2026 年 11 月 25 日

【マンダリン オリエンタル マカティ マニラ】
フィリピンの歴史や古来の神話をテーマにした カクテル各種を提供するバー「ラヤラ」が館内にオープン

2026 年 11 月 27 日、フィリピンの首都マニラの中心地、マカティ地区に開業予定のマンダリン オリエンタル マカティ マニラはこのたび、館内にオープンするバー、「ラヤラ（Layara）」の詳細を発表いたしました。「ラヤラ」では、フィリピン国内の島々を巡る旅をコンセプトに据え、フィリピンの自然景観、伝統、食材をテーマにした、現代的かつ独創性に溢れるカクテルを各種ご提供いたします。

フィリピン国内には計 7 千を超える島々があり、それぞれの土地に独自の神話や伝説、歴史、食文化が息づいています。「ラヤラ」では、こうした多彩な現地文化をテーマに、フィリピンの主要な 3 つの地域（北部のルソン地方、中部のビサヤ地方、南部のミンダナオ地方）産のフルーツや食材、個性豊かなスピリッツを組み合わせることで、それぞれの土地の魅力を凝縮したカクテルを取り揃えます。同時に、フィリピン各地の郷土料理から着想を得た小皿料理や、伝統楽器の演奏家、ボーカリスト、DJ によるライブミュージックもご用意いたします。

また、定番のカクテルやシグネチャーカクテルコレクションに加え、3 ヵ月ごとにフィリピン国内の異なる地域に焦点を当て、カクテルの味わいを通じて各地を旅するような体験を創造する、季節限定のオリジナルカクテルをご案内いたします。

■ 開業を彩るカクテルプログラム
開業のタイミングからご案内する、フィリピンの島々を巡る旅をテーマにしたカクテルプログラムの最初のテーマとなる場所はビサヤ諸島のセブ島です。雄大な山々や美しいビーチ、種類豊富な海洋生物など、自然環境に恵まれたセブ島では、古くからさまざまな神話や伝説が語り継がれています。「ラヤラ」では、こうした神話や歴史、人々の暮らし、豊かな自然から着想を得たカクテル各種を、アルコール入り、ノンアルコール（モクテル）で分けた 2 部構成のオープニングメニューとしてご案内いたします。各カクテルにセブ島に伝わる神話や伝説、歴史などに由来する名前を付け、メニューブックではそれぞれのカクテルにまつわる物語を紹介するとともに、フィリピンの島々を描いた水墨画風のイラストをあしらい、カクテルを選ぶ間にも旅の高揚感を生み出すよう工夫をいたしました。

第 1 章「フィリピン諸島を巡る航海」（カクテルメニュー）
第 1 章では、海を越えてセブ島にもたらされた神話や伝説、歴史から着想を得て考案したオリジナ

ルカクテルをご提供いたします。主なシグネチャーカクテルは、以下のとおりです。

- ❑ **「マリア・カカオ（*Maria Cacao*）」1,000 ペソ（約 2,520 円※）**
  セブ島の山中でカカオ農園を守ると伝えられる女神「マリア・カカオ」の伝説から着想を得たカクテルです。オリエンタリスト・ドラゴン・ウイスキーをベースに、イエローマンゴー、パッションフルーツ、ポメロ（柑橘類の一種）、ジャスミンティーを組み合わせ、フルーティーで繊細な味わいに仕上げています。
- ❑ **「バクナワ（*Bakunawa*）」670 ペソ（約 1,690 円）**
  フィリピンの神話に登場する、月を飲み込むと伝えられる巨大な海蛇「バクナワ」から着想を得たカクテルです。フランスの老舗コニャックブランド「マーテル」の VS（2 年以上熟成のコニャック）に、黒ゴマ、カカオ、マスコバド糖を合わせ、バナナミルクのフォームで仕上げています。
- ❑ **「プリンセス・ウルドゥジャ（*Princess Urduja*）」1,050 ペソ（約 2,640 円）**
  いかなる王にも屈しなかったと伝えられる伝説の戦士の王女「ウルドゥジャ」から着想を得たカクテルです。3 世紀のベトナムの女性英雄、レディ・チュー（趙氏貞）の名を冠したクラフトジン「レディ・チュー・ジン」をベースに、ウベ（紅山芋）、アールグレイ、ヤギのチーズのフォームを組み合わせ、個性豊かな味わいに仕上げています。
- ❑ **「ラジャ・ズラ（*Raja Zula*）」1,010 ペソ（約 2,540 円）**
  16 世紀にセブ島へ到来した外国の艦隊との接触を図ったと伝えられる首長「ラジャ・ズラ」にちなんだカクテルです。スパイスや植物由来の香りが特徴のガンパウダー・ジンに、グリーンマンゴー、グアバ、ジンジャーを合わせ、南国の果実の爽やかさが広がる味わいに仕上げています。
- ❑ **「ラプラプ＆ラジャ・フマボン（*Lapu-Lapu & Raja Humabon*）」1,170 ペソ（約 2,950 円）**
  16 世紀、スペインの探検隊に対して異なる立場を取った 2 人の首長、ラプラプとラジャ・フマボンから着想を得たカクテルです。ウォッカをベースに、ライチ、エルダーフラワー（甘く華やかな香りが特徴のハーブ）、辛口のフィノ・シェリー、白のビアンコ・ベルモットを組み合わせ、果実や花の華やかな香りと奥行きのある味わいを表現しています。
- ❑ **「マクタン（*Mactan*）」750 ペソ（約 1,890 円）**
  1521 年にマクタン島で繰り広げられた、現地の人々とスペインの探検隊との戦いから着想を得たカクテルです。アイリッシュウイスキーとスコッチウイスキーに、ココナッツミルク、甘い香りが特徴のトロピカルフルーツのジャックフルーツ、スイートコーン、バナナを組み合わせ、南国の食材が織りなすまろやかで豊かな味わいに仕上げています。

第 2 章「マクタンの戦い、その後の島々」（モクテルメニュー）

第 2 章では、セブ島に伝わる精霊信仰や人々の暮らし、豊かな自然から着想を得た、本来のカクテルの風味や華やかさをお楽しみいただけるノンアルコールおよび低アルコールのカクテルをご用意いたします。主なシグネチャーモクテルは、以下の通りです。

- ❑ **「ディワタ（*Diwata*）」830 ペソ（約 2,090 円）**
  フィリピンの民間伝承に登場する、森や山、川などの自然に宿る精霊「ディワタ」から着想を得た

ノンアルコールカクテルです。ノンアルコールスピリッツブランド「ソバー・スピリッツ」のラム風飲料に、柑橘類、ミント、砂糖を合わせ、清涼感あふれる爽やかな味わいに仕上げています。

- ❑ **「オファリング（*The Offering*）」500 ペソ（約 1,260 円）**
  精霊への祈りや感謝を込めて捧げられる米や果物などの供物から着想を得たカクテルです。もち米、イエローマンゴー、ジンジャー、ココナッツミルクを組み合わせ、フィリピンの伝統的な食文化を感じさせる、まろやかでトロピカルな味わいに仕上げています。
- ❑ **「ババイラン（*The Babaylan*）」1,090 ペソ（約 2,740 円）**
  古くからフィリピンの村々で、人々の心身を癒やし、精霊との橋渡し役を担ってきた伝統的な祈祷師「ババイラン」に敬意を表したカクテルです。ソバー・スピリッツのノンアルコールアマレットとアペリティーボ（食前酒）に、甘酸っぱい風味が特徴のトロピカルフルーツのタマリンド、パイナップル、ライムを合わせ、甘みと酸味が調和した味わいに仕上げています。
- ❑ **「チャイルド・フロム・スペイン（*The Child from Spain*）」1,650 ペソ（約 4,150 円）**
  1565 年にセブ島で発見されたと伝えられる、幼少期のイエス・キリストをかたどった木彫像「サント・ニーニョ」から着想を得たカクテルです。サント・ニーニョは、毎年 1 月にセブ島で開催される盛大な「シヌログ祭」でも信仰の中心となっています。ソバー・スピリッツのノンアルコールジンに、爽やかな柑橘の香りが特徴のコブミカンの香りをまとわせた角砂糖と、英国発のスパークリングティーブランド「サイチョウ」の金木犀が香るスパークリングティーを組み合わせ、華やかで繊細な味わいに仕上げています。
- ❑ **「アスワン（*The Aswang*）」500 ペソ（約 1,260 円）**
  フィリピンの民間伝承に登場する、夜に姿を現すとされる怪物「アスワン」から着想を得た低アルコールカクテルです。フィリピンで親しまれる柑橘類のカラマンシーに塩を加え、ギリシャ発のプレミアム・ミキサードリンク（カクテル割材）ブランド「スリーセンツ」のチェリーソーダと、イタリアの老舗リキュールメーカー「ルクサルド」のチェリービターズ（チェリー風味の香味酒）を合わせています。仕上げにバナナとココナッツクリームのフォームを重ね、爽やかな酸味とまろやかな甘みを楽しめる一杯に仕上げています。

■ フィリピンの伝統文化を取り入れた空間デザイン

「ラヤラ」という名称は、タガログ語で「帆」を意味する「ラヤグ」に由来します。マカティの街並みを見晴らす高層階に位置し、最大 150 名を収容可能の空間のデザインには、フィリピンの伝統舞踊「パンガライ」の流れるような優雅な動きや、島々の自然から着想を得た鮮やかな色彩を取り入れています。フィリピン南部のタウスグ族、サマ・バジャウ族、ヤカン族の文化にゆかりのある伝統的な帆船「ヴィンタ」の色鮮やかな縞模様の帆をモチーフに、動き、色彩、伝統を融合させたインテリアとなっています。常に動き続けているかのような躍動感あふれる空間には、木製の格子天井や豊かな熱帯植物、温かみのある自然素材を配し、都会にいながら海を越えて南国の島々を旅するような雰囲気をお楽しみいただけます。

■ カクテルプログラムを手がけるバーマネージャー

「ラヤラ」のカクテルプログラムを率いるのは、バーマネージャーのキアラ・オペダです。マニラの「ブ

ラック・シープ」「オト・バー」「サビ・サウンズ」や、香港の「ハッピー・パラダイス」など、数々の著名なバーで経験を積み、直近ではペルノ・リカール・フィリピンのブランドアンバサダーを務めています。これまで培ってきた豊富な経験を生かし、フィリピンならではの素材や文化に、国際的な水準のミクソロジーの技術と創造性を融合させたカクテルプログラムを展開してまいります。

■　料理と音楽を通じて広がるフィリピンの魅力

「ラヤラ」では、カクテルとともに、フィリピン各地の郷土料理から着想を得たシェアスタイルの小皿料理やバーフードもご案内いたします。ルソン、ビサヤ、ミンダナオの食材や伝統的な味わいを、上質な素材と現代的な調理技法でアレンジし、カクテルとのペアリングをお楽しみいただけます。また、フィリピンの伝統楽器の演奏家をはじめ、実力派ボーカリストやバンド、DJ によるライブミュージックもご提供する予定です。音楽とともに活気あふれる雰囲気が広がり、地元マニラのゲストや海外からの旅行者、世界各国のバー関係者が集う交流の場を演出いたします。「ラヤラ」は、フィリピンの多彩な魅力に触れる旅の入り口であると同時に、バーそのものが訪れる目的地となることを目指しています。サーフカルチャーで知られるシアルガオ島、美しい夕日が広がるボラカイ島、幾重にも重なる歴史と文化が息づくセブ島、雄大な自然に恵まれたパラワン島など、フィリピン各地の魅力を紹介し、その土地に息づくさまざまな物語に触れる機会をご提供してまいります。

マンダリン オリエンタルは、1976 年から 2014 年までの約 40 年間、「マンダリン オリエンタル マニラ」の名称で同市内屈指の高級ホテルとして親しまれ、マニラの社交・文化シーンを彩ってきました。同ホテルが閉業してから 12 年の時を経て、新たに誕生するマンダリン オリエンタル マカティ マニラでは、フィリピンの伝統的な職人技や自然から着想を得たデザインに、マンダリン オリエンタルならではの上質なおもてなしを融合させ、現代的なフィリピンのラグジュアリーを体現いたします。館内には、全 275 の客室、5 つの個性豊かなレストラン＆バーをはじめ、約 800 平方メートルの広さを誇るスパ＆ウェルネスフロア、全長 25 メートルの屋外プール、多目的に利用できるイベントスペースなどを備えます。ホテルは、マカティ・アベニュー、アヤラ・アベニュー、パセオ・デ・ロハスが交わる好立地に位置し、マニラの金融、文化、クリエイティブシーンの中心地を訪れるお客様に理想的な拠点をご提供いたします。

「『ラヤラ』では、カクテルの味わいを通じてフィリピンの魅力を体験していただきたいと考えています。フィリピンは単なる島々の集まりではなく、それぞれの土地に独自の食材や伝統文化、人々の暮らしが息づく国です。年間を通じてメニューのテーマとなる地域を変えることで、各島の個性豊かな魅力をご紹介するとともに、お客様に新たな発見を楽しんでいただき、何度でも訪れたくなるような体験をご提供したいと考えています。」（「ラヤラ」のバーマネージャー、キアラ・オペダのコメント）

マンダリン オリエンタル マカティ マニラのレストランやバー、各種体験プログラムの詳細については、公式ウェブサイトをご覧ください。

※日本円は参考為替レート（1 フィリピンペソ＝約 2.52 円）で換算した概算です。現地料金には付加

価値税（VAT）が含まれ、別途 5%のサービス料および適用される政府税が加算されます。

■　マンダリン オリエンタル マカティ マニラについて

12 年というブランクを経て、フィリピンの首都マニラの地に「マンダリン オリエンタル」ブランドを再上陸させるマンダリン オリエンタル マカティ マニラは、マニラ首都圏の金融・ライフスタイルの中心地であるマカティ地区内の、緑豊かな都市公園「アヤラ・トライアングル・ガーデンズ」を見下ろすロケーションに誕生いたします。新世代のお客様を想定してデザインした同ホテルでは、自然環境から着想を得たデザインの客室やフィリピンの伝統的な職人技を取り入れた空間に加え、洗練されたダイニング施設、スパ＆ウェルネス施設、多目的に利用できるイベントスペースなどを備えています。ご家族やカップル、ビジネスで訪れるお客様、文化体験を求める旅行者など、幅広いニーズに応える多彩な体験プログラムもご用意いたします。

■　マンダリン オリエンタル ホテル グループについて

マンダリン オリエンタルは、世界各地で最上級クラスのホテル、リゾート、レジデンスを所有・運営しており、これまでに権威ある賞を数多く頂戴しております。全ての施設が、香港とバンコクの 2 カ所で誕生した当グループを特徴づけるアジアの遺産を受け継ぎつつ、立地するロケーションの魅力を最大限に体現化しており、各ホテル独自のファン（地元職人によって丹念に作られた扇子）がその象徴となっています。世界中どの場所においても、常に卓越性を追求する情熱を元に、平凡を非凡に、ゲストをファンへと変える、充実した体験を、「伝説的」と称されるサービスを通じてご提供することを使命として掲げています。現在、30 の国と地域において、計 47 軒のホテル、16 のレジデンス施設、44 の「エクセプショナル・ホームズ」を展開しており、多数の新規開発プロジェクトも推進しております。マンダリン オリエンタルは、長期的な視点での持続可能な成長を達成しつつ、ラグジュアリーホスピタリティ業界における革新的リーダーとしての地位を高め続けています。当グループについてのより詳細な情報は当社の SNS チャンネルおよびウェブサイトをご参照ください。報道関係者様向けのサイトはこちらとなっております。

＜本リリースに関するお問い合わせ＞
マンダリン オリエンタル ホテル グループ　広報代理店
アビアレップス株式会社（担当：早瀬、水口、野間）
E メール: mohgjapan@aviareps.com
電話：03-6261-5733　ファクシミリ: 03-6261-5944