



AQUA EXPEDITIONS

スターシェフ、デイビッド・トンプソン アクア・メコンの総料理長に

2014年1月



David Thompson

アクア・エクスペディションズは、2014年9月に就航予定のメコン川クルーズ、アクア・メコンの総料理長にミシュランスターシェフ、デイビッド・トンプソンをアポイントしました。世界的に有名なデイビッドはロンドン「ナム」で初のタイ料理レストランとしてミシュランスターを獲得し、バンコクの「ナム」もデスティネーションレストランとして、世界中のトラベラーを魅了し続けています。

アクア・エクスペディションズの創設者でありCEOのフランчесコ・ガリ・ズガロは、ペルー、アマゾン川に続くメコン川でのラグジュアリー・リバークルーズを展開するにあたり、ベスト中のベストな料理を提供すべく、デイビッドを任命しました。アマゾン・リバークルーズのアクア・アマゾンとアリア・アマゾンでは、南米のスターシェフ、ペドロ・ミゲル・スキアフィーノを総料理長として起用し、彼が創り出す画期的なペルー料理はアクア・エクスペディションズが誇る高い評価に貢献しています。

「サン・ペレグリーノが選ぶ“世界のベスト 50 レストラン”に於いて、アジアのトップに選ばれるデイビッドの料理はアクア・メコンに最適な存在だと確信しています。彼のユニークで豊富な経験とアジアの食材に関する類い希な知識と審美眼は、アクア・エクスペディションズのゲストを十分に満足させる食体験を提供してくれるでしょう。」と、フランчесコ・ガリ・ズガロはコメントしています。

東南アジア料理にインスパイアされた一流のクリエイターをクリエイトするデイビッドは、メコン川流域の伝統料理を尊重しつつ厳選した新鮮な食材でアクア・エクスペディションズ限定の特別メニューをご用意します。カンボットペッパー（カンボジア産胡椒）、メコンの川エビ、ナマズを始め、サイゴン、プノンペン、シェムリアップの市場からの新鮮なフルーツや野菜など、地元の食材をふんだんに用います。

「話題沸騰のラグジュアリー・メコン川クルーズ、アクア・メコンと仕事をする
ことになり、大変感激しています。船上では、メコン川が生活の重要な部分を





AQUA EXPEDITIONS



占めるタイ、カンボジア、ベトナムの料理をベースとするメニューを多数ご用意します。アクア・メコンの出帆が今から楽しみです。」と総料理長のデイビット・トンプソンは語っています。

アクア・エクスペディションズは、ペルーのアマゾン川に初の5スターラグジュアリーのリバークルーズを提供した、アドベンチャー・トラベル・カンパニーで、2014年9月にはメコン川に最高級の小型船、アクア・メコンを進水します。アクア・メコンはカンボジア～ベトナム間をメコン川で結ぶラグジュアリー・リバークルーズで、当社のアジアにおける最初の小型船です。

アクア・エクスペディションズに関するご予約、お問い合わせは、日本地区総代理店
インターナショナル・クルーズ・マーケティング株式会社 (ICM) までどうぞ。

電話：03-5405-9213

Eメール：cruise@icmjapan.co.jp

URL：http://www.icmjapan.co.jp/aqua

アクア・エクスペディションズに関して

アクア・エクスペディションズは、フランチェスコ・ガリ・ズガロの発想により2007年に誕生したペルー国内のアマゾン川のリバークルーズ会社です。ガリ・ズガロはラグジュアリー・スモールシップクルーズのパイオニアとして広く知られ、カスタムメイドのデザイン、洗練された居心地を提供するアクア号、アリア号を建造し、ペルーのアマゾン川における最初のラグジュアリー・クルーズを実現しました。洗練された5スターレベルのブティックホテルさながらのラグジュアリーな居心地と美食家をも魅了するグルメ・キューズ、そしてアマゾンの野生生態系を目の当たりにする貴重なアドベンチャーを同時に体験いただけます。アマゾン・リバークルーズでの輝かしい成功を受け、2014年には20室のオールスイートのラグジュアリー船、アクア・メコン号をカンボジアとベトナムを結ぶメコン川にて航行開始します。

アクア・エクスペディションズの詳細は、www.aquaexpeditions.com をご覧ください。

デイビット・トンプソンに関して

オーストラリア生まれのデイビット・トンプソンは、タイ料理の世界的権威として知られており、歩く百科事典、タイフード（2002年）とストリートフード（2010年）の2冊のベストセラーも出版しています。デイビットは1991年にシドニーに「ダーレイ・ストリート・タイ」をオープンする前、1980年代後半にタイに在住していました。このダーレイ・ストリート・タイはシドニー・モーニングヘラルド紙で、8年連続ベスト・タイレストランに選出されました。1995年には「セイラーズ・タイ」をオープン。2002年にはタイ料理として初めてミシュランスターを獲得した「ナム」をロンドンにオープンしました。2004年にデイビットは再びバンコクに戻りナム・バンコクをオープン。2012年と2013年にナムはイギリスの業界誌やレストラン雑誌で「世界のベスト50レストラン」にランクされています。彼の料理は、100年前の料理本に記載されているレシピに忠実な料理としても知られています。

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、
アクア・エクスペディション日本地区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/wp



twitter.com/LUXE_TRAVEL

