

ザ・ウェストクリフ (ヨハネスブルグ) にセレブ御用達シェフ、 ニッキー・ギブスが健康志向型メニューを導入

2010年3月



ザ・ウエストクリフに、新しいシェフが登場しました。しかも、ただのシェフではありません。ニッキー・ギブスは、鋭いビジョンを持ったマクロビオティックな食事法を推進しており、自然な食材や地元の食材を季節に合わせて食べることで、健康と栄養に最も優れた食事ができると考えています。加えて、味覚も素晴らしく、刺激的な料理を求める反面、健康も気になり、体によいものを口にしたいと考えるゲストにとっては素晴らしいニュースでしょう。

ギブスの料理は、近隣の農家から特定の野菜を仕入れ、南半球で自然に季節の旬を迎えている食材を使用するため、その季節ごとにメニューは変化します。また自然な食材を食べるよう、放し飼いで、牧草を飼料に、抗生剤やステロイド等の薬品を使用せずに育てられた家畜の肉を利用しています。そして、その違いはしっかりと味に出ています。

ニッキー・ギブスの作る食事は、ライトで、健康的です。塩の代わりに醤油を用い、ホテルの小さなハーブ・ガーデンでとれたフレッシュ・ハーブを用い、ベビー・ビートルートやベビー・キャロットをはじめとしたベビーリーフ類をふんだんに使用します。食物はただ口にするものではなく、「食物より命を受けている」と理解する人には、とても素晴らしい天からのさずかりものです。

ギブスは、調理する材料の仕入先にもこだわりを持ち、持続的に入手可能な農作物であることに気を遣っています。サステイナブル・シーフード・イニシアチブ(持続的に捕獲可能なシーフード)において、絶滅が危惧されているような貴重な魚は購入しません。よって、メニューに使用されるのはアンコウ、ダルストルームの鱒やキハダマグロなどの魚を使用しています。彼女の唯一のこだわりは、鮭をスコットランドから輸入することで、彼女にとって、世界最高の鮭はスコットランドのものであり、これをウエストクリフにて直接スモークにして提供しています。

ニッキー・ギブスは、ポロ・バーとラ・ベル・テラスを美味しい料理、素晴らしいサービス、そして 街 並みを見下ろす最高のダイニングシーンとして、誰からも認知されたいと考えています。 もちろん、世界で最も大きなシティー・フォレストを見下ろす壮観な眺めを誇る席に着けば、誰しもがそのように感じることでしょう。

日本での予約・問い合わせ: オリエント・エクスプレス・ホテルズ、トレインズ&クルーゼス、 フリーダイヤル 00531-650-508

Nicky Gibbs に関して



ニッキーは、父親が獣医として働くフリーステイト州東部にて幼少時代を過ごしてきました。両親のしっかりとした教育のもと、現実的で常識のある人間として成長した彼女は、やがてジェットコースターのようなホスピタリティーの世界に飛び込み、世界でも評価の高いファンコート、メルローズ・アーチ・ホテル、ロンドンのクアリーノ、さらに豪華客船のクイーン・エリザベス2号、クリスタル・シンフォニー、クリスタル・ハーモニーといった名高い施設等で経験を積み、またポール・マッカートニー、ザ・ローリング・ストーンズ、トム・ジョーンズ、モービー、ジョー・ジャクソンをはじめとするロックスターのツアー・ケータリングも手がけてきました。

オリエント・エクスプレスに関して

オリエント・エクスプレス(www.orient-express.com)の名称は、1983年に世界で最も贅沢でエキサイティングな列車の旅を提供した伝説の豪華列車が起源です。現在、オリエント・エクスプレスは五大陸、25カ国で、ホテル、クルーズ、さらなる列車によるラグジュアリーな旅を提供しています。同社は1976年にイタリア、ベニスの伝説のホテル・チプリアーニを購入時に誕生し、その後ベニス・シンプロン・オリエント・エクスプレスとしてロンドン、パリからベニスまで運行を開始し伝説の豪華列車の旅を蘇らせました。現在、オリエント・エクスプレスは49に及ぶビジネスを展開しています。

所有、または一部所有し運営する39のホテルは、南アフリカ、ケープタウンのマウント・ネルソン、ブラジル、リオのコパカバーナ・パレス、ロシア、サンクトペテルブルグのグランド・ホテル・ヨーロッパ、メキシコ、リビエラマヤのマロマ・リゾート&スパなど、世界の名だたるコレクションです。また、ニューヨークの伝説的なレストラン「21」を含む2つのレストラン、2つのリバークルーズ、6つの列車を展開しています。

オリエント・エクスプレスの詳細は、www.orient-express.co.jp でご覧いただけます。

KENTOS