

ワン&オンリー・リーティラが料理教室を開始

2011年11月



ワン&オンリー・リーティラが開始したクッキングスクールで、ラグジュアリーを極める絶妙なハーモニーを奏でる食の芸術を学びませんか？ マスター・シェフによるこの料理教室では、世界中の繊細な料理の味付けと優美なプレゼンテーションを完璧にマスターすることができます。

この料理教室では、モルジブ、中国、イタリア、アラビア、日本の「和食」、タイ、フランスをはじめとした世界各地の料理

と、デザート、ペストリー類を学べます。クラスの始まりは、当リゾートの料理チームが島内のシェフズガーデンにて、厳選した食材の選び方を伝授し、受講者は、自分の料理コース用食材を実際に手摘みで収穫します。その後教室にて、ワン&オンリー・リーティラのマスター・シェフが、美食家をもうならせる世界最高の料理道具、調味料、ワイン、ビネガー、オイル、オリーブなどなどに関して解説します。ゲストは熟練シェフのアドバイスのもと、それぞれのメニューの調理を開始。各自の創造力を発揮し、楽しみながら豪華なランチを完成させてゆきます。完成したランチを堪能した後は、料理教室の修了証、レシピ、ワン&オンリー・リーティラ オリジナルエプロンとシェフ帽を差し上げます。料理教室は1クラス2名から4名を対象とし、毎日催行されます。参加費用は1名USD 180です。（為替レートの変動などの事由により金額が変わる場合もあります）

ワン&オンリー・リーティラは、スタイリッシュなオール・ヴィラタイプのリゾートで、6キロにおよぶプライベートビーチは、ラグジュアリーなビーチヴィラと水上ヴィラが点在しています。料理教室の他に、グルメな美食家を必ずや満足させる3つのレストランに加えて、ご自身のヴィラでのイン・ヴィラ・ダイニングもお楽しみいただけます。水上に浮かぶ「タパサケ」では、本格的な和食とインド料理のフレーバーを加味した創作和食を、厳選したプレミアム日本酒と共に楽しみください。また、ラー・バーでは夕食後のカクテルで至福の時をお過ごしいただけます。

One&Only


さらに、究極のリラクゼーションをお望みでしたら、ワン&オンリー・スパのカスタムメイドのアーユルヴェーダ・トリートメントを初めとした豊富なスパメニューをお試し下さい。一戸建ての贅沢なトリートメント・ヴィラは、お二人でご利用いただける水上のカップル用スイートもお選びいただけます。また、ワン&オンリー・リーティラには、モルジブで唯一のナショナル・ジオグラフィック公認のPADIダイビングセンターも完備しています。アクティブな休暇がお好みの方には、水上飛行機によるエクスカーション、ドルフィンサファリ、ペタンク、テニスなど、幅広いアクティビティーもご用意しています。

ワン&オンリー・リゾートに関して

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荣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・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、2010年10月には、ドバイにワン&オンリー・ザ・パームがオープンしました。

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・リゾート日本地区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 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp
Web : www.kentosnetwork.co.jp / Blog : www.kentosnetwork.co.jp/blog

 twitter.com/LUXE_TRAVEL

