

プリンセス・クルーズ、
「シートレード F&B@シー・アワード」で
寿司レストラン「マコト・オーシャン」がベストレストラン賞を受賞



クレジット：F&B@Sea

世界的なプレミアムクルーズラインである[プリンセス・クルーズ](#)は、毎年開催される業界イベント「[シートレード F&B@シー・アワード \(Seatrade F&B@Sea Awards\)](#)」にて、寿司レストラン「マコト・オーシャン」がベスト・レストラン賞を受賞したことを発表しました。今回、[プリンセス・クルーズのダイニング体験](#)(英語)において、継続的にリーダーシップと革新性を提供している点が高く評価され、受賞に至りました。

プリンセス・クルーズのフード&ビバレッジ部門ヴァイス・プレジデントであるサミ・コーエンは次のように述べています。

「今回の受賞は、卓越したお食事やお飲み物の提供を通じて、お客様のクルーズ体験向上に日々取り組んでいる船上および陸上チームの情熱、創造性、そして献身が評価された証です。マコト・オーシャンをはじめとするワールドクラスのダイニングコンセプトを通じて、今後も世界中のお客様の記憶に刻まれる素晴らしいクルーズ体験をお届けできるよう尽力してまいります」。



マコト・オーシャンでの卓越したダイニング体験

江戸前寿司を専門とする日本人シェフ大桑誠氏が監修する本スペシャリティ・レストランでは、力強さと繊細さが美しく調和した料理の数々をご堪能いただけます。

25年にわたる料理経験を持つ大桑氏は、日本の伝統に根ざしながらも、現代的な感性を取り入れた新しい江戸前寿司の世界を提案しています。マコト・オーシャンでは、遊び心あふれる芸術的な盛り付けで日本料理の真髄を表現し、洗練されながらも親しみやす



いダイニング体験をご提供します。プリンセス・クルーズで日本を旅する幅広いお客様にお楽しみいただけるよう、細部にまで工夫を凝らしています。

マコト・オーシャンでは、にぎりや刺身をはじめ、トリュフサーモンやズワイガニの手巻き、トロのタルタルなど、大桑氏ならではの特別メニューをアラカルトまたはコーススタイルでお召し上がりいただけます。さらに、日本の素材を用いた「玄米ネグローニ」や、ゆず果汁とどぶろくを使用したカクテル「古代の花」など、食材を引き立てるアレンジを施したオリジナルカクテルもご用意しております。

現在、マコト・オーシャンは、スター・プリンセス、サン・プリンセス、ダイヤモンド・プリンセス、サファイア・プリンセスでご利用いただけます。

※ダイヤモンド・プリンセスは「海(Kai)寿司・バイ・マコト」

シートレード F&B@シー・アワードについて

シートレード F&B@シー・アワード (Seatrade F&B@Sea Awards) は、クルーズ業界におけるダイニングおよび飲料分野の革新的な取り組みを評価するプログラムで、世界中の業界リーダーや専門家が一堂に会する場として広く知られています。

プリンセス・クルーズについて

米国ドラマにちなみ、「ラブ・ボート」の名で知られるプリンセス・クルーズは、世界で最も象徴的なクルーズ・ブランドとして、大型船ならではのサービスと共に、小型船ならではのお客様のご要望に合わせたきめ細かいサービスの提供により、年間数百万人ものお客様を最も人気のデスティネーションへお連れし、夢のバケーションをお届けしている。充実した客室、ワールドクラスのダイニング、壮大なパフォーマンス、受賞歴のあるカジノやエンターテイメント、ラグジュアリーなスパ、想像を掻き立てる体験、数々のアクティビティとメダリオン・クラスの融合により、カリブ海、アラスカ、パナマ運河、メキシカンリビエラ、ヨーロッパ、南米、オーストラリア/ニュージーランド、南太平洋、ハワイ、アジア、カナダ/ニューイングランド、南極、ワールドクルーズなどの世界中の素晴らしい環境での大切な方との忘れられないひとときを創造している。2025年10月に最新かつ革新的な客船「スター・プリンセス」がデビューし、姉妹船「サン・プリンセス」は2年連続で、米国大手のトラベル誌コンデナスト・トラベラーの「メガ客船部門第1位」に選出された。プリンセス・クルーズは、カーニバル・コーポレーション& plc (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK) 傘下の会社。