなスタイルを映し出す、洗練された季節のカクテルをご提供します。 |
| <p>Journey To Exceptional Taste</p> | <ul style="list-style-type: none"> ザ・リッツ・カールトン福岡のエグゼクティブ ベストリーシェフ リチャード・ロングによる「The Pastry Edit」：航海中のさまざまな場面で展開される、洗練されたベストリー体験。ライブデモンストレーションも含まれます。 |

各開催施設では、限定のホテル宿泊パッケージをご用意しています。また、ザ・リッツ・カールトン ヨットコレクション「Luminara (ルミナーラ)」船上で開催される「ラグジュアリー ダイニング シリーズ」は、日本航路をご予約のお客様限定でお楽しみいただけます。Marriott Bonvoy 会員は、「Marriott Bonvoy Moments (マリOTT ボンヴォイ モーメンツ)」のポイントを利用して、これら特別なダイニングイベントへの参加権を入札することもできます。

詳細は、「[Luxury Dining Series](#)」をご覧ください。

■ マリオット・インターナショナル アジア太平洋 (中華圏を除く) ラグジュアリー部門 リージョナル ヴァイスプレジデント 兼 シンガポール リージョナル・ヴァイスプレジデント、オリオル・モンタル (Oriol Montal) のコメント

「今年の『ラグジュアリー ダイニング シリーズ』では、食事を共にすることで物語が紡がれ、味わいが記憶に残り、人と人とのつながりが深まっていく、ダイニングが持つ感情的な豊かさに焦点を当てています。今年のシリーズで訪れる各デスティネーションはいずれも唯一無二の魅力を持ち、素晴らしい才能を備えたシェフやバーテンダーたちが、提供される料理だけでなく、そこで分かち合われる時間そのものを称える体験を創り出します。目の肥えた旅行者の皆様が、新たなデスティネーションを訪れるきっかけを得るとともに、集うことの豊かさを改めて感じていただけることを願っています」

高解像度画像は、[こちら](#)からダウンロードいただけます。

[マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・グループについて](#)

マリオット・インターナショナルは、唯一無二のダイナミックなラグジュアリーブランドポートフォリオを通じて、今日の世界中のラグジュアリー旅行者が求める、本質的で希少価値の高い、豊かな体験を創出しています。マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・グループは、ザ・リッツ・カールトン、リッツ・カールトン・リザーブ、ザ・リッツ・カールトン ヨットコレクション、ブルガリ ホテルズ&リゾーツ、セントレジス ホテル&リゾート、エディション、ラグジュアリーコレクション、JW マリオット、W ホテルを通じて、70 を超える国と地域に 560 軒以上のランドマーク的ホテル、リゾート、ヨットを展開する、広大なネットワークを有しています。世界で最も象徴的な目的地から秘境まで、ホスピタリティ業界を牽引するマリオット・インターナショナルのラグジュアリーブランドコレクションは、お客様のニーズに合わせた有意義な体験で旅行を充実させることを目指しています。これらの体験は、お客様が情熱を追求し、個人として成長するラグジュアリーホテルの未来を象徴しています。詳細は、[Luxury.Marriott.com](https://www.marriott.com/luxury) をご覧ください。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、マリオット・インターナショナルの受賞歴を誇る旅行プログラム兼マーケットプレイスであり、世界各地で会員の皆様に真新しい目を見張るような体験をお届けします。Marriott Bonvoy が展開する 30 以上の比類なきブランドポートフォリオは、世界で最も記憶に残るようなデスティネーションにおいて評価の高いおもてなしを提供しています。会員の皆様は、オールインクルーシブリゾートやプレミアムホームレンタルを含むホテルおよびリゾートでの宿泊と、提携クレジットカードでの毎日のお支払いでポイントをご獲得いただけます。また、将来の宿泊および [Marriott Bonvoy Moments](#) をはじめとする数々の体験や、パートナーを通じた Marriott Bonvoy ブティックでの上質な製品のご購入にポイントをご利用いただけます。Marriott Bonvoy のモバイルアプリでは、心穏やかに旅行ができる高度なパーソライゼーションとコンタクトレスな体験をお楽しみいただけます。Marriott Bonvoy についての詳細情報や無料会員登録については、<https://www.marriott.co.jp/loyalty.mi> をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#)、[TikTok](#) でも随時情報を発信しています。