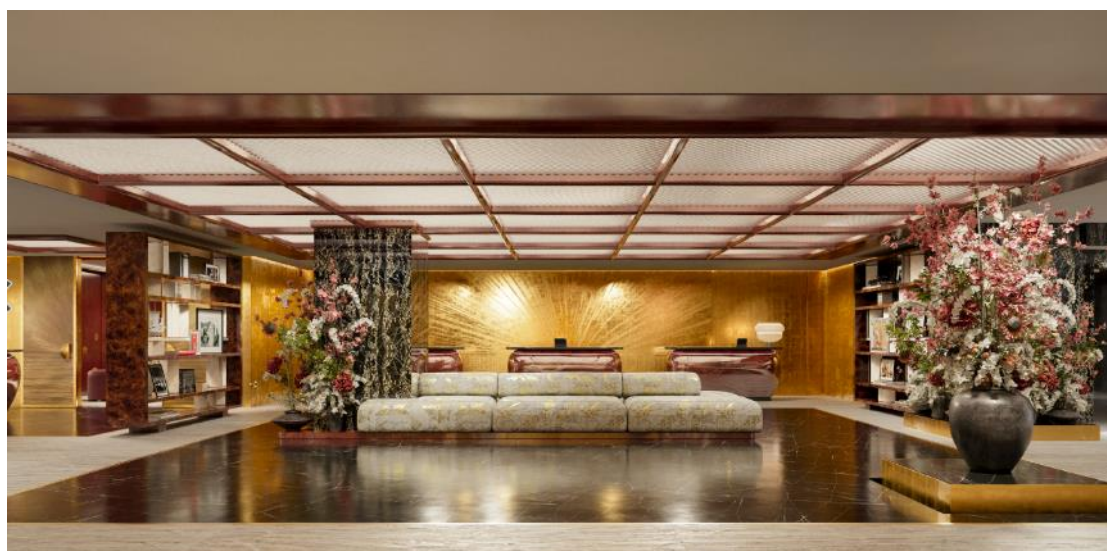


2025 年 4 月 25 日

マンダリン オリエンタル ホテル グループ
ブランド発祥の地、香港とバンコクの両旗艦ホテルにて
大規模な改装作業を実施へ

マンダリン オリエンタル 香港およびマンダリン オリエンタル バンコクにて
大規模な改修作業を施し、卓越した新施設およびサービスを順次導入



今回の改修で一新されるマンダリン オリエンタル 香港のロビー

世界各地で高級ラグジュアリー・クラスのホテル、リゾート、およびレジデンス施設を所有・運営するマンダリン オリエンタル ホテル グループ (mandarinoriental.com) は、ブランドの成長戦略をさらに推進すべく、ブランド発祥の地である香港とバンコクにある両ホテルにおいて、大規模な改修作業に着手いたします。グループ最高経営責任者であるローラン・クライトマンのリーダーシップの下、持続可能性を重視しつつ、ゲストを最優先に据えた体験の提供を通じてブランド価値を高め、グローバル・ネットワークの拡大を加速させるという、当グループが掲げる成長戦略において重要な役割を担うプロジェクトとなります。

マンダリン オリエンタルのブランドは、当ホテルグループが誕生する基盤となった香港の「マンダリンホテル」とバンコクの「ザ・オリエンタル・バンコク」という、2 軒の伝説的なホテルが育んだアジア地区ならではのホスピタリティ文化によって定義されていると云えます。1963 年の開業以来、ホスピタリティ業界に革新をもたらし続けてきたマンダリン オリエンタル 香港、そして過去 150 年以上にわたって優雅な東洋の美意識と心のこもったサービスを提供してきたマンダリン オリエンタル バンコクの両ホテルに息づく精神が、今日のマンダリン オリエンタル ブランドを形作る礎となっています。



改装後のマンダリン オリエンタル 香港の新ロビーラウンジのイメージ画像

両ホテルがそれぞれの都市において卓越したラグジュアリーホテルとしての地位をさらに高め、確固たるものとするために、マンダリン オリエンタル ホテル グループは、客室のデザインを刷新し、ダイニングおよびウェルネス体験の拡充を図るための大規模な施策に取り組んでまいります。その一例として、タイ・バンコクでは、ミシュランの星を獲得している世界的に著名なシェフであるアンヌ＝ソフィー・ピック氏をはじめ、アレックス・ディリング氏、シェフ・フェイ氏、そして香港ではダニエル・ブールー氏およびダニエレ・カソン氏を招聘したダイニング施設を新設いたします。

マンダリン オリエンタル 香港

当ホテルグループのフラッグシップホテルであり、1963 年の開業以来、香港の街の風景の一部として親しまれてきたアイコン的なホテル、マンダリン オリエンタル 香港では、時代に左右されない優雅さと文化的な遺産を継承しつつ、1 億米ドル(約 150 億円)を超える予算規模の大規模な改装作業を実施いたします。

news release

Mandarin Oriental Hotel Group Limited

Japan PR Office c/o AVIAREPS Japan Ltd.



MANDARIN ORIENTAL



改装後のマンダリン オリエンタル 香港の新客室デザイン

世界中のゲストから長年愛されてきたホテルの施設やサービスは、サステナビリティのベストプラクティスを取り入れつつ、現代のトレンドに沿うよう刷新・アップグレードいたします。館内のすべての共用スペースは、アイコニックなホテルの歴史を尊重しつつ、未来を見据えたデザインへと一新する予定で、設計は著名なフランス人デザイナー、ユベール・ド・マルヘルブ氏がその指揮を執ります。新装されるロビーでは、香港現地あるいは海外からのゲストも、一歩足を踏み入れた瞬間から、洗練された空間で心に残るお迎えのひとつをお楽しみいただけます。また、新たな施設として、上質かつ温かみを感じる空間を生み出すべく、上品に設えられたエレガントなオールデイルウンジが新たに加わり、さらに洗練されたスタイルとプライベート感を兼ね備えた、葉巻をゆったりとお楽しみいただけるウイスキーバーが誕生いたします。

客室とスイートルームでは、上質なファブリックやディテールにこだわった洗練された現代的なスタイルで内装を一新いたします。客室フロアのレイアウトを見直し、長期滞在にも最適な優雅なレジデンスデザインのアpartメント 11 室を新たに導入いたします。これらの客室、スイート、アpartメントのデザインは、国際的に高い評価を獲得しているジェフリー・ウィルクス氏が監修を手掛けており、さらに、フランス人デザイナー ティエリー・ルメール氏による新たなシグネチャースイートも登場いたします。これにより、これまで以上に洗練された、スタイリッシュなご滞在をお楽しみいただけます。

「ザ・スパ・アット・マンダリン オリエンタル」と「ザ・マンダリン・サロン」も一層の施設の充実を図り、新

たに設置する「ウェルネスクラブ」では、伝統と革新を融合させたホリスティックなウェルビーイング体験をご提供いたします。香港の文化遺産と都市の活気に着想を得て丁寧に設計された空間が、喧騒を離れた穏やかな癒しのひとときを演出いたします。

料飲施設もさらなる進化を遂げます。長年にわたり香港で親しまれてきた「マンダリン ケーキ ショップ」は、空間とメニューの両面を一新し、より洗練されたスタイルで生まれ変わります。また、ホテルを象徴する「マンダリン グリル+バー」では、時代を超えて受け継がれてきた優雅さに現代的な感性を加え、新たなインテリアとともに、魅力あふれるメニューでゲストをお迎えいたします。さらに、「クリッパーラウンジ」も、ホテルの歴史とともに歩んできた空間として、上質さを一層高めたスタイルで拡張を予定しております。あわせて、ラウンジやバーが位置する中階層フロアのリニューアルに伴い、マンダリン オリエンタル 東京「ピッツァバー on 38th」を監修し、同店を「50 Top Pizza Asia Pacific」でアジア太平洋地域第1位、「50 Top Pizza World」で世界第3位へと導いたシェフ、ダニエレ・カソンによる、ワインペアリングに特化したエクスクルーシブなピザカウンターのオープンも予定しております。さらに、プライベートダイニング施設「ザ・クリュッグ ルーム」ではスタイリッシュな改装を施し、イベントスペースもインテリアを全面的に刷新することで、より洗練された空間へと生まれ変わります。

また、数々のミシュラン星の獲得経験を誇り、現在はその拠点をニューヨークに構えるダニエル・ブールー氏にとって香港初進出となる、フレンチ・レストランが登場いたします。当ホテルと屋内通路で直結するオフィスタワー、ランドマーク・プリンスズの最上階を舞台に、香港のスカイラインとハーバーを一望できる開放的なルーフトップテラスという絶好のロケーションで、これまでにない美食体験をご提供いたします。斬新なダイニングコンセプトを有する当レストランは、ランドマークおよび中環エリアにおいて最も活気に満ちた、美食とエンターテインメントの新たな目的地となる予定です。時間帯を問わず、創造性に溢れる料理とドリンク、そして息を呑むような眺望とともに、ゲストに特別なひとときをお届けいたします。

そして、世界的に著名なインテリアデザイナー、地元のアーティストや職人たちとの協業することで、今回の改装後の館内デザインは、これまでのホテルの特長を残しつつ、より上質で現代的なセンスを兼ね備えたものとなる予定です。

改装工事は本年第2四半期(4～6月)に着工し、4段階に分けて実施し、2026年第4四半期の完了を予定しております。工事期間中も、館内施設の大部分で営業を継続いたします。マンダリン オリエンタルでは、今回のプロジェクトを通じ、ホスピタリティ業界におけるリーダーシップと、香港の都市としての進化と発展に対する確信と自信を明確化いたします。香港経済の中心地である中環(セントラル)地区では、すでに発表済みの「ザ・ランドマーク マンダリン オリエンタル」の改装に加え、ランドマーク・アトリウム、ランドマーク・アレクサンドラ、ランドマーク・プリンスズにまたがる香港置地による総額10億米ドル(約1,500億円)規模の再開発構想「Tomorrow's CENTRAL」も進行しており、当グループはこれらのプロジェクトも連携を取りつつ、今後数十年にわたる香港の持続的な経済成長を力強く支えてまいります。

マンダリン オリエンタル バンコク

チャオプラヤー川のほとりに佇む「タイ・ホスピタリティの象徴」ともいえる当ホテルは、長年にわたり、王族や各国の要人、著名な作家、映画スター、音楽家を含む、世界中からの旅人達に選ばれ、愛されてきました。伝説的とも称されるサービスと、心に深く残る体験が、多くの人々をこの地へと惹きつけてきたのです。



ガーデンウイングに誕生するマンダリン オリエンタル バンコクの新たなチャオプラヤスイート

2026 年に開業 150 周年を迎えるマンダリン オリエンタル バンコクは、2019 年末に実施したリバーウイングの大規模改修に続き、館内でも特に愛されてきた空間・施設へのさらなる投資を行います。著名なインテリアデザイナー、ジェフリー・ウィルクス氏を再び起用し、オーサーズウイングおよびガーデンウイングの客室インテリアを刷新いたします。新たなデザインは、両ウイングを包み込む緑豊かな異国感溢れる庭園にインスピレーションを求めており、地元の職人技と色彩の美を巧みに取り入れつつ、歴史ある施設に快適さを加えるよう設計されています。



アンヌ＝ソフィー・ピック氏を迎え新たに生まれ変わるマンダリン オリエンタル バンコクの「ル・ノルマンディ」

数々の受賞歴を誇る当ホテルのフランス料理レストラン「ル・ノルマンディ」は、1958年にタイ国内初のファインダイニング・レストランとして開業して以来、チャオプラヤー川を望む壮麗な眺望とともに、洗練された美食体験の中心的存在であり続けてきました。本年第3四半期からは、世界で最も多くのミシュランの星を獲得している女性シェフ、アンヌ＝ソフィー・ピック氏が、この伝説的な「ル・ノルマンディ」を舞台に、タイでのデビューを果たします。今回の大規模なインテリア改装では、「ル・ノルマンディ」の伝統的な美学に現代的なエレガンスを融合させ、ピック氏が生み出す革新性と繊細さを兼ね備えたミシュラン星付きの料理アプローチを引き立てる、理想的な空間を創出します。この洗練された空間にて、五感を満たす唯一無二の美食体験を提供します。

また、バンコク的美食シーンを彩る新たな試みとして、ミシュラン星獲得シェフのアレックス・ディリング氏と、当ホテルの多国籍料理レストラン「ロード・ジム」とのパートナーシップがスタートします。リバーウイングの改装に伴い、大規模なリニューアルを施した「ロード・ジム」では、薪火調理や旬の食材を中心に据えた新たなメニューコンセプトをベースに、より自由で親しみやすいラグジュアリーダイニングを提案いたします。料理を囲みながら自然な交流が生まれる、活気に満ちたシェアスタイルの体験が、ゲストの皆様のつながりを育みます。

1930年代の上海を彷彿とさせる空間で中国料理をご提供しているレストラン「チャイナハウス」は、空間全体を一新し、さらなる魅力を備えて生まれ変わります。エレガントな伝統様式の2階建て邸宅に



位置するこのレストランでは、ミシュランの星を獲得している中国屈指の料理人、フェイ氏を迎え入れます。広州、深圳、北京・前門のマンダリン オリエンタル ホテル内で受賞歴のあるレストランを展開するフェイ氏は、現代的な広東料理の革新的なアプローチで知られており、今回バンコクでは、自身のルーツである潮汕（チャオサン）の郷土料理と個性あふれる味わいに焦点を当てたメニューを披露いたします。

チャオプラヤー川を挟んだ対岸に佇む「バーン・プラヤー」は、伝統的なタイ料理を洗練されたこだわりを持って提供する、隠れ家的なレストランです。レストランは歴史深い邸宅の中にありますが、周辺のエリアをこれまで以上にエレガントな環境に整えるべく、タイの豊かな建築文化と優れた職人技に敬意を払う手法を活用しながら、大規模なリフォームを行います。タイ料理を独自の感性で再解釈する若き才能、シェフ・ポムによる料理は、レストラン独自のハーブガーデンで栽培されるハーブやスパイスにより、さらに輝きを増します。このような取り組みは、品質、持続可能性、そして本物志向を重要視するマンダリン オリエンタルの理念とも深く呼応しています。

また、世界的に高い評価を獲得しているマンダリン オリエンタルのスパおよびウェルネスに関する知識と経験を活用しつつ、フィットネスセンターも全面的に刷新いたします。伝統的なタイのウェルネスとフィットネスの要素に、世界基準のウェルネスプログラムを融合させ、よりダイナミックで包括的なウェルネス体験をご案内いたします。

大規模な改装プログラムはすでに始動しており、完了は本年末を予定しています。2026 年に予定している開業 150 周年記念事業に向けて、万全の準備を進めてまいります。

「当ホテルは 150 年にわたり、タイのホスピタリティを牽引してきた存在であり、ラグジュアリーホテルと きめ細やかなサービスの模範として、国際的に高い評価を頂戴してきました。代々受け継がれてきたこの伝統のもと、私たちは常に最高水準のサービスを維持し続けており、今回の改装では、長年ご愛顧いただいているゲストに向けて数々の新たな体験をご提供できるものと確信しています。今後も世代を超えて、当ホテルが卓越性の象徴であり続けることを目指してまいります。」(マンダリン オリエンタル バンコクの総支配人兼オペレーション統括エリアバイスプレジデント、アンソニー・タイラーのコメント)

「1963 年、香港島において初めての本格的なラグジュアリーホテルとして開業した当ホテルは、長い歴史を重ねてまいりました。今回の改装を通じて、多くのお客様に向けて特別な新体験をご提供できることを心より楽しみにしております。今後も革新を続け、当ホテルならではの魅力あるサービスの数々においてお客様の期待を超えることで、変化の著しいこのダイナミックな都市において、ラグジュアリーホスピタリティのリーダーとしての地位を維持してまいります。」(マンダリン オリエンタル 香港の総支配人兼オペレーション統括エリアバイスプレジデント、グレッグ・リデルのコメント)

「マンダリン オリエンタルは、ラグジュアリーホスピタリティのグローバルリーダーとして、ブランド価値の向上とグループ発祥の基盤となったホテルへの継続的な投資を通じ、これからの世代にも選ばれ、

愛され続ける存在であることを目指しております。歴史深い両ホテルにおいて、数々の特別な新体験をご紹介できることを心より楽しみにしており、今後も国内外のお客様の期待を超える体験をご提供しながら、その心に深く根ざす存在であり続けられると確信しております。このたび、アンヌ＝ソフィー・ピック氏、アレックス・ディリング氏、ダニエル・ブールー氏、ダニエレ・カゾン氏、そしてフェイ氏を、アイコン的な両ホテルに招聘できることを大変光栄に思います。彼らが追求する料理の卓越性、創造性、革新性、サステナビリティ、そして卓越したゲスト体験のすべてが、マンダリン オリエンタルの価値観と深く一致しており、当グループの一員としてお迎えできることを心より嬉しく思います。」(マンダリン オリエンタル ホテル グループのグループ最高経営責任者(CEO)、ローラン・クライトマンのコメント)

デザイナーについて

デザインウィルクス (DESIGNWILKES)

ラグジュアリーホスピタリティ、レジデンス、レストランを専門とし、世界五大陸にわたってプロジェクトを展開してきたインテリアデザインスタジオです。地元根差した芸術や工芸、歴史的建築様式についての深い造詣に基づいた空間づくりを行っています。常にゲストの快適性を高めつつ、心躍る高揚感や華やかさを感じられるインテリアを創出することを使命としています。

マルヘルブ・パリ (MALHERBE PARIS)

ラグジュアリー分野において豊富な実績を有するクリエイティブスタジオです。物理的な空間デザインのみならず、訪れた人の印象に残る、型にはまらない独自のデザインを通じたストーリーテリングの手法で高い評価を獲得しています。創造されるスペースの品質はもちろんのこと、顧客の体験や、カスタマーエンゲージメントに重きをおいたデザインを生み出しています。

ティエリー・ルメール (THIERRY LEMAIRE)

建築的な精密さと装飾芸術のエレガンスを融合させた作風で知られるフランス人デザイナーです。パリ、マラケシュ、ロンドンなど世界各地で手掛ける彼のインテリアは、素材本来の魅力と洗練されたディテールを巧みに組み合わせ、フランス流アール・ド・ヴィーヴル(暮らしの美学)を体現しています。エリゼ宮のような象徴的な空間からプライベートレジデンスに至るまで手掛けるプロジェクトは幅広く、フェンディ・カーサやディオールなどの一流メゾンや名高い職人とのコラボレーションも数多く実施しています。

シェフについて

アンヌ＝ソフィー・ピック (Anne-Sophie Pic)

フランス、そして世界の美食界を牽引する存在として知られるピック氏は、繊細さと大胆さを兼ね備えた料理で高い評価を獲得しています。複雑かつ独創的な香りから構成されるメニューで知られ、独自の哲学「アンプレニャシオン(浸透)」に基づき、食感や風味の組み合わせを巧みに操り、ワインとの多面的かつ洗練されたペアリングを通じ、深い感情に訴えかける美食体験を創出しています。その功績と献身により、彼女は数多くの称賛を受けてきました。2007年には、自身の代表的レストラン「メゾン・ピック」においてミシュラン三つ星を獲得し、家族代々の三つ星の伝統を受け継ぎました。

2011 年度の「世界のベスト 50 レストラン」では、「世界最高の女性シェフ」に選出。さらに 2024 年には、フランス・ヴァランスにある「レストラン・ピック」が Tripadvisor により「世界最高のレストラン」に選ばれました。その創造性と革新性を裏付けるように、ピック氏は現在、世界で最も多くのミシュランの星を獲得した女性シェフとして広く称賛されています。

アレックス・ディリング (Alex Dilling)

ロンドン出身のディリング氏は、幼い頃から食への深い関心と愛情を抱き、旅を通じてさまざまな食材や調理技法に触れる中で、ヨーロッパ料理の奥深さに魅了され、好奇心旺盛で情熱的な味覚を育んできました。その料理人としての歩みは、ニューヨークの「アドゥール」でアラン・デュカス氏の薫陶を受け、さらにロンドンとパリの「エレーヌ・ダローズ」での経験によって形作られました。その後、ロンドンの「ザ・グリーンハウス」でシェフとしてその腕前を発揮し、国際的な美食家たちから高い注目を集めました。現在は、ロンドンの自身の名を冠したレストラン「アレックス・ディリング・アット・カフェロイヤル」にて、革新的な料理を生み出し続けています。

ダニエル・ブールー (Daniel Boulud)

フランス・リヨン出身のブールー氏は、アメリカを代表する料理界の重鎮の一人であり、1982 年から拠点を置くニューヨークにおいて、最も尊敬されるシェフのひとりとして知られています。マンハッタンのアップパー・イースト・サイドに構える、自らの名を冠したミシュラン星付きレストラン「DANIEL」で高く評価されており、その洗練されたフランス料理は世界中の美食家を魅了してきました。アメリカ国内のみならず、トロント、モントリオール、バハマ、シンガポール、ドバイ、リヤドなどへもレストランの展開を続け、料理の進化を追求し続けています。数々の受賞歴を誇りながらも、そのインスピレーションの源は常に「季節の移ろい」にあります。ニューヨークで培われた現代的な感性とフランスの伝統を大切にしつつ、タイムレスなスタイルの料理を提供するという彼独自のスタイルは変わることがありません。

シェフ・フェイ (Chef Fei)

広東省潮汕出身のフェイ氏は、広東料理の現代的な解釈で高い評価を受ける革新的な料理人であり、ミシュラン二つ星を獲得しています。伝統的な広東料理に独創的なアレンジを加えながらも、最高品質かつ新鮮な食材にこだわった料理で知られています。16 歳で料理人になる夢を追い学校を離れ、料理の道へと進み、熟練の料理人達のもとで高度な技術を学び、早くからそのひたむきな姿勢と卓越した才能で注目を集めました。今や中国を代表する若手シェフのひとりとして、広東料理が秘める可能性をさらに広げ続けています。

ダニエレ・カソン (Daniele Cason)

イタリア・ローマ出身のカソン氏は、2016 年 10 月 12 日付でマンダリン オリエンタル 東京のエグゼクティブシェフに就任しました。才能ある料理人を父に持つ彼は、14 歳で料理の道に進むことを決意し、以来、国際的な舞台で活躍する実力派シェフとしてのキャリアを築いてきました。マンダリン オリエンタル 東京では、オールデイダイニング「ケシキ」の開発に携わるとともに、全 8 席の大理石カウンターを有するシグネチャーレストラン「ピッツァバー on 38th」の立ち上げを主導。品質と技術に

一切の妥協を許さないその姿勢のもと、同店は国際的な評価を獲得し、世界のピッツェリアランキング「50 Top Pizza」において、アジア第1位(3年連続)および世界第3位に選出されています。

シェフ・ポム (Chef Pom)

タイ出身の若き才能あふれるシェフ、ポム・パッチャラ氏は、長年受け継がれてきた伝統的なタイ料理に創造的な解釈を加えることで、マンダリン オリエンタル バンコク内の「バーン・プラヤー」に新たな活気を呼び戻しています。歴史ある邸宅が有する温もりと品格を感じつつ、料理と温かなホスピタリティを通じてタイ文化の奥行を体感できる、親密かつ洗練されたファインダイニング体験を彼女は紡ぎ出しています。

■ マンダリン オリエンタル ホテル グループについて

数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。マンダリン オリエンタルは、オリエンタルの伝統と、立地する土地の文化や独自のデザインを反映させた、卓越したホテルづくりで定評があります。当ホテルグループの使命は、きめ細やかなおもてなしを通じて、お客さまに感動と喜びをお届けすることです。アジアのルーツから世界的なブランドへ成長を遂げ、60年以上の歴史を持つマンダリン オリエンタルは、現在26の国と地域において43軒のホテル、12のレジデンス施設と26の「エクセプショナル・ホームズ」を運営。さらに多くのプロジェクトを計画しています。マンダリン オリエンタルは、ラグジュアリーホスピタリティ業界における革新的なリーダーとしての名声を高め、長期にわたって持続的成長を実現しています。mandarinoriental.com

<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