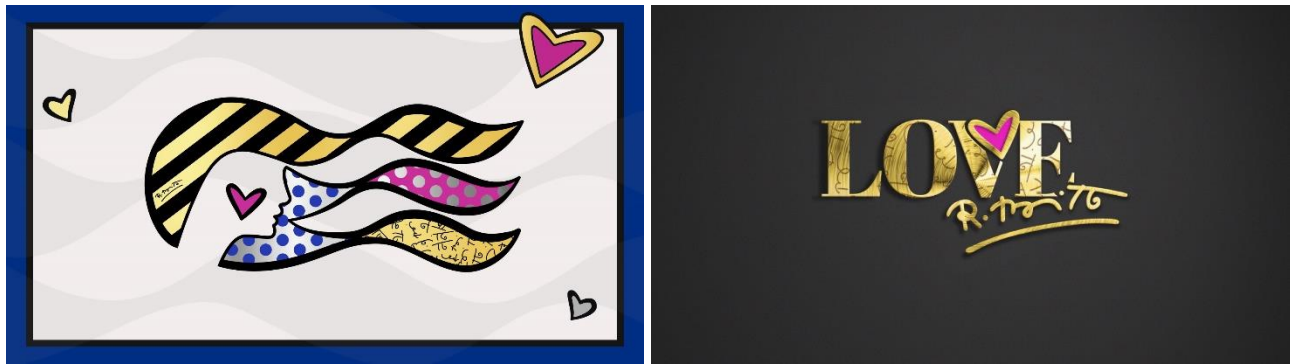




プレス・リリース

2023年12月14日

プリンセス・クルーズ、新造船サン・プリンセスに初のアートにインスパイアされた「愛」を祝うレストラン「ラブ・バイ・ブリット」を発表
～世界的アーティスト、ロメロ・ブリット氏とのコラボレーションにより、
愛と幸せを感じるダイニング・エクスペリエンスを提供～



プリンセス・クルーズは、世界的なポップアーティスト、ロメロ・ブリット氏とコラボレーションにより、新造船サン・プリンセスにおいてアートに彩られた、「愛」を祝うレストラン「ラブ・バイ・ブリット」が誕生することを発表しました。

新造船サン・プリンセスの後方17デッキに位置する「ラブ・バイ・ブリット」は、画期的なダイニング体験をご提供します。ブリット氏を象徴する、喜びに満ちたデザインを贅沢に配置したブティック・レストランは、鮮やかな色彩、大胆な模様、心温まる世界にカップルが浸れるよう工夫され、最高のサービスをお楽しみいただけます。

さらに、料理界の巨匠でプリンセス・クルーズの料理部門責任者でもあるルディ・ソダミンが丹念に吟味したメニューで、愛とアートが食と融合します。ソダミン氏の独創的なタッチで、「ラブ・バイ・ブリット」は多感覚のダイニング体験を創り出し、深い情熱、絶妙な味わい、限りない創造性を具現化した料理を提供します。

プリンセス・クルーズ社長のジョン・パジェットは、次のように述べています。

「サン・プリンセスの『ラブ・バイ・ブリット』は、ブリット氏の鮮やかなアートとデザインで表現された普遍的な愛を讃えるもので、お客様を楽しませ、世界観を広げることをお約束します。芸術、美、そして魂が完璧に融合した『ラブ・バイ・ブリット』は、お客様の心に残ることでしょう」。

2024年2月にデビュー予定のサン・プリンセスとともにオープン予定の「ラブ・バイ・ブリット」は、プリンセス・クルーズが非日常の体験を創造するという揺るぎないコミットメントの証として革新的な新コンセプトのもと、比類のないダイニング体験を生み出すため、デザイン、アート、雰囲気作りすべての細部にまでこだわっています。

ロメロ・ブリット氏は次のように述べています。

「『ラブ・バイ・ブリット』では、食と芸術、そして普遍的な愛の調和をテーマとする唯一無二の体験を創り上げました。サン・プリンセスでは、毎晩、素晴らしい雰囲気と卓越した料理を組み合わせ、誰もが五感と感情を満喫できる舞台を用意し、生涯を通じて愛を祝福します」。



ブリットのCEOであるルーカス・ビダル氏は、次のように述べています。

「史上最もライセンスを得ているアーティストと言われるブリット氏は、ハッピー・アート・ムーブメントの創始者であり、幸福、楽しさ、愛、希望という象徴的なビジュアルを創り出し、世界中の何百万人もの人々にインスピレーションを与えてきました」。

ブラジル生まれ、マイアミ育ちのブリット氏の作品は、ルーブル美術館のカラーゼル・デュ・ルーヴルをはじめ、120カ国以上の一流ギャラリーや美術館で展示され、存命するビジュアル・アーティストとして初めてメキシコシティのソウマヤ美術館で作品を発表しました。また、ロンドンのハイド・パークで史上最大規模の作品展示をはじめ、数えきれないほどのパブリック・アートやプライベートアート作品を創っています。シルク・ドゥ・ソレイユと共同でスーパーボウルXLIのオープニングを手がけ、2010年FIFAワールドカップ南アフリカ大会の公式アーティスト、2014年FIFAワールドカップブラジル大会のアンバサダー、2016年リオ五輪の名誉聖火ランナー兼アンバサダーを務めました。

「ラブ・バイ・ブリット」では、シャンパンから始まる7品コースのプリフィクス・メニュー（1人149USドル）をご用意しています。メニューにはロブスター、キャビア、トリュフなどの高級食材を使用し、選ぶことができるデザートの中には必ずチョコレートフォンデュが含まれています。魅惑的な7品のコースディナーでは、前菜の「牡蠣のシャンパンパール添え」や「イチジクのグリル、生ハムとロックフォール添え」、「アスパラガスとスイカのカクテル、ウォッカ添え」のような風味豊かなスープなどをご堪能いただけます。その他には、うずらの卵、ザクロ、アボカドを使ったサラダ、「ロブスターテルミドール、アサリとワイルドライス添え」、「ワイルドサーモンのハニーグレーズ」などの魚料理、「和牛シャトーブリアンのロッシェニ」、「ウズラのローストファルシ、トリュフ添え」などの肉料理をご用意しています。口直しには、バラの花びらを添えたシャンパン風味のソルベをお楽しみいただき、自慢のデザートは、「チョコレートフォンデュ」、「タヒチ産バニラとヴァローナ産ホワイトチョコレートのアイスフレ、ホットラズベリー添え」、「ホットチョコレートスフレ、ホットビングチェリー添え」などからお選びいただけます。

プリンセス・クルーズの料理部門責任者であるルディ・ソダミンは次のように述べています。

「食べ物人類共通の愛の表現です。アメリカの人気ドラマであるラブ・ボートの撮影に使われたプリンセス・クルーズにとって、これほどぴったりのレストランはありません」。

「ラブ・バイ・ブリット」は、プリンセスの次世代客船、待望のサン・プリンセスの多彩なレストランの選択肢をさらに広げます。その他サン・プリンセスには、プリンセス・クルーズ初の和風鉄板焼きレストラン、本格的なアイリッシュ・パブ、カジュアルなお食事専用の新エリア、一新されたワールド・フレッシュ・マーケットプレイス、有名シェフのダリオ・チェッキニー氏とルディ・ソダミンによる2つのポップアップ・コンセプト、そしてプリンセス・クルーズ人気のクラウン・グリル、サバティーニ、海寿司、アルフレード・ピッツェリアなど、船内には30ものエキサイティングなバーやレストランが登場します。カジュアルなアルフレスコ・ビストロや日替わりの新鮮なマーケットプレイスから、活気あふれるパブ、アジアンテイストの寿司や鉄板焼き、スペシャリティ・レストランなど、壮大な景色を眺めながら新鮮な料理とクラフトカクテルをお楽しみいただけます。

プリンセス・クルーズ社長のジョン・パジェットは、次のように述べています。

「サン・プリンセスでお楽しみいただける素晴らしい眺望、オーシャンビュー、日光から着想を得てレストランやラウンジをデザインしました。初めて訪れるレストランやお気に入りのレストランでは、新鮮な味覚体験と完璧なカクテルを提供し、乗客の皆様がテーブルで会話を楽しめる最高のセッティングをご提供します」。



サン・プリンセスについて

総トン数 175,500 トン、乗客定員 4,300 名のサン・プリンセスは、現在、イタリアのフィンカンティエリ造船所で建造中です。エキサイティングな新しいエンターテイメントやアクティビティ、スイートをはじめとする幅広いカテゴリーの客室もご用意しています。バルコニーとサンデッキの数はプリンセス・クルーズの客船の中で最も多く、地中海とカリブ海の太陽と透き通った海を快適な客室から満喫することができます。サントリーニ島のテラスから着想を得た変幻自在のエンターテイメント施設であるドームは、リラックスするのに最適な場所であり、アリーナは洋上のエンターテイメント施設の中でも革新的な技術を誇る施設です。

サン・プリンセスはまた、メダリオンにより、大型客船ならではのアメニティを楽しみながら、小型客船ならではのパーソナライズされた特別な体験をお届けします。

2024 年就航のサン・プリンセスが運航する地中海、ヨーロッパ、カリブ海クルーズは現在販売中です。最新情報は、[プリンセス・クルーズウェブサイト](#)（英語）をご覧ください。

プリンセス・クルーズについて

世界最大の国際的なプレミアムクルーズラインであるプリンセス・クルーズは、現在 15 隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。カリブ海、アラスカ、パナマ運河、メキシカンリビエラ、ヨーロッパ、南米、オーストラリア／ニュージーランド、南太平洋、ハワイ、アジア、カナダ／ニューイングランド、南極、ワールドクルーズを含む世界中の目的地に年間数百万人のお客様をお連れしている。2017 年、親会社であるカーニバル・コーポレーションと共同で、パッケージ業界で最も先進的なウェアラブル・デバイス「メダリオン」を利用したメダリオン・クラス・パッケージを導入し、メダリオン・クラスの客船にご乗船のお客様へ無料でご提供。受賞歴のあるこの革新的な技術により、お客様のクルーズライフをより快適にするきめ細やかなサービスの提供を実現。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。