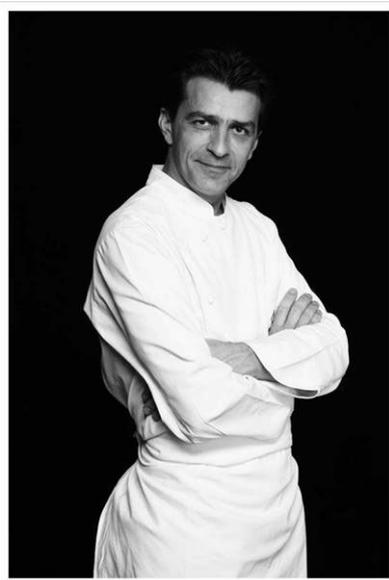


One&Only

The Palm, Dubai

ミシュランスターシェフ、ヤニック・アレノが
ワン&オンリー・ザ・パームの画期的な
ダイニングコンセプトをプロデュース
3つのレストラン、ZEST、STAYそしてIOIを公開

2010年9月



ミシュラン3スターシェフであり、フランスを代表する若手シェフとして世界的に有名な、ヤニック・アレノが、2010年10月10日にオープンするワン&オンリー・ザ・パームとのコラボレーションで、3つのユニークなダイニングコンセプト、ZEST、STAY by Yannick Alleno、そしてOIOをプロデュースしました。パリの老舗ホテルのメインダイニング「ル・ムーリス」の総料理長としてその名を馳せるヤニック・アレノは、このブティック・リゾートホテルがもつ優雅さにひたり、満喫できるようなローカルとインターナショナル・キューズを提供したいと意欲を燃やしています。

シェフ・アレノは、2003年にル・ムーリスの料理長に就任し、6ヶ月後にはミシュラン二ツ星を獲得し、2007年には念願の三ツ星、そして2008年には「シェフ・オブ・ザ・イヤー」に選出されました。ワン&オンリー・ザ・パームでは、3つの全く異なるダイニング・エクスペリエンスをデザインし、それぞれの独特な雰囲気にもマッチした最高級

料理を提供します。ロマンチックな記念日やお祝いの席に最適な STAY by Yannick Alleno、家族や友人との集まりにふさわしいカジュアルな ZEST。そしてパーティー・ゴアには目が離せないマリーナ沿いの IOI。いずれもドバイの新しいホットスポットとなることでしょう。

「ヤニック・アレノとのパートナーシップはこの上ない名誉で、彼とのコラボレーションは素晴らしい経験でした。」とワン&オンリー・リゾート、ドバイのマネージング・ダイレクターのオリビエ・ルイスは語っています。また、ワン&オンリー・ザ・パームの総支配人、マイケル・ペインは「ヤニックの創造力と彼の巧みに技巧を凝らした料理は、食をこよなく愛するグルメ通への敬意の表れであり、彼が創り出すエキサイティングなダイニング・エクスペリエンスは、ドバイの料理界に旋風を巻き起こすに違いありません。」と付け加えています。厨房で活躍する優秀なシェフ達は、すべてヤニック・アレノが丁寧を選び、ヤニックと長年一緒に厨房を共にした経験者、ダヴィド・エメルレが総料理長に就任しました。

「ワン&オンリー・ザ・パームとのパートナーシップは極めて自然なことでした。このホテルが目指すクオリティーの高さと真摯な姿勢は、私が料理や食の創造に懸けているそれと共鳴するものだったからです。」とシェフ・アレノはコメントしています。

レストラン



ZEST

当リゾートのメインレストランで、中東、アジア、そして欧米の料理をブレンドし、新鮮かつインタラクティブ・ダイニングがコンセプトです。ゲストは2つのシアター風オープンキッチンお勧めのメインコース用の鳥肉、肉、または魚を選び、好みの料理方法をリクエストいただけます。

床から天井までの大型窓から注がれる自然光と室内に用いられているフレッシュでモダンな壁がエレガントで明るい雰囲気を作り出しています。アラビア風インテリアの人目を惹く飾りにガラスリーブと、石英がほどよいアクセントを与え、温室スタイルの屋内ダイニングの雰囲気を引き立てています。120名まで収容可能で、屋内ダイニングと、スイミングプールとレモンとオレンジの木に縁取られたムーア風ガーデンを眺める屋外のアルフレスコ・ダイニングをお楽しみいただけます。

STAY by Yannick Alléno

想像力溢れるキュイジーヌをめざす、このスペシャルティー・レストラン STAY by Yannick Alléno は、伝統的な料理法をコンテンポラリーな流儀で解釈し、ゲストに驚きを与えるシグニチャーメニューをご用意しています。背の高い木の壁と、黒とブロンズとシルバーを基調としたモノクロな色彩を背景とする STAY by Yannick Alléno は、伝統的な堅苦しさを感じさせない、ファイン・ダイニングをお楽しみいただけます。鮮やかなバーガンディーカラーとアーチ形天井の黒いボヘミアクリスタルのシャンデリアは、豪華でコンテンポラリーな洗練された気品ある雰囲気を巧みに醸し出しています。

ゲストが共有する「カンパセーション・テーブル」は、レストラン全体を見渡すS字形の社交場で、「ベストリー・ライブラリー」に招待されたゲストは、パティシエがデザートを手際よく創る様を眺めつつ、他のゲストとの社交的な時間を楽しめる斬新なアイデアを取り入れた独自の空間です。また、「シェアリング・テーブル」は、12名までの小グループ用プライベートメニューで、本日の特別メニューとデザート、エクスクルーシブなマグナム・ワインリストをご用意いたします。

IOI

マリーナの上に位置し、ニュードバイの印象的なスカイライン全体を見渡す IOI は、ドバイの最新ウルトラ・シックなダイニングスポットです。海を臨むテーブルやデイベッドで飾られたこの特別なウォーターフロント・ラウンジは、洗練された島の雰囲気の中で、タパスや新鮮な魚貝類のサラダから、オイスター、キャビア、ムール貝、アカザエビが並ぶシーフードバーまで、ライトな地中海料理とシャンパンバーを、昼夜問わずお楽しみいただけます。さらに専属DJによる音楽で、ディナーの後も引き続きおくつろぎいただけます。

ワン＆オンリー・ザ・パームに関して

2010年10月のオープン予定の90室の客室と4つのエグゼクティブ・ビーチヴィラを有するワン＆オンリー・ザ・パームは、ドバイで最もくつろげる最新ビーチリゾートです。プライベート・マリーナから望む低層の邸宅建物とビーチフロント・ヴィラは、ムーンとアンダルシアのテイストがシックでコンテンポラリーなデザインにとけ込み、気品と洗練がブレンドされた、ラグジュアリーな空間を造りあげます。

ワン＆オンリー・リゾーツに関して

ラグジュアリー・リゾートを求める人々のために創られた厳選されたラグジュアリー・リゾート・コレクションで、卓越したリゾートのホールマークとして知られています。世界で最も美しいリゾート地の中に、その地域の文化を生かし、最高級のデザインとサービスを提供しています。各リゾートは数々の栄誉ある賞に輝いており、現在、ワン＆オンリー・リーティラをモルディブ、ワン＆オンリー・ル・サンジュランをモーリシャス、ワン＆オンリー・ロイヤルミラージュをドバイ、ワン＆オンリー・オーシャンクラブをバハマ、そしてワン＆オンリー・パミラをメキシコ、ロスカボスに、さらに、南アフリカにはワン＆オンリー・ケープタウンが2009年4月3日にオープンしました。2010年10月には、ドバイにワン＆オンリー・ザ・パームをオープン予定。

ワン＆オンリーの詳細は、oneandonlyresorts.com でご覧いただけます。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ワン＆オンリー・リゾーツ日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

TEL : 03-3403-5328 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp
<http://www.kentosnetwork.co.jp/>

