



LUXURY GROUP
MARRIOTT INTERNATIONAL

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年8月21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、アジア太平洋地域で ラグジュアリーグループ・ダイニングシリーズを開催

～アジア太平洋地域の6つの主要都市に卓越した才能を持つシェフとバーテンダーが集結し、
美食体験を提供～



マリオット・インターナショナル（本社：米国 メリーランド州、代表取締役兼 CEO：アンソニー・カプアーノ）は、アジア太平洋地域の6つの都市に位置するラグジュアリーホテル：ザ・リッツ・カールトン東京、セントレジス・バリ リゾート、ザ・リッツ・カールトン メルボルン、アテネホテル、ラグジュアリーコレクションホテル、バンコク、セントレジス・ムンバイ、JW マリオット・ホテル・シンガポール・サウスビーチにて、『[Luxury Group Dining Series](#)：ラグジュアリーグループ・ダイニングシリーズ』を2024年9月から11月にかけて開催することを発表しました。このシリーズでは、アジア太平洋地域をはじめ、世界各地で活躍する豪華な料理人たちによる特別デザイン的美食体験を各施設でお楽しみいただけます。また、『[Marriott Bonvoy Moments](#)（マリオット ボンヴォイ モーメンツ）』と連動したこのシリーズでは、目の肥えた旅行者に前例のない美食の旅を発見する機会を提供し、会員はロイヤルティポイントを使ってこれらの特別な体験に入札することもできます。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

■ダイニングイベントに参加予定の6軒のラグジュアリーホテル ザ・リッツ・カールトン東京：9月27日（金）～9月29日（日）

ザ・リッツ・カールトン東京のレストランから「エリタージュ バイ ケイ コバヤシ」の村島輝樹料理長、「ひのきざか」の石田久雄料理長、「タワーズ」の中野琢治料理長など、豪華な顔ぶれが参加します。シャトー・オー・ブリオン[®]の極上ワインに合わせた特別メニューや、「ひのきざか」の鮮魚と日本酒のペアリングなど、気品あふれる美食体験にご期待ください。また、ペニャ・ロンガ・リゾート（ザ・リッツ・カールトン・ホテル&リゾートのポートフォリオ）のアローラ、ミシュラン1つ星のLAB by Sergio Arola のレジデントシェフであるヴラドミール・ヴェイガが、タワーズで抹茶をテーマにしたランチを中野琢治シェフとコラボレーションをします。さらに、「ザ・シーバス マスターズ 2018」のカクテルコンペティションで優勝したザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」のヘッドバーテンダーである和田健太郎と、「バカルディ レガシーカクテルコンペティション 2020 日本大会」で優勝したザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」の浅野陽介が、中山道をテーマにした、日本の四季折々の気候とその土地ならではの食材にインスパイアされたカクテルを創作します。日本産の材料に焦点を当てたカクテルのマスタークラスのほか、「ザ・ロビーラウンジ」では杉養蜂園とコラボレーションした新しいアフタヌーンティーもお披露目されます。

また [Marriott Bonvoy Moments](#) として、下記2つの特別な体験をご提供いたします。

- ・「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)」での特別なディナーメニューとシャトー・オー・ブリオン[®]のワインペアリング+ザ・リッツ・カールトン東京での宿泊

日程：9月27日（金）～9月28日（土）

クラシックなフランス料理と日本の美学が融合した「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)」での贅沢な夜をお楽しみいただけます。3つ星シェフ監修による特別なディナーメニューと、世界初のラグジュアリーワインブランドであるシャトー・オー・ブリオン[®]のワインペアリングを提供いたします。ディナーの後はザ・リッツ・カールトン東京のデラックスルームでの一泊宿泊と、2名分の朝食が含まれた贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

・「ザ・バー」でのジャパニーズカクテルのマスタークラスと「ひのきざか」でのおまかせ会席ディナー＋ザ・リッツ・カールトン東京での宿泊

日程：9月28日（土）～9月29日（日）

「ザ・バー」でのジャパニーズカクテルのマスタークラスで、カクテル作りの技術を深く学ぶことができます。受賞歴のあるミクソロジストでヘッドバーテンダーの和田健太郎と浅野陽介より、日本のバーテンダー技術を直接学べる貴重な機会を提供します。マスタークラスの後には、「ひのきざか」での2名分のおまかせ会席ディナーをお楽しみください。新鮮な魚介類は豊洲市場から料理長石田久雄が厳選したものです。夜は、ザ・リッツ・カールトン東京のデラックスルームで一泊し、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

セントレジス・バリリゾート：10月4日（金）～10月6日（日）

著名なシェフやバーテンダーが創り出す様々なバリ料理をご堪能いただけます。ミシュランの星を獲得したセントレジス・バンコクの「IGNIV」で料理の陣頭指揮を執るアルネ・リエーンが、2夜にわたってレストラン「カユプティ」にて独自の料理を披露します。「カユプティ」ではまた、シェフらの手により人気のランチがさらにグレートアップされます。本格的なバリの味を求めるお客様には、かつてミシュランの星を最年少で獲得し、20年以上のミシュラン星獲得経験を持つシェフ、スペンサー・パトリックの料理をご堪能いただけます。彼はオーストラリア独自の評価基準でワン・ハットを獲得したレストラン「ハリソンズ」の料理を監修し、最高級のバリの食材を使い、オーストラリアのテクニックを取り入れたビーチサイドのバーベキュー・ディナーを提供しています。またシンガポール、ジャカルタ、バリのセントレジスホテルから3名の才能豊かなミクソロジストが集結し、セントレジス自慢のカクテルを披露します。特別なペアリングやゲストバーテンダーによるバーテイクオーバーにより、熟練の技で作られたカクテルを提供します。

ザ・リッツ・カールトンメルボルン：10月17日（木）～10月19日（土）

ザ・リッツ・カールトンメルボルンでは、ザ・リッツ・カールトン香港のミシュラン1つ星レストラン「トスカ・ディ・アンジェロ」のシェフ、アンジェロ・アグリアーノが、オーストラリアのグッド・フード・ガイドに紹介されているワン・ハットを獲得したレストラン「アトリア」で自慢の料理を特別ランチで提供します。80階に位置する「カメオ」は、最近オーストラリアのベスト・ホテル・バーに選出されました。当バーにて、過去数年間アジアのベスト・バーリストに名を連ねている東京エディション虎ノ門の「ゴールド・バー」のヘッドバーテンダー、齋藤秀幸によるテイクオーバーを開催します。齋藤秀幸はベルリンで開催されたカクテルコンペティション「バカルディ・レガシー2017グローバル・ファイナル」でトップ8に入賞しています。地元産の食材にこだわるシェフ、アンジェロは、「ロビーラウンジ」のインダルジェンス・アワー（ハッピー・アワー）のために個人的なカナッペを創作し、仕事終わりの一杯を究極のラグジュアリー体験へと昇華させます。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

アテネホテル、ラグジュアリーコレクションホテル、バンコク：10月31日（木）～11月3日（日）

アテネホテル、ラグジュアリーコレクションホテル、バンコクでは、爽快なタイ料理の数々がお客をお待ちしております。タイのクラブに位置するプーレイ・ベイ・リッツ・カールトン・リザーブの総料理長を務めるクリスチャン・ヘーゲゼルは、フランス料理「アリウム」にてプーレイ・ベイ・リッツ・カールトン・リザーブのシーフードレストラン「ラエ・レイ」のシグネチャーディッシュを取り入れたテイastingメニューを披露します。クリスチャンは、これまで様々な受賞レストラン（ミシュラン2つ星の「ティム・ラウエ」、オーストリアのミシュラン2つ星の「ランドハウス・バツハー」、ホテル・アドラー・アスペルグのミシュラン1つ星「シュヴァーベンシュトゥーベ」）の代表を務めてきました。また、ザ・シンガポール・エディションの高級カクテルバー「パンチルーム」の飲料部門ディレクターであるジョバンニ・グラツィアーデイが、「パンチルーム」のシグネチャーメニューを「アリウム」で提供し、ドリンク体験をさらに盛り上げます。ジョバンニは以前、バー「Jigger & Pony」を率い、プリンシパル・バーテンダーとして2023年「アジアのベストバー50」で2位、2023年「世界のベストバー50」で14位にランクインした経歴の持ち主です。伝統芸術が美食を引き立てる「はしり」では、現代アーティストとのインタラクティブな体験や、料理長アルヴィン・チューとザ・リッツ・カールトン京都の会席「水暉」の料理長三浦雅彦によるコラボレーションをお楽しみください。「ハウス・オブ・スムース・カレー」では、高級タイ料理で20年の世界経験を持つエグゼクティブ・シェフ、モントリ・ジラティタンキットが、タイの新星シェフ、レストラン「ハイブリッド」のサーシャ・ヨーディン・プームチャロエンと組み、本場タイの味をお届けします。さらに、ヘッド・シェフのチェン・カム・シンによる広東料理レストラン「シルクロード」の特別メニューが、美食家の客をお待ちしております。

セントレジス・ムンバイ：11月15日（金）～11月17日（日）

ムンバイの料理界の巨匠たちが、洗練された文化を融合させた素晴らしいメニューを提供します。まずは、マヨルカ島のセントレジスにあるミシュラン1つ星レストラン「エス・ファム」を代表するスペイン人シェフ、ミゲル・ナヴァロが日本とベルーフュージョン料理レストラン「こいしい」で一段と洗練されたファインダイニングを提供します。バーでは、2022年以来「アジアのベストバー50」に選ばれているザ・リッツ・カールトン・ミレニア・シンガポールの「リパブリック」のカサンドラとカーリーナが腕を振ります。「セブン・キッチンズ」では、JW マリオット・ムンバイ・サハールのアレッサンドロ・ピソ、ザ・リッツ・カールトン・バンガロールのチャウ・チー・メン、JW マリオット・コルカタのバスカル・チャクラボルティ、JW マリオット・ホテル・ニューデリー・エアロシティのサhil・シャルマ、セントレジス・ムンバイのシェフ、ポール・キニーら、ヘッドシェフがタッグを組み、贅沢なブランチを提供します。インド料理を提供する「サヒブ・ルーム&キプリング・バー」では、JW マリオット・ムンバイ・ジュフの実力派シェフ、アシフ・クレスによる極上のコラボレーション・ディナーが開催されます。スイーツがお好きな方は、ゲストシェフのヴィニッシュ・ジョニーによるパティスリー講座や、「ザ・ドローイング・ルーム」でのオートクチュールをテーマにしたシャンパン・アフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

JW マリオット・ホテル・シンガポール・サウスビーチ：11月29日（金）～12月1日（日）

当ダイニングイベントの最後を飾るシンガポールの「マダム・ファン」での特別ディナーでは、エグゼクティブ・中国料理シェフのパク・チー・イットが、ザ・リッツ・カールトン香港のミシュラン 2 つ星レストラン「ティン・ルン・ヒーン」のエグゼクティブ・シェフ、ポール・ラウ・ピン・ルイとともに、極上の中華ディナーを提供します。「マダム・ファン」のヘッドバーテンダー、チュー・チンティンは、W バンコクの「バー・ソーソーン」、2018 年第 6 回ベスト・アンダー30・イタリアン・バーテンダーを含む数々の賞賛を受けているマルコ・ドニーニとコラボレーションします。ライブ演奏が楽しめるカクテルバー「クール・キャッツ」ではジャズ・シーンの第一線で活躍する才能あるミュージシャンによる中国をテーマにしたライブ・パフォーマンスをお楽しみいただけます。「NCO クラブ」はイベント期間中、さまざまな会場で充実したプログラムを展開し、エンターテイメントを提供します。

■マリオット・インターナショナル、アジア太平洋地域（中国を除く）ラグジュアリー担当マネージング・ディレクター、オリオル・モンタル（Oriol Montal）のコメント

「マリオットのラグジュアリーブランドは、進化する世界のラグジュアリー旅行者のニーズと嗜好を先取りし、期待を上回るよう常に努力しています。この度の特別なダイニングイベントは、マリオットの調査で明らかになった富裕層の旅行者の間で高まっている臨場感あふれる美食体験へのニーズに応えるものです。当企画により、マリオットのブランド体験を最も人気のある旅先で提供いたします。」

Marriott Bonvoy 会員の皆様は、Marriott Bonvoy Moments プログラムのポイントを使って、これらの特別な体験に入札することができます。旅先でのマスタークラス、臨場感あふれる市場訪問、ワンランク上のダイニング体験から限定ギフトまで、ラグジュアリーホテルブランドのダイニングイベントは、6 つのデスティネーションそれぞれで思い出に残る旅を提供します。Marriott Bonvoy Moments については、<https://moments.marriottbonvoy.com> をご覧ください。Marriott Bonvoy の詳細や無料のメンバー登録は [こちら](#) をご覧ください。@MarriottBonvoy および #MarriottBonvoyMoments も、ぜひフォローしてください。

Marriott International について

マリオット・インターナショナル (NASDAQ:MAR) は、アメリカ合衆国メリーランド州のベセスダに本社を置き、141 の国と地域で 30 以上の主要ブランド、約 9,000 の施設を有しています。マリオットは、世界中でホテルの運営およびフランチャイズやリゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、<https://www.marriott.com> をご覧ください。最新の会社のニュースは、<http://www.marriottnewscenter.com> より、Facebook



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

(<https://www.facebook.com/marriottinternational/>)、X (<https://x.com/MarriottIntl>) や Instagram (<https://www.instagram.com/marriottintl/>) でも情報発信しています。

マリオット・インターナショナルのラグジュアリーポートフォリオについて

マリオット・インターナショナルは、8つのラグジュアリーブランドで構成される比類なきポートフォリオで、今日のグローバルなラグジュアリアンが求める、本物の、希少で充実した体験を創出しています。世界各地に広がるマリオット・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、ブルガリ ホテルズ&リゾーツ、セントレジス ホテルズ&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 の国と地域に 520 軒以上のランドマーク的ホテルとリゾートを展開しています。世界で最も象徴的な目的地から秘境まで、国際的なホスピタリティ・リーダーのマリオット 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。

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 (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) <https://moments.marriottbonvoy.com/en-us> 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ナ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、Twitter、Instagram、TikTok でも随時情報を発信しています。