



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ALL KINDS  ONE-OF-A-KIND
LHW.COM



2013 年 8 月 7 日
ニュースリリース

**ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド
加盟ホテルの唯一無二のおもてなし
心に残る特別なダイニング体験を提供する宿泊パッケージ**

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド（本社：米国ニューヨーク州、以下リーディングホテルズ）は、大自然の中での食事から希少な年代物のワインまで、またウィットサンデー諸島から煌びやかな中東に至るまでのように、忘れられない環境の中で特別な料理体験を宿泊客に提供するために宿泊パッケージを用意しました。



トスカーナ地方の豊かな秋の彩りと恵を楽しめるフィレンツェ近郊の「ヴィラ・ラ・マッサ (Villa La Massa)」で、チーズとワインのテイスティングやトリュフハンターと一緒にトリュフ狩りなど、美食体験と共にトスカーナの伝統に夢中になってみてはいかがでしょうか。チーズとワインのテイスティングは、ワインセラーに囲まれた独占的な部屋の中で、ソムリエがホテルのワインコレ

クションから料理に合う理想的なワインのペアリングを選んでいる間に、地元で製造されたチーズの種類と品質について試食前に地元のチーズ生産者が説明してくれます。別の日には、地元のトリュフハンターと犬と一緒にトスカーナの丘を散策しながらトリュフ狩りを楽しめます。そして絶品の狩りの恵みを味わえる素朴な昼食を自然の中で堪能します。

《ヴィラ・ラ・マッサ 宿泊パッケージ詳細》

期 間： 2013 年 9 月 2 日から 11 月 3 日まで

客 室： ジュニアスイート（3 泊）

料 金： 2 名利用 1 室 お一人様 1,780 ユーロから（3 泊分の料金） ※ 最低宿泊日数 3 泊

含まれるもの： ジュニアスイートに 3 泊、ホテル支配人からのウェルカム・アメニティ、毎朝食（ホテル内レストランまたはルームサービス）、「レストラン・イル・ヴェロッキオ」で伝統的なトスカーナ料理 3 コースのディナー（ソムリエが厳選したワイン付き）、ワインのペアリングとトリュフを含む 4 コースのディナー、ワインテイスティングを楽しめる地元のぶどう園訪問（往復送迎付き）

絵画のように美しい環境を活かした「ボルゴ・エグナツィア (Borgo Egnazia)」は、新しいレベルの屋外ダイニングを体験できる宿泊プラン「ザ・ネイチャー・グローブ・グリル」を用意しています。宿泊客は、記憶に残る美しい夕日の下、樹齢100年を超えるオリーブ樹の広大な林に囲まれた中で、ホテルのシェフが丁寧に焼く柔らかくてジューシーな肉料理を楽しめます。素朴な木のテーブルでのダイニングは、背の高い草がさらさらと囁く音を聞きながら、自然を受け入れて、うっとりとするイタリアのプーリア州の風景に浸ることでしょう。鉄板の上でジュージューと音を立てて焼き上げているメインディッシュを料理している間、新鮮で熟れた真っ赤なトマトの上に香りの良いバジルや明るい黄金色のフリタータをのせたブルスケッタがふるまわれます。食事の終わりにはチョコレートをトッピングしたティラミスで締めくくります。水平線に太陽が沈む頃、隠れていた無数の照明がこの辺り一面を照らし、しばらく魔法にかかったような感覚に陥ります。



《ザ・ネイチャー・グローブ・グリル 宿泊パッケージ詳細》

期 間： 2013 年 10 月 31 日まで

料 金： 300 ユーロから（1 名 1 室利用 1 泊の料金）
350 ユーロから（2 名 1 室利用 1 泊の料金）

含まれるもの： 朝食、付加価値税（VAT）、サービス料

最低宿泊日数： 2 泊より

注意事項： 予約時に全額クレジットカード決済、キャンセルは宿泊当日の 30 日前まで



スコットランドのパーサチャーに位置する「グレンイーグルス・ホテル (The Gleneagles Hotel)」には独特な雰囲気を持つセラーを備えており、そこはグルメの楽園“ソムリエのテーブル”と称されています。ここでは、ホテルに勤める知識豊富なワイン専門家が、注文する食事のメニューに完璧に合う上質なワインの選択を手助けするために、セラーのコレクションの中から秘宝のワインを紹介しています。宿泊客の希望に応じて、銀食器一式でサービスを行う正装のコースディナーでも、ひとひねりを加えた伝統的な英国風魚料理のように、もっと気軽に素早く食べられる食事でも、ホテルのシェフは間違いなく満足させる特別なメニューを用意することができます。また、参加者は、セラーを見学するプライベートツアーの機会を持ち、ホテルが長年にわたり貯蔵している希少価値の高いワインやスピリッツの秘密を探ることができます。とてもユニークなこの会場は 12 名までの特別なディナーを楽しむことができます。あるいは、ワインやスピリッツの試飲、カクテルパーティ、カナッペ・レセプションなどに対応しています。最低利用料金は 800 ポンドから、規模や内容に応じて異なります。

「ホテル・パレス・ベルリン (Hotel Palace Berlin)」では、ベルリン市内で最高のミシュランの星を獲得した 2 軒のレストランを堪能する宿泊パッケージ「ランデブー・ウィズ・ザ・スター」を用意しています。先ず 1 軒目として、ベルリン市内にあるレストラン「マルゴー」では、伝統に



根ざした創造性溢れる複雑な野菜料理に定評のあるシェフ、ミヒャエル・ホフマン氏による極上の4コースのディナーを堪能いただけます。2軒目のレストランは、高い評価を受けているマティアス・ディーター氏がシェフを務めるホテル内の豪華なレストラン「ファースト・フロアー」で4コースのディナーを楽しむことができます。ディーター氏の伝統的な高級料理に現代的なエッセンスを取り入れた料理は、驚くほど美味なことはもちろん、その複雑な繊細さを創造する料理です。

《ランデブー・ウィズ・ザ・スター 宿泊パッケージ詳細》

期 間： 2013年12月28日まで

客 室： ビジネス・デラックスルーム（2泊の宿泊パッケージ）

料 金： 799ユーロから（1名1室利用2泊の料金）

1,049ユーロから（2名1室利用2泊の料金）

含まれるもの： ビジネス・デラックスルーム2泊、到着時にシャンパンのボトルを含むVIP待遇、レストラン「ボン・ディア」でのブッフェ朝食、レストラン「ファースト・フロアー」での4コースのディナー（飲み物別）、レストラン「マルゴー」での4コースのディナー（食前酒とワイン付き）、ホテル＝レストラン「マルゴー」間のリムジン送迎、ジムやサウナを含むスパの利用、駐車場利用、アーリーチェックイン（正午12時）、レイトチェックアウト（午後2時まで）、付加価値税（VAT）、サービス料



南アフリカのケープタウンに位置する「トゥエルブ・アポッスルズ・ホテル＆スパ（The Twelve Apostles Hotel and Spa）」に滞在する宿泊客は、壮大な景色と新鮮な空気迎え入れてくれる山腹にある部屋へまっすぐに向かいます。隣接する世界的な遺産、テーブルマウンテン国立公園は、その印象的な眺望からピクニックに最適な素晴らしい場所です。国立公園への

ピクニックを最大限に楽しんでもらうために、ホテルのスタッフが希望に応じて段取りをすべて整えるユニークなピクニック体験を用意しています。蓋の付いたピクニック用のかごには、スモークサーモンとクリームチーズを挟んだバゲット、パストラミと「ケープカントリー」マスタードのサンドウィッチ、選りすぐりの前菜（焼きアスパラガスのマリネ、生ハム、ブラックオリーブ、アーティチョーク、サラミ）、トマトとモッツアレラチーズのサラダ、カマンベールチーズとビスケット、ミニ・アップル克蘭ブル、ミニ・ベイクドチーズケーキ、スコーン、バター、莓ジャム、チョコレート、ポテトチップス、新鮮な果物の盛り合わせ、オレンジジュース、ミネラルウォーター、フルボトルの南アフリカ産の白ワイン（アヌーラ・ソーヴィニヨン・ブラン）が含まれます。この美味なおまかせセットの料金は、ピクニック用かごひとつで385ランドです。

歴史的な建物を改装したホテル「オイスター・ボックス（The Oyster Box）」は、ウムランガの象徴である赤と白の灯台とインド洋を見渡す南アフリカのダーバンに位置しています。このホテルでは、地元の供給業者から調達する新鮮な旬の食材を使用した素晴らしいメニューを用意しています。こぢんまりとした真の特別なダイニング体験のために、オイスター・ボックス内の「シェフズ・テーブル」の下層階にあるワインセラーは、10名未満のユニークな祝賀行事やプライベートディナーに理想的な場所です。また、あらゆる行



事に合わせた特注の料理を創作するため、シェフの特製メニューを満喫いただけます。ホテルのソムリエは、宿泊客の傍らで受賞歴のあるワインリストの中から食事に最適なワインを選ぶアドバイスをを行います。素晴らしい場所を独り占めにして世界トップクラスの料理を堪能できる体験は、生涯心に残る思い出になることを請け負います。



シェフズ・テーブルの概念をさらに一歩踏み出すと、オーストラリアのウィットサンデー諸島にある加盟ホテル「ヘイマン（Hayman）」の「シェフズ・ベンチ」にたどり着きます。厨房の主要な場所にある隠れ家的な部屋で4名までの個別対応の料理体験を提供しています。料理長のひとりが絶品の12コースのテイスティングメニューを用意し、顧客はその間もずっとシェフのキッチン

秘密や調理方法に啓発されることでしょう。夜には、料理スタイルの範囲から旬の食材や料理法を駆使した自発的で創造性の高い料理を堪能することができます。ヘイマンのソムリエは、それぞれのコース料理に最適な素晴らしいワインを選び提示します。このシェフズ・ベンチには、有名なヘイマンのセラーを見学するツアーと、ずっと人気の高いヘイマン・チョコレート・ルームへの訪問が含まれています。

ドーハの華やかな立地にある「ラ・シガール・ホテル（La Cigale Hotel）」は、特別なダイニング体験のお膳立てをし、宿泊客が参加する食事に装飾を施す準備を整えます。宿泊客は、シェフのアウレリアン・ラグローセ氏が指揮を執るレストラン「ル・セントラル」の最高級料理の秘密を垣間見るユニークなライブ・クッキング・セッションに参加する機会を持つことができます。そのイベントは、ウエスト湾と息をのむようなドーハの街のパノラマビューが素晴らしい「スカイ・ビュー・バー」でのカクテルのサービス、慣れ親しんだDJが選曲した軽快な音楽によって活気づきます。



《ユニーク・ダイニング・エクスペリエンス 宿泊パッケージ詳細》

期 間： 2013 年 8 月 10 日から 12 月 31 日まで

料 金： 1,350 カタール・リアルから（1名または2名1室利用1泊の料金）

※ 最低宿泊日数2泊

含まれるもの： シェフのライブ・クッキング・セッション、朝食buffet、スパ20%割引クーポン、Wi-Fi 接続

当資料は、2013 年 7 月 30 日に米国で発表されたニュースリリースの抄訳です。米国で発表されたニュースリリースの内容は以下のウェブサイトをご参照ください。

<http://jp.lhw.com/press-center>

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドについて

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドは、ラグジュアリーホテルの予約マーケティングを行うホテルグループとして、世界でもっとも高い評価と信頼を得ています。厳しい審査基準

を満たした選りすぐりのホテルやリゾート&スパが加盟しており、現在その数は世界 80 カ国で 430 軒以上に及びます。基幹となる活動は、かつての城や宮殿、都会に佇む隠れ家のようなホテル、大自然の中の豪華なテント、広大な敷地に必要なものをすべて完備したリゾートなど、それぞれが個性的で素晴らしい加盟ホテルの運営を多角的に支えていくことです。

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドの歴史は、見識を備えたヨーロッパのホテル経営者の手により、歴史と伝統を誇る 38 軒のホテルから成るホテルグループとして 1928 年に設立したことから始まりました。現在においてもこの栄誉ある伝統を引き継ぎ、革新的かつ独自性を持ち、その地域を代表する魅力的なホテルが加盟しています。今日における顧客は、非常に高いサービスの質をホテルブランドに期待しています。また一方では人生を豊かにする真の旅行体験を求めています。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟するためには、常に質の高いサービスの規格を厳守し、卓越したホスピタリティの心を備えていなければなりません。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドもまた、加盟ホテル同様に個性的で優れたホテルグループとして認識されています。

報道・出版関係者からの問合せ先：

リーディングホテルズ広報担当

有限会社サンク・コミュニケーション

広報担当：小倉通孝（ogura-cinq@pr.email.ne.jp）

近山典子（chikayama-cinq@pr.email.ne.jp）

住 所：〒116-0002 東京都荒川区荒川 6-12-1

電 話： 03-3895-8467

一般からの予約・問合わせ先：

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド

フリーダイヤル：0120-086-230

リーディングホテルズ日本語ウェブサイト：<http://www.lhw.com/>