

2026年4月9日

【マンダリン オリエンタル 香港】
香港のスカイラインを見晴らすルーフトップのロケーションに、
新たな料飲施設「テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタル」
をオープン



マンダリン オリエンタルの旗艦ホテルであるマンダリン オリエンタル 香港は本年3月12日、当館に隣接する商業ビル「ランドマーク・プリンスズ」の25階の屋上エリアに新たな料飲施設、テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタルをオープンいたしました。世界的な知名度を誇るシェフ、ダニエル・ブールー氏が監修するレストランの香港初進出となる同レストランは、マンダリン オリエンタル 香港が今後着手する大規模な改装プロジェクトの幕開けを宣言する施設となります。

マンダリン オリエンタル 香港から屋内通路を使って直接アクセスが可能なテラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタルは、当館の外部で運営する初めてのレストランとなり、25階のルーフトップのロケーションからは、香港の代名詞とも云えるヴィクトリア・ハーバーと中環(セントラル)地区のスカイ

ラインを一望するドラマティックな景観をお楽しみいただけます。

テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタルでは、ブールー・シェフの特徴とも云える、4つの料理のコンセプトをベースにした、季節感に溢れるメニューをお楽しみいただけます。「ラ・トラディシオン(フランスの伝統料理)」、「ラ・セゾン(旬の食材を使った特別メニュー)」、「ル・ポタジェ(菜園の恵み)」、「ル・ヴォワヤージュ(世界的美食からインスパイアされたエキゾチックな味わい)」の4部門で構成されたメニューは、シェフが真髄とするフレンチ・ブラスリーの伝統を称えながら、現代的なセンスで再解釈した内容となっております。

本年4月中旬までのソフトオープン期間中はディナーと、テラス・エリアでのバースナックおよびドリンクをご案内いたします。4月中旬以降は、ランチ・ディナーとともにフルサービスを開始し、後日アフタヌーンティーサービスも開始する予定です。終日、充実したアラカルトメニューとともに、料理との相性を考慮して厳選した、ワイン、オリジナル・カクテル、ビールを始めとした醸造酒をご提供いたします。

レストランの内装は、パリに拠点を構えるデザイン事務所、マルエルブ・パリ社が担当いたしました。フレンチ・ブラスリーの黄金時代と豪華列車の旅をインスピレーションに、ブールー・シェフが繰り出すグローバルな観点に満ちたメニューを反映する、タイムレスな雰囲気演出されています。ダイニングルームでは、曲線を描く木工細工、職人の手仕事で光る装飾、そして重層的な照明が、温かみで没入感に溢れる空間を生み出しています。また、インテリアの各所に見られる地元の職人技と港湾都市・香港への繊細なオマージュが、レストラン全体を香港に根ざした空間として印象づけています。

テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタルは、マンダリン オリエンタル 香港が着手する、客室、スイート、パブリックスペース、ウェルネス・ダイニング施設を一新する、総額1億米ドル(約150億円)を超える、大規模な改装プロジェクトの第一章の始まりを告げるものです。ホテルが誇る歴史と時代を超えたエレガンスを保持しつつ作業を推し進め、2026年の第4四半期の全面完成を目指しております。

「マンダリン オリエンタル 香港の改装プロジェクトの皮切りと位置付けている**テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタル**の開幕を発表できることを、大変嬉しく思います。同ホテルは60年以上にわたり、物理的にもそして現地コミュニティの皆様の中においても、香港の中心地としての役目を果たして参りました。更なる進化の段階において、私たちはその遺産を尊重しつつ、この街の前進する勢いを映した新たな体験をお届けして参ります。現代フランス料理界で最も尊敬されるシェフの一人であるダニエル・ブールー氏とのパートナーシップは、ホテルが提供する料飲サービスの質をさらに高めるものです。**テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタル**は、改修作業を経て完成を迎える、洗練され、想像力と個性に溢れる、マンダリン オリエンタル 香港の新たな段階のプレビューのような施設なのです。」(マンダリン オリエンタル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)



「香港にテラス・ブールーをオープンする事は、私にとって大切な節目となります。ニューヨークの同店では長年にわたり、香港から定期的に通ってくださるゲストの皆様をお迎えしてきましたが、今度は彼らの街で料理ができることを、大変光栄に感じています。私が最初に香港を訪れたのは1980年代中頃のことで、その活気あふれる食文化に魅了され、いつかこの地でレストランを開きたいという思いを抱き続けていました。この思いを実現に導いてくれた、当社のCEOのセバスチャン・シルヴェストリの存在に感謝しています。マンダリン オリエンタル、そしてマルエルブ・パリ社のデザインチームと協業することで、私達のレストランで長年に渡り培ったエレガンスを反映しつつ、香港のダイナミックな精神を取り入れたレストランを作り上げることができました。」(ダニエル・ブールー氏のコメント)

「テラス・ブールー・バイ・マンダリン オリエンタルのデザインにあたって私たちが思い描いたのは、パリのブラスリーの精神と香港の躍動的でトロピカルなエネルギーが会う、喜びあふれる屋上空間です。賑やかで人々が集う目的地 -- お酒を片手に、今この瞬間を祝い、眺めを楽しむ、集いの喜びと悦びに満ちた場所として設計したのです。一方には美しいヴィクトリア・ハーバーの景観、もう一方には緑の山々というバックグラウンドが、このテラスを真に唯一無二の存在にしています。デザインは、陽気で、彩り豊かで、生命感にあふれ、フランスのエレガンスとこの地域のぬくもりと活気が溶け合う空間、『トロピカル・ブラスリー』というコンセプトを採用しました。マンダリン オリエンタルの卓越した歴史を称えつつ、この名高きアドレスに洗練された新たな章を開くデザインが出来たと自負しております。」(マルエルブ・パリ社の創業者兼、クリエイティブ・ディレクターであるユベール・ド・マルエルブ氏のコメント)

■ ダニエル・ブールー氏について

フランス・リヨン出身のダニエル・ブールー氏は、アメリカを代表する料理の権威の一人として、また1982年から自身の拠点としているニューヨークにおいて最も尊敬を集めるシェフの一人として知られています。マンハッタンのアッパー・イースト・サイドに位置する、自らの名を冠した格調高いレストラン「ダニエル」で名声を獲得し、進化を続けながら全米各地に加え、トロント、モントリオール、バハマ、シンガポール、ドバイ、リヤドへと活躍の場を広げてきました。数多くの名誉ある賞を受賞しながらも、彼のインスピレーションは常に季節のリズムに根ざしています。ミシュランの星を獲得した旗艦店から世界各地のレストランまで、ダニエル・シェフの料理哲学は、ニューヨークでの生活とフランスの伝統に忠実でありつつ、常に現代的であり続けているのです。

■ ダイネックス・グループについて

ミシュラン星付きシェフ、ダニエル・ブールーが創設したダイネックス・グループは、ファインダイニングからカジュアルキューイジーヌまで、常に最高水準のホスピタリティを提供することをミッションとして掲げる、国際的に高い評価を誇るレストラン・グループです。料理の革新者であり伝説的なレストラン経営者でもあるシェフ・ブールーは、1993年にレストラン「ダニエル」を起点にダイネックス・グループを設立し、現在では世界各地に複数のレストランを展開しています。

■ マルエルブ・パリ社について

マルエルブ・パリ社は、ラグジュアリー分野において豊富な実績を誇るクリエイティブ・パワーハウスです。物理的な空間デザインにとどまらず、既存の手法を凌駕する独自のストーリーテリングを駆使することで、心に残る瞬間を生み出し、顧客エンゲージメントを高める体験および空間を創造しています。

■ マンダリン オリエンタル ホテル グループについて

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、28の国と地域において、計45軒のホテル、15のレジデンス施設、36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