

プレス・リリース

2016年2月15日

プリンセス・クルーズ、「シェア・バイ・カーティス・ストーン」をオープン

受賞歴があり、高く評価されているシェフ カーティス・ストーンが、集うことの楽しさにヒントを得た、初の船上レストランをオープン。シェアできる料理と居心地の良い内装が、長く残る思い出に



(写真左から) 船長のクレイグ・ストリート、シェフ カーティス・ストーン、プリンセス・クルーズのセレブレーションズ・アンバサダー ジル・ウェラン。ルビー・プリンセスに新登場したストーン シェフ初の船上レストラン「シェア・バイ・カーティス・ストーン」のグランドオープンにて。

プリンセス・クルーズは、世界的に高く評価されているシェフ、カーティス・ストーン初の船上レストラン「シェア・バイ・カーティス・ストーン」のグランドオープンを、ルビー・プリンセスで執り行いました。「シェア」は会話と思いづくりに最適な環境で、文字通りシェアすることを前提としたシェフ特製の料理をお楽しみいただくスペシャリティ・レストランです。「シェア」は、ルビー・プリンセスとエメラルド・プリンセスの船内にオープンしていますが、2016年4月には、ストーンシェフの母国であるオーストラリアで航行するサン・プリンセスの船内にもオープンします。

すでに発表されている通り、このストーンシェフとの専属パートナーシップは、プリンセス・クルーズの「カム・バック・ニュー・プロミス」キャンペーンの一環として実施されます。キャンペーンは、多年度に渡り4億5000万ドルを投じてサービスの刷新と船内設備のリニューアルを行うもので、プリンセス・クルーズでのクルーズの旅をさらに素晴らしいものとするを目的としています。このパートナーシップでは「クラフトド・バイ・カーティス」メニューを全船のメインダイニングで提供する他、一部の船の「シェア」では、2016年春にはストーン氏による「シェフズ・テーブル」のサービスも開始します。

「シェア」では、料理を大皿に盛って各人で取り分けるスタイルで提供するので、ご家族、ご友人、そしてお客様同士の結びつきを深めていただけます。ストーンシェフがプロデュースしたメニューには、ソーセージ・ハム類の前菜、バター・ポーチド・ロブスター エンダイブのカラメリゼ添え、フェンネル、ベーコン、パルメザンチーズを添えた鴨もも肉のグリル、アラスカクラブ・チリとパセリのタリアッテレ、トリュフと生クリーム入りポテトグラタンなどがあります。



「シェア・バイ・カーティス・ストーン」は、ご家族・ご友人とともに大きなテーブルを囲み、できたての料理をお楽しみいただくレストラン

「プリンセス・クルーズとの素晴らしいパートナーシップのもと、準備と創作に十分に時間をかけ、この新しいエキサイティングなレストランを実現したことをとても誇りに思います」とストーン シェフは述べています。「『シェア』の厨房を統括し、調理を担当するのは、ロサンゼルスのレストランで長年私と一緒に働いてきたコーポレートシェフのクリスチャン・ドーチです。こうして陸、そして海の双方に、情熱と才能あふれる素晴らしいチームができました」。

「シェア」の大きな特徴は、作りたての料理を友人や家族でシェアできるようにデザインされた大きなテーブル、そして、表面に文字が刻まれた手吹きのパendantライトは、くつろぎの光を放ち、温かで居心地の良い空間を作り出します。さらに、低めの背もたれの椅子と、革張りのソファ、そして、ストーン シェフ自身が所有する写真や旅の記念品など、これまで船上のレストランではあまり見ることのないインテリアが、自宅でくつろぐような雰囲気を作り出します。



「シェア・バイ・カーティス・ストーン」のメインディッシュから二品。「フェンネル、ベーコン、パルメザンチーズを添えた鴨もも肉のグリル」と「バター・ポーチド・ロブスター エンダイブのカラメリゼ添え」

ストーン・シェフが「シェア」について語るビデオ（全8本）はこちらからご覧いただけます（英文）。

<http://www.princess.com/curtisstoneshares>

「シェア・バイ・カーティス・ストーン」では、お一人様 39 ドルのカバーチャージが必要になります。本パートナーシップについての詳細は、こちらをご覧ください（英文）。

www.princess.com/curtis-stone



PRINCESS CRUISES

カーティス・ストーンについて

世界各国でその名を知られるストーン シェフは、母国であるオーストラリアで18歳の時に料理人としてのキャリアを開始し、その後はミシュランガイドにも掲載されたロンドンのレストランで腕を磨きました。数多くの人気料理番組にも登場しており、最近ではフード・ネットワークの「オールスター・アカデミー」に講師として出演しました。彼の料理本は最新刊の「グッドフード・グッドライフ」を始め6冊が出版され、ニューヨーク・タイムズ紙でベストセラーとして紹介されています。2014年にカリフォルニア州ビバリーヒルズに初めて開業したレストラン「モード (Maude)」は「タイム」、「トラベル・アンド・レジャー」、「イーター・エルエー」、「ロサンゼルス・マガジン」、「アンジェリーノ」など一流雑誌から高い評価を得ています。2016年中旬には兄弟であるルーク・ストーン氏とシェフのチャッド・コルビー氏とともに、肉料理を中心としたレストラン「グウェン (Gwen)」をハリウッドにオープンする予定です。

プリンセス・クルーズについて

クルーズ業界で最もよく知られる名前の一つであるプリンセス・クルーズは、現在18隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。革新的なデザインの客船で、食事やエンターテイメント、アメニティーの豊富な選択肢を、上質のサービスとともに提供。世界的なクルーズ会社のリーダーとして、年間170万人のゲストを世界中の目的地に向けて、4泊から111泊のクルーズを運航。プリンセス・クルーズは、カーニバル・コーポレーション& plc (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK)傘下の会社。

プリンセス・クルーズの主な受賞歴

- 米国トラベル誌最大手「トラベル・ウィークリー」の「トラベル・ウィークリー・リーダーズ・チョイス・アワード2015」にて「ベスト・クルーズ・ライン・イン・アラスカ」を2015年12月に受賞。(9年連続の受賞)。米国でのベストクルーズラインであることが評価され「ベスト・ドメスティック・クルーズ・ライン」を同時に受賞
- 米国のトラベル関連のウェブサイト「レコメンド」が主催する「リーダーズ・チョイス・アワード2015」にて、ベストクルーズライン クルーズコース部門賞を2014年に引き続き2015年12月に受賞
- 「2015 トラベル・ウィークリー・アジア・リーダーズ・チョイス・アワード」のサービス・エクセレンス・カテゴリーでベスト・クルーズ・ライン賞を、2015年10月に受賞
- 第1回「ジャパン・ツーリズム・アワード」で、観光関連産業部門の部門賞を、2015年8月に受賞
- 日本水先人会連合会が選ぶ「ベストクオリティーシップ2014」を、2015年6月に受賞
- 日本外航客船協会主催「クルーズ・オブ・ザ・イヤー2014」において、プリンセス・クルーズの日本発着クルーズが「グランプリ」受賞
- 日本の歴史あるクルーズ誌「クルーズ」の読者投票「クルーズシップ・オブ・ザ・イヤー」において2014年度、2015年度と、プリンセス・クルーズが「外国船社部門第1位」、客船『ダイヤモンド・プリンセス』が「外国船部門第1位」、「総合部門第3位」を二年連続で受賞
- 英国クルーズ誌最大手「クルーズ・インターナショナル」主催「クルーズ・インターナショナル・アワード2014」において、「ベスト・クルーズ・ライン賞」受賞
- 一般社団法人日本旅行業協会主催「JATA ツーリズム大賞2013」において、「運輸部門優秀賞」受賞
- 米国トラベル誌最大手「トラベル・ウィークリー」主催「トラベル・ウィークリー・マゼラン・アワード2013」において、客船『ロイヤル・プリンセス』（新造船『リーガル・プリンセス』の同型姉妹船）が「ベスト・ラージ・クルーズ・シップ金賞」受賞
- 米国トラベル誌最大手「コンデナスト・トラベラー」主催「コンデナスト・トラベラー読者投票2013」において、日本発着クルーズに就航している『ダイヤモンド・プリンセス』を含む客船6隻が「ベスト・クルーズ・シップ・イン・ザ・ワールド Top 20 ラージ・シップ」に選出
- 日本水先人会連合会が選ぶ「ベストクオリティーシップ2012」を、2013年6月に受賞

プリンセス・クルーズに関する詳細は、プリンセス・クルーズの日本語ホームページ (<http://www.princesscruises.jp/>) もしくは、TEL: 03-3573-3610 まで。

一般読者の方からのお問い合わせ先:

株式会社 カーニバル・ジャパン
(プリンセス・クルーズ ジャパンオフィス)

<http://www.princesscruises.jp/>

TEL: 03-3573-3610