



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年6月11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、“忘れられた味”をテーマにした
2025年「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」の詳細を発表
～今年の夏、アジア複数の都市で世界の名シェフが創り出す美食体験を展開～



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、昨年初開催され好評を博した美食イベント「Luxury Dining Series（ラグジュアリーダイニングシリーズ）」の再開を発表し、その詳細を公開しました。本イベントは、7月から9月にかけてアジア太平洋地域の複数都市で展開されます。

今年の参加ホテルは、セントレジス ホテル 大阪、JW マリオット・濟州リゾート&スパ、JW マリオット・ベンガルール プレステージ・ゴルフシャーリゾート&スパ、ザ・リッツ・カールトン・パース、セントレジス・シンガポール、セントレジス・ジャカルタ、ザ・リッツ・カールトン・バンコクといったラグジュアリーホテルが名を連ねます。各ホテルでは、世界中のマリオット・インターナショナルを代表する著名なシェフやミクソロジストによる、厳選された美食体験をご提供します。Marriott Bonvoy（マリオット ボンヴォイ）会員は、[「Marriott Bonvoy Moments」](#)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ができます。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

■ 日本：7月11日（金）～7月13日（日）セントレジス ホテル大阪

「Luxury Dining Series 2025」は、セントレジス ホテル大阪を皮切りに、卓越した美食の祭典として幕を開けます。初回イベントでは、鉄板焼「和城」の北野嵩人料理長と、ザ・リッツ・カールトン東京の鉄板焼「ひのきざか」の大江侑基料理長がタッグを組み、日本の食材が持つ繊細さと奥深さに敬意を表しながら、新鮮な海の幸や伝統野菜、継承された技法を駆使した料理を披露します。さらに、ミシュランや「アジアのベストレストラン 50」で高く評価されている香港の名店「Andō」のオーガスティン・バルビシェフと、セントレジス ホテル大阪「ラベデュータ」の吉田道昭シェフによるコラボレーションも実現し、時代を超えて愛されるイタリアの味わいに、日本料理の革新性と精緻な技が織り交ぜられた、洗練されたテイastingメニューが登場します。ドリンク部門では、「アジアのベストバー50」にランクインした東京エディション虎ノ門の「Gold Bar at EDITION」シニアバーディレクター、齋藤秀幸がセントレジス ホテル大阪「セントレジスバー」にて「50 ベストバーティクオーバー」を開催します。緻密さと創造性、そして世界水準のホスピタリティが融合したスペシャルカクテルメニューを提供します。さらに、ザ・シンガポール・エディションのエグゼクティブ・ペストリーシェフ、アレックス・チョンも登場し、フランス菓子の卓越した技術に東南アジアの風味を巧みに融合させたスイーツで、伝統的なお茶文化を新たな視点から再解釈します。「Luxury Dining Series 2025」の開幕イベントは、ミシュラン二つ星レストラン「Restaurant Ryuzu」のオーナーシェフであり、故ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ飯塚隆太シェフとセントレジス ホテル大阪のブラッスリー「RÉGINE」の皆川和國シェフによる、趣向を凝らしたディナーで華やかに締めくくられます。

■ 韓国：7月17日（木）～7月20日（日）JW マリオット・済州リゾート&スパ

済州での美食の旅は、豊かな味わいと伝統を称える、インスピレーションあふれる体験となります。舞台を飾るのは、JWマリオット・ゴールドコースト・リゾート&スパの「Citrique」のエグゼクティブシェフ、ポール・スマート、ザ・リッツ・カールトン・メルボルン「Atria」のライアン・バーンシェフ、そして「The Flying Hog」の韓国人シェフ、ジェイデン・キムの3名です。三名のシェフによる饗宴「シックスハンズ・ディナー」と題し、済州島の豊かな山海の恵みを生かした現代的なテイastingメニューを共作します。伝統的な技法を現代の感性で再構築し、技術と革新が融合した美食体験をお届けします。それぞれのシェフはいずれも卓越した評価を受けており、「Citrique」と「Atria」はオーストラリアの権威あるグルメガイド「Australian Good Food Guide」において14ハットを獲得、「The Flying Hog」は世界のトップレストランを網羅した「La Liste 1000（2025年版）」に選出されています。「The Lounge」では、ヘッドペストリーシェフのシエナ・ワンと2025年秋に開業予定のJWマリオット・ホテル東京の野島茂のパティスリー技術と済州の地元食材への深い理解を融合した、真夏にぴったりな洗練されたアフタヌーンティーを提供します。旅行者はザ・リッツ・カールトン京都のヘッドバーテンダー、浅野陽亮によるティーインスパイアードカクテルとともに



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

繊細な味わいのペストリーを楽しむことができます。また、レストラン「Yeumul」では、濟州島の伝説的な海女（ヘニョ）へのオマージュとして、海の恵みに着想を得た特別なランチを提供します。ヘッドシェフのジン・リーと、ザ・リッツ・カールトン福岡の中島弘貴料理長が、濟州の新鮮な海産物と地元食材に、日本の会席料理の繊細さと優美さを融合させたメニューを披露します。

さらに、濟州の伝統的な酒造り文化に光を当てたカクテルのマスタークラスも開催します。ここでは発酵の名匠としても知られている「The Flying Hog」のキムシェフと浅野陽亮が共演し、韓国の伝統と日本の洗練されたミクソロジーが融合する、唯一無二の体験をお楽しみいただけます。

■ インド：7月31日（木）～8月3日（日） JW マリオット・ベンガルール プレステージ ゴルフ シャールリゾート&スパ

インドでの旅は、JW マリオット・ベンガルール プレステージ ゴルフシャールリゾート&スパのマスターシェフ、リヤズ・アーメドが本場インドの豊かな風味をふんだんに取り入れた「Daawat-e-Aaleeshan」を通して、文化の奥深さに浸れる贅沢な一夜から幕を開けます。さらに、「不思議の国のアリス」の幻想的な世界に着想を得たもう一つの注目イベントでは、総料理長のニラジ・ラウットが敷地内の「JW ガーデン」で育てた旬の食材を使い、自然の恵みをそのまま味わえるファーム・トゥ・テーブル体験を演出します。また、五感を刺激する特別なダイニング体験「Five Elements Dinner」では、味覚のさまざまな要素をテーマに、リゾート内の印象的なロケーションで開催される没入感あふれる食のひとときをお届けします。シェフのニラジ・ラウット、リヤズ・アーメド、サイフル・アガム、ヴァー・ヴァン・ティエン、サントッシュ・ラワットの5名が共演し、記憶に残る一夜を創り出します。湖畔でゆったりと過ごす「Lazy Lakeside Brunch at EAST」は、ホテルのレジデントシェフ、サイフル・アガムと、ザ・リッツ・カールトン・モルディブ「Summer Pavilion」のヴァー・ヴァン・ティエンシェフが共演し、韓国のBBQスタイル、日本の洗練された“おまかせ”技法、そして広東料理のシンプルな美味しさを融合させた、同レストランならではの料理を再構築します。プールサイドで過ごす「The Great Getaway Brunch」では、厳選されたカクテル、世界各国のグリル料理や贅沢なデザートが提供され、ナンディ・ヒルズの絶景を背景に、心地よいライブ・ミュージックとともにゆったりとお楽しみいただけます。また、カクテル愛好家や華やかな夜を楽しみたい方には、「Shaken & Stirred Collaboration」が用意されており、「The World's 50 Best Bars」にも選出された銀座の名店「ブルガリ バー」からバーテンダー、クルディーブ・ラワットとシモーネ・チャンブローネが来場し、それぞれの個性が光るミクソロジーの技を披露します。ふたりの才能が融合した、他では味わえないカクテル体験をお届けします。

■ オーストラリア：8月15日（金）～8月17日（日） ザ・リッツ・カールトン・パース

ザ・リッツ・カールトン・パース「Hearth Restaurant」のブライアン・コールシェフと、ザ・リッツ・カールトン京都「シェフズ・テーブル」の井上勝人シェフが手がける「East Meets West Dinner



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

「(東と西の融合ディナー)」では、オーストラリアの薪火料理と西オーストラリア産の食材、そして日本の繊細な会席料理が融合します。四季、調和、美しさを重んじた伝統的なコースで提供され、東西の食文化が見事に調和した味わいをお楽しみいただけます。両シェフは、現地の生産者と密に連携して創り上げたファーム・トゥ・テーブルの特別メニュー「Farmers' Bounty (ファーマーズ・バウンティ)」を、1 夜限定で披露します。土地と季節、そして収穫に携わる人々への敬意を込めたメニューが提供されます。さらに、ブライアン・コール シェフとパティシエのジウ・ジャンが手がけるアフタヌーンティーは、西オーストラリアの多様な風景や文化、物語、味覚をテーマにしたメニューとなっています。Margaret River Dairy 社のクリーミーな乳製品や、地元産スパイスの繊細な香りなど、地域の恵みを詰め込んだ一品一品が登場します。カクテル愛好家の旅行者には、ザ・リッツ・カールトン・パースのビバレッジ&バーマネージャー、マルコ・バルソッティと、ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」の受賞歴を誇るヘッドバーテンダー和田健太郎による特別なテイasting体験をご用意します。ホテルのエグゼクティブ・スーシェフ、スティーブン・コックスが手がけるペアリング料理とともに、創造性と技術が光る一杯をご堪能いただけます。

■ シンガポール：8月29日(金)～8月31日(日) セントレジス・シンガポール

「Forgotten Flavors (忘れられた味)」というテーマに忠実に、セントレジス・シンガポールでは、「宴庭 (Yan Ting)」にて、エグゼクティブ・チャイニーズ・シェフのチャン・チュン・シンとザ・リッツ・カールトン上海・浦東のミシュラン一つ星レストラン「金軒 (Jin Xuan)」のダニエル・ウォン シェフによる本格的な広東料理のフォーハンズコースをご提供します。伝統と革新をつなぐ、先住の食材を新たなアレンジで紹介する料理をご堪能いただけます。

ファインダイニングの新たな価値を提案する特別な体験として、「The Astor Grill」では、ザ・リッツ・カールトン・ペーニャ・ロンガ・リゾートのミシュラン一つ星レストラン「LAB by Sergi Arola」のヘッドシェフ、ヴラディミール・ヴェイガ、セント レジス シンガポールのエグゼクティブシェフ、ファビオ・グラナタ、そして「The Astor Grill」のシェフ・ド・キュイジーヌ、アンジェロ・セルジオの3人が手がける「シックスハンズ・メニュー」をお楽しみいただけます。

シンガポール独立 60 周年を記念し、ミシュラン二つ星を獲得した台北のレストラン「Tairroir」の元ペストリーシェフであり、「アジアのベストレストラン 50」で 2021 年の「最優秀パティシエ賞」に選ばれたアンジェラ・ライが、ホテルのエグゼクティブ・ペストリーシェフ、ン・チー・リョンと協力し、洗練された視点を通して、シンガポールで親しまれてきた甘味と塩味のフレーバーを再構築します。アジアで最も魅力的なカクテル デスティネーションであるシンガポール、ジャカルタ、バンコクの 3 都市に焦点を当て、昨年の「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」から W バンコクの「バー・ソーゾン」バーマネージャーであるマルコ・ドンギが再登場し、セントレジス・ジャカルタのバー&ビバレッジマネージャーであるパウロ・ナランジョと共に、セントレジスバーで華やかな一夜を演出します。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

■ インドネシア：9月11日（木）～9月13日（土） セントレジス・ジャカルタ

ジャカルタでの美食の旅は、著名なペストリーシェフ、ジャンス・ウォンによる繊細なスイーツのテイस्टィングで始まり、インドネシア産カカオ豆の豊かな風味を生かした逸品をご堪能いただけます。続いて、ミシュランの星付きレストラン「IGNIV バンコク」のアルネ・リー シェフが独創的なアプローチで表現したモダン・スイス料理を特別に提供します。ホテルの料理長、アルマティノ “ティノ” ガブリエル・イブラタによるファミリースタイルのディナーは、伝統的な人形芝居「ワヤン」のパフォーマンスを取り入れたプレディナー・レセプションから始まり、旅行者をインドネシアの島々をめぐる美食の旅へと誘います。セントレジスのアフタヌーンティーは、著名なパティシエ、ジャンス・ウォンとケヴィン・リーがプロデュースし、前衛的かつ大胆なフレーバーのアプローチを得意とする二人のデザートが「スウィート・シンフォニー」として提供されます。甘味と塩味を織り交ぜた洗練されたメニューで、新感覚のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。夜には、バタヴィア発祥のパンチに着想を得たバーイベントが開催されます。東京エディション銀座の「Punch Room Tokyo」より川久保安寛、ザ・シンガポール・エディション「Punch Room Singapore」よりジョヴァンニ・グラツィアデイが登場し、二人がそれぞれのバーのシグネチャーカクテルを披露します。ミクソロジーの豊かな歴史と革新を体現するイベントとなります。

■ タイ：9月25日（木）～9月28日（日） ザ・リッツ・カールトン・バンコク

今年のシリーズの締めくくりは、新たに開業したザ・リッツ・カールトン・バンコクで開催されます。レストラン「Duet by David Toutain」では、高級フランス料理に精通した二人のシェフ、デヴィッド・トゥタンシェフとヴァランタン・ファシュシェフが、香港のミシュラン星付きレストラン「Roganic」のシェフ、アダム・キャタラルとタッグを組み、ヨーロッパ・テイस्टィングメニューによるシックス・ハンズ・ディナーをご提供します。地元のテロワール（土壌や素材）を尊重したコースを展開します。また、バンコクと香港のコラボレーションとして、「Duet by David Toutain」と、香港の人気レストラン「Louise」のロイック・ポルタリエ エグゼクティブシェフによるフランス料理の伝統とアジアの繊細さを融合させたもうひとつの「シックス・ハンズ・ダイニング」も予定されています。レストラン「Lily's」では、ヘッドシェフのポップが「アラブ世界のベスト女性シェフ」に選ばれたタラ・バシュミ、「Louise」のロイック・ポルタリエシェフ、そしてミシュランレストランの「Charmgang」のジャイシェフとともに腕を振るい、中東、フランス、タイの味が絶妙に融合した料理が提供されます。さらに、同レストランで開催予定の10名限定のプライベートダイニング体験では、タラシェフによるバーレーン料理のエッセンスが凝縮された魂を込めたひと皿をご堪能いただけます。また、バー「Calêo」では、バー&ビバレッジマネージャー、ユアン・ルダンのもとで、香港のカクテルマスターでイタリアンチェリーリキュール「Ratafia Rossi」の創作者、シモーネ・ロッシと、ロンドンの「The Savoy」の伝説的なバー「アメリカン・バー」のヘッドバーテンダー、アンジェロ・スパルヴォリによるゲストバーテイクオーバーも開催されます。さ



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

らに、世界各地の厳選されたカカオ豆を使用した「チョコレート・アフタヌーンティー」では、「Calêo」にて五感で楽しむティー体験をご提供します。シルヴァン・コンスタンス エグゼクティブ・ペストリーシェフによるガイド付きのテイスティングやライブデモンストレーションを通じて、一つ一つのスイーツに込められた職人技を堪能できます。

■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・バイスプレジデント、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、開催地や参加シェフのラインアップをさらに拡充し、世界中のラグジュアリーホテルの魅力をより多くのお客様にお届けできることを大変嬉しく思います。今年、「Future of Food 2025（食の未来 2025）」レポートでも注目された『Forgotten Flavors（忘れられた味）』をテーマに、古代の食材を現代の感性で再解釈した特別なコラボレーションや体験をご提供します。没入感あふれるコラボレーションと五感に訴えるストーリーテリングを通じて、職人技、文化的伝統、そして革新性が融合した唯一無二の美食体験をお楽しみいただけます。」

Marriott Bonvoy 会員は、「Marriott Bonvoy Moments（マリオット ボンヴォイ モーメンツ）」プログラムを通じて、ポイントを利用して特別な体験に入札することができます。今年のラグジュアリー・ダイニング・シリーズの開催 7 都市すべてで、限定のダイニング・コラボレーションやカクテル・マスタークラスなど、ユニークな体験が用意されています。

最新情報やプログラムの詳細は、luxurydiningseries.com をご覧ください。「Marriott Bonvoy Moments」の詳細は、<https://moments.marriottbonvoy.com> にてご確認いただけます。SNS でも @MarriottBonvoy およびハッシュタグ #MarriottBonvoyMoments で最新情報をご確認いただけます。

高解像度画像は、[こちら](#)からダウンロードいただけます。

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、144 の国と地域で 30 以上の主要ブランド、約 9,500 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、X や Instagram でも情報発信しています。



LUXURY GROUP

MARRIOTT INTERNATIONAL

Marriott International のラグジュアリー ポートフォリオについて

マリOTT・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OTT・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OTT、W ホテルを通じて、70の国と地域に530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OTT 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OTT ボンヴォイ) は、マリOTT・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OTT 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。