

クリスタル・クルーズ アジア料理のチョイスが充実

2012年1月



数々の国際色豊かな本物の体験を最高の品質でお届けするクリスタル・クルーズは、この度、心温まる中国料理を洋上においてもお楽しみいただけるよう、クリスタル・セレニティに新しいリュクスなチョイスを追加いたしました。「ノブ」プロデュースの高級日本食レストランに加え、カジュアル・ディナーのテイスト・カフェにて、小籠包や麺料理、スープや炒飯、野菜炒めなどの素朴な中国の郷土料理が新しく登場します。この新しいメニューはマレーシア人シェフ、ジェニファー・ペイ・ブン・リーの指揮のもと、クリスタル・セレニティの2012年ワールド・クルーズにてデビューします。

最高の品質と味をお届けするために、クリスタルの料飲部チームは1年半以上もの月日をかけ、アジア中の小籠包や麺料理レストランを回り、クリスタル・セレニティに相応しい最高の味、ヘッドシェフ、食材、機材を探し求めました。

「これらの洗練された味のパレットは、世界のさまざまな国からの美味を堪能させてくれます。それは各国の懐かしい和みの味でもあります。」とクリスタル・クルーズ、料飲部 取締役副社長のトニー・ニューマイズナーは語ります。「この素朴ながらもわくわくさせてくれるメニューは、クルーズ中に、ファイン・ダイニングを少しだけパスしたいムードの時などに最適でしょう。昨今の贅沢とは単に豪華であることではなく、本物であること。それをクリスタル・クルーズは提供しています。」

飲茶風点心：

- 海老・豚肉の蒸しシュウマイ
- 椎茸のベジタリアン餃子
- シンガポール・スタイル炒麺

CRYSTAL CRUISES

The difference is Crystal clear.

クリスタル・バケーションならではの特別な料理。クリスタル・シンフォニー、およびクリスタル・セレンティは絶えず、とびきり贅沢で高品質な料理、数々の吟味されたチーズ、マスターソムリエ厳選の豪華ワイン、認定ミクソロジストがセレクトしたフレッシュな絶品カクテルなどを提供しています。ダイニングのチョイスは、クリスタル・ダイニングルーム、ノブ・マツヒサの寿司バー&シルクロード（日本食）、プレーゴ（イタリア料理）など豊富に取りそろえています。

クリスタル・クルーズのご予約・お問い合わせは、
日本販売総代理店 郵船クルーズ株式会社（担当：遠藤、長谷川、祖谷）までどうぞ。
電話：045-640-5351（一般の方）
045-640-5352（旅行業界の方）
Eメール：crystal@asukacruise.co.jp
URL：<http://www.crystalcruise.com>（英語）
<http://www.crystalcruises-japan.com>（日本語）



クリスタル・クルーズ



クリスタル・セレンティとクリスタル・シンフォニーを有するクリスタル・クルーズは、就航以来20年以上にわたり最高級のおもてなしと最もラグジュアリーなクルーズ体験でクルーズファンを魅了してきました。上質なホスピタリティ、多彩な体験のチョイス、スペーシャスで快適な空間を最上のクオリティーで提供し、世界的な雑誌による読者投票で「世界一のクルーズ」として前人未踏の受賞回数に輝いています。

このリリースに関するお問い合わせは、
クリスタル・クルーズ日本地区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：<http://www.kentosnetwork.co.jp> / Blog：<http://www.kentosnetwork.co.jp/blog>

 twitter.com/LUXE_TRAVEL

