

2026 年 1 月 14 日

【マンダリン オリエンタル】

グループにとってマヨルカ島内初めてのホテル、 マンダリン オリエンタル プンタ ネグラを 2026 年春に開業

バレアレス諸島の美しい自然と活気あふれるエネルギーを体現したリゾート



世界各地でラグジュアリークラスのホテル、リゾート、レジデンスを展開するマンダリン オリエンタルは 2026 年の春、スペインのマヨルカ島に新規リゾート施設、マンダリン オリエンタル プンタ ネグラを開業いたします。リゾートは島内屈指の高級エリアであるプエルト・ポルタルスから程近い、アレップマツ(松)とドラマチックな海岸線に縁どられた地中海の眺望が印象的な、カルビア地区に誕生いたします。スタイリッシュな内装の計 131 室の客室とスイートをはじめ、革新的なコンセプトを取り入れたレストランおよびバー、当ホテルグループならではのウェルネス施設、充実のレジャー関連施設、オリジナリティに溢れたゲスト体験をご用意いたします。

マンダリン オリエンタル プンタ ネグラは印象的なコンテンポラリーなデザイン、視界を遮るもののない地中海の眺望、草花の香り豊かな庭園、そして 2 カ所の入り江への専用アクセスが特徴の、親密な雰囲気のリゾートとなる予定です。卓越したサービスと豊かな自然環境に抱かれつつ、地中海地区ならではのラグジュアリーをご堪能いただける当リゾートの施設概要は以下のとおりです。



マヨルカ島のエッセンスを取り入れた客室とインテリア



リゾート敷地内には、地元の職人技を反映すべく様々な場所に石材を配置し、陽光、影、そして地中海の眺望と相まつの静謐かつ感覚的な雰囲気を生み出します。

計 131 室の客室とスイートは、マヨルカ島の歴史と自然の要素にコンテンポラリーな優雅さを融合させたデザインで設えます。柔らかなニュートラルトーンの色、天然の素材、そして精巧なデザインのディテールが、居心地の良い空間を構成いたします。リゾートには計 26 のスイート、プライベート感に溢れる 9 つのカシエータ(スイート 4 室と客室 5 室)、プランジプールを併設する計 19 室の客室とスイート、そしてプライベートプールを併設する 3 つのルーフトップスイートをご用意いたします。いずれも、最高レベルのプライバシーと快適さを確保するように設計し、ご家族やカップルなど様々なタイプのゲストの皆様に思い出に残る時間をご提供いたします。

施設内各所に、アート作品をシームレスに取り入れる予定です。厳選した、地元のあるいは国際的に著名なアーティストによるアート作品が客室やパブリックスペースを豊かに彩り、屋外に配置するアートインスタレーションは、庭園とテラスを刺激的な野外ギャラリーへと変貌させます。

新たな島内のグルメスポットとなる料飲施設

世界的に名高い料理界の巨匠が手掛けるレストラン、活気に満ちたバー、そして優雅な雰囲気の宴会場が、鮮やかなマヨルカ島の太陽光の下、理想的な社交の場を提供いたします。

- **マツヒサ (Matsuhisa)** – 「NOBU」レストランで世界的に知られる松久信幸氏が手掛ける、日系ペルー料理レストラン。地中海の壮観をバックグラウンドに、最高に新鮮な刺身と寿司、日本の要素を取り入れた独創的なカクテルをお楽しみいただけます。
- **レーニャ・バイ・ダニ・ガルシア (Leña by Dani García)** – 自らの名前を冠したスペイン・マルベリーのレストランでミシュラン三ツ星を獲得した有名シェフ、ダニ・ガルシア氏が監修する没入型のコンテンポラリー・ステーキハウス。炎、煙、そしてマヨルカ島の食文化の魅力をテーマにオープンキッチンで調理される最高級のドライエイジング肉、「ヤキピンチョス」などのスペイン料理



理メニューを通じて、ガルシア氏の巧みな職人技をご堪能いただけます。

- **ハシンタ (Jacinta)** – 現代的な解釈を加えた、本格的なメキシコ料理レストラン。タコス、トスターダ、タマーレ、トルティーヤ等の伝統的なメニューがメキシコの奥深い食文化を存分に表現し、新鮮で高品質な食材と活気溢れるインテリアが、さらにその魅力を際立たせます。
- **レポック (Leppoc)** – 地中海料理とレヴァント地方(東地中海地域)の料理をご提供する、洗練された雰囲気のオールデイダイニング。スペインとバレアレス諸島で育まれた最高の食材の魅力にフォーカスしたメニュー構成になっており、「ガーデンバー」ではシグネチャーカクテルとマヨルカ限定ラベルを含む、当ホテルならではのスペイン産ワインのセレクションをご提供いたします。
- **ソブレタウラ (Sobretaula)** – 静かなテラスに位置し、地中海の穏やかなライフスタイルを体現する、屋外タパス体験をお楽しみいただけるレストラン。エレガントな小皿料理を、カバ、自家製レモネード、シグネチャーカクテルとのペアリングと共にとお楽しみいただけます。
- **アウバラ (Aubara)** – 古代マヨルカ島の言葉で「穏やかな朝のそよ風」を意味する言葉から名付けたレストラン兼プールバーは、カジュアルな雰囲気のオールデイダイニング施設です。マヨルカ島ならではの眩しい陽光に溢れ、アウトドアでのライフスタイルにマッチする、軽やかで爽やかなお料理とドリンクをご提供いたします。

究極のリラクゼーションを生み出すウェルネス施設

館内には、マヨルカ島の歴史と東洋のウェルビーイング哲学を融合させた、静謐なウェルネス施設、**ウェルネス アット マンダリン オリエンタル プンタ ネグラ**が誕生いたします。海辺に広がる施設内には、カップルスイートを含む、計 9 つのトリートメントキャビンとリラクゼーションルームをご用意いたします。地元由来のハーブと癒しのメソッドを取り入れた「克蘭デロ・エクスペリエンス」や、スペインと東洋の施術をユニークに融合した「ティーセレモニー」など、当館オリジナルのシグネチャートリートメントを各種ご用意しております。

また、地中海の眺望を楽しめる大人のゲスト用の 2 つの屋外プール、お子様のゲスト用の屋外プール、屋内プール、充実の装備のフィットネスセンターもご用意いたします。ハイドロマッサージプール、スチームルーム、冷水浴、アロマテラピーシャワーなどの施設から構成される「ヒート&ウォーターエクスペリエンス」が、リラクゼーションとアンチエイジングを促します。

「島内で最も愛される海岸の一つであるプンタ ネグラにて開業する**マンダリン オリエンタル プンタ ネグラ**は、時代に左右されないマヨルカ島の魅力とエッセンスを取り入れています。施設内の様々な場所において、雄大な地中海、力強さに溢れた自然景観、伝統の職人技、そして人々の温かさといった島の遺産に敬意を表しているのです。自然の美しさと、モダンでありながら派手過ぎないラグジュアリー体験を融合させることで、マヨルカ島のライフスタイルの芸術を祝う体験を創り出しています。」
(ホテルの総支配人、ドゥアルテ・コレイアのコメント)



「当リゾートのキッチンでは、地元で栽培された食材とその品質を重要視しています。それぞれの料理が、食材、生産者、その起源、そして周囲の風景の物語を語るのです。海、大地、そして食材が本来有する味のシンプルさにインスピレーションを求め、ゲストの皆様に喜んで、そして満足していただけるよう、敬意と魂を込めて調理に取り組んで参ります。」(ホテルのエグゼクティブシェフ、セルヒオ・デ・ラ・プラタのコメント)

■ 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、27の国と地域において、計45軒のホテル、12のレジデンス施設、26の「エクセプションナル・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