



2年目となる **SENSES OF CAPELLA**

今年10月、1年ぶりにカペラハノイでの開催が決定

ベトナムの首都にてカペラホテルズ&リゾーツの極みを提供する4日間の旅

シンガポール 2024年8月26日-カペラホテルズ&リゾーツは、2024年10月17日から20日の間、ベトナムの**カペラハノイ**にて2度目となる Senses of Capella (センスズ・オブ・カペラ)を開催いたします。



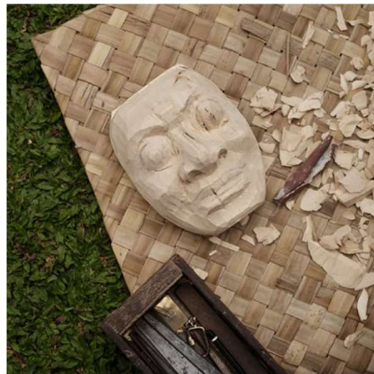
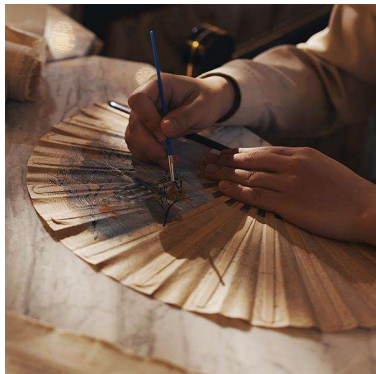
Capella Hanoi

今年の Senses of Capella は、4 日間にわたり、7 つのデスティネーションからカペラブランドの文化、食、ウェルネスにおけるそれぞれのエキスパートが一堂に会した特別な体験をご提供します。会場として選ばれた**カペラハノイ**の内装は、近接するハノイ歌劇場や旧市街地からインスピレーションを受けています。カペラホテルグループが誇る芸術的な環境の中で、伝統、新しい発見、個性に出逢える喜びと、それらを分かち合う感動がゲストを待っています。

カペラホテルグループ社長 クリスティアーノ・リナルディ氏は、「昨年シンガポールで初のセンシズ・オブ・カペラを成功させた後、今年はさらに内容を充実させました。今回は、ゲストの方々に特別な文化、芸術、そしてウェルネスの瞬間を体験していただくだけでなく、数々の受賞歴を誇るシェフたちによる料理が見どころです。全てのカペラホテルは、それぞれのデスティネーションの豊かな文化とゲストを結びつける体験をキュレートする達人を揃えております。**カペラハノイ**にて、私たちのブランドの一番の魅力を皆様にご紹介できることを心より楽しみにしています。」と話しています。

Senses of Capella では、初日の10月17日にボン・ヴィヴァン（美食家）たちを招いたウェルカムソワレが開催され、その場に集う仲間たちとの忘れられない一夜をご提供いたします。記念すべき初夜を飾るのは、ニューヨークのスタジオ 54 やロンドンの Ministry of Sound（ミニストリー オブ サウンド）で活躍してきた伝説的な DJ 兼プロデューサーの Bert Bevans です。ディスコミュージックの名曲の数々でゲストを自由気ままなダンスフロアへと誘い、ソワレの後には、喜びと感動を約束する3日間の特別な体験をご用意いたします。

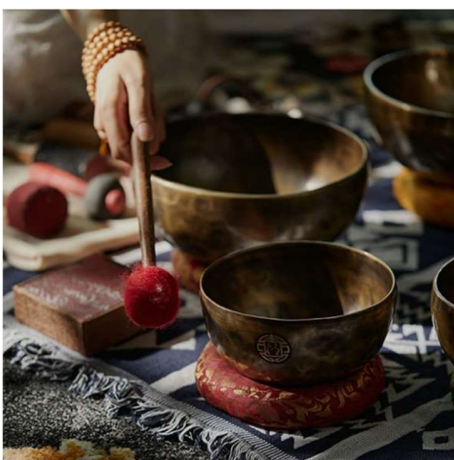
Cultural Experiences



Senses of Capella の目的は、刺激的な共有体験を通して絆を育んでいただくことです。ゲストは、Peranakan Tile Painting (ペラナカン タイル ペインティング) (カペラシンガポール)、伝統的なバリの仮面作り (カペラウブド)、ランナ地方の傘絵 (カペラバンコク)、ベトナムの扇子絵 (カペラハノイ) など、カペラの様々なデスティネーションに代表される多種多様な文化に触れることができます。

「Steeped in Tradition (スティープド イン トラディション)」では、東南アジア、オーストラリア、中国の独自のコーヒーと茶の文化を深く掘り下げます。カペラハノイ、シドニー、ウブドからの、コーヒーのエキスパートと上海を代表する茶人が、コーヒーと茶の文化が持つ特色を探求し、古くから伝わる儀式を紹介しながら、それぞれの土地ならではの伝統的な焙煎を披露します。

Wellness Experiences



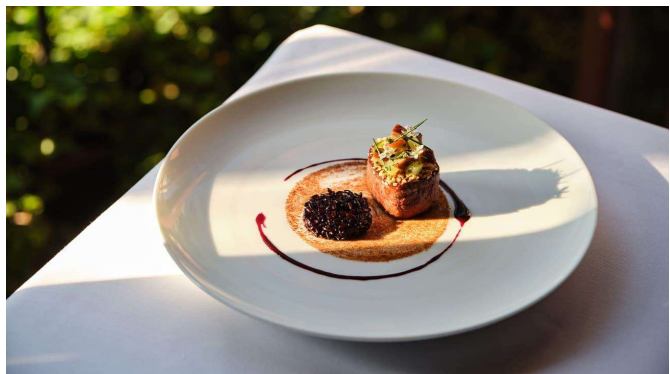
古代の伝統と現代的なセラピーの調和を取りながら、Senses of Capella はゲストをホリスティックなウェルネスへと誘います。

サウンドヒーリングプラクティショナーの Ashley Tan が、「Rejuvenating Acoustics (レジュヴェネーティングアコースティック)」の音色を通して、心を明晰にし、自然体なウェルネスを実現するサウンドヒーリングの驚くべきパワーをご体験いただけます。

From Root to Sky Inc の創設者である Celia Lam が「Food Remedy (フードレメディ)」を通して、地元で採れた食材を使い、免疫を自然に高めてくれる薬草療法をゲストにご紹介します。また、コンシャス・ダイニングへの熱い情熱と豊富な知識で知られる彼女が、植物からインスピレーションを得たランチをゲストの皆様に振舞います。

Culinary Experiences

10 月 19 日に開催される「ベトナム フレンチ フォーハンズ」では、カペラ上海のミシュラン星付きレストラン、Le Comptoir de Pierre Gagnaire の



の総料理長の Ramses Navarro とハノイのミシュラン掲載レストラン、Backstage の料理の達人、Tran Quang Binh がタッグを組み、フランス料理の技法に影響を受けたモダンベトナム料理をひとつのタペストリーに仕上げます。



ここでは、「Hibana by Koki」の山口 浩料理長が見事な鉄板焼きを振舞い、国内で唯一のミシュラン一つ星レストランのシェフとしての腕前を披露します。鉄板焼きでは、Koki が唯一仕入れを行っている沖縄県石垣島産の最高級きたうち牛のみを使用します。

「Capella Culinary Stars(カペラ キュリナリー スターズ)」では、バンコク、ハノイ、上海、シンガポール、シドニー、ウブドのマスターシェフたちが、本場の味を追い求めながら、それぞれ唯一無二の腕をお披露目する年1度のショーケースを開催いたします。

見事な旅の締めくくりを飾るのは、10月20日の「Capella Mega Brunch(カペラ メガ ブランチ)」。

ここでは、数々の受賞歴を誇るシェフ、Nicola Russo (カペラウブド・バリ) Niroshan Richards シェフ (カペラシドニー)、山口 浩シェフ (カペラハノイ)、そして Ramses Navaro シェフ (カペラ上海) が、豪華なブランチをお届けします。

詳細については、<https://capellahotels.com/en/sensesofcapella-events2024> をご覧ください。

Culinary experiences はご予約が可能です。

掲載用画像は[こちら](#)よりダウンロードください。

-END-

メディアに関するお問い合わせはこちら：

HiRAO INC

Email: patina@hirao-inc.com

TEL: 03-5771-8808

ABOUT CAPELLA HOTEL GROUP カペラホテルグループについて

カペラホテルグループは、ラグジュアリーホテル、リゾート、サービスレジデンスを専門とする大手ホスピタリティマネジメント会社です。シンガポールを拠点とし、急成長を遂げる同グループのポートフォリオには 2 つのブランドがあり、8 つのデスティネーションでホテルを展開しています。数々の受賞歴を誇るカペラホテルズ&リゾーツは、卓越したサービス、作り込まれたラグジュアリーなデザイン、その土地ならではの没入感を味わえる体験に定評があり、パティナーホテルズ&リゾーツは、クリエイティブな Mind を持ち、サステナビリティへの意識が高い先進的な旅行者のためにデザインされた、洗練されたモダンラグジュアリーライフスタイルブランドです。

カペラホテルズ&リゾーツは、「Travel + Leisure」誌の「ワールドベストアワード 2023」、「ワールドベストアワード 2024」において、最優秀ホテルブランド第 1 位に選ばれました。

ABOUT CAPELLA HOTELS AND RESORTS カペラホテルズ&リゾーツについて

カペラホテルズ&リゾーツは、シンガポール、シドニー、ウブド、バンコク、ハノイ、上海、海南島に展開しており、今後は台北、京都、リヤド、南京、深圳、韓国など、数々のエキサイティングな都市にオープンする予定です。ぎょしゃ座の最も明るい星からその名を取ったこの類い稀なホスピタリティブランドは、その土地の伝統、文化、コミュニティにスポットライトを当てながら、考え抜かれたデザインの遺産を組み合わせ、一人一人に合わせた最高レベルのサービスで本物のゲスト体験を作り出しています。

2023 年と 2024 年、カペラは Travel + Leisure 誌の「ワールドベストアワード」でベストホテルブランドに選ばれました。また、カペラバンコクとカペラシンガポールは、2023 年に初めて実施された「The World's 50 Best Hotels (世界のベストホテル 50)」に選ばれました。

カペラホテルズ&リゾーツは、世界 100 カ国以上、40 の独立系ホテルブランドを代表するマルチブランド・ロイヤリティプログラム、DISCOVERY のメンバーです。

詳細については、www.capellahotels.com をご覧ください。

Instagram @capellahotels | LinkedIn @capellahotels