

One&Only

Palmilla, Los Cabos, Mexico

ワン&オンリー・パミラ 10周年を記念、アグア by Larbi をオープン

2014年2月



ラービ・ダローシュ (左より2番目) とジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリヒテン (左より3番目)

2014年、ワン&オンリー・パミラ（メキシコ、ロスカボス）は開業10周年を迎えます。そのセレブレーションの一環として、レストラン「アグア」がラービ・ダローシュ・シェフの功績を称え、「アグア by Larbi」として生まれ変わります。ダローシュ・シェフは2004年のオープン以来、リゾートの重要な一員として尽力してきた人物で、アグアは明るい雰囲気、毎晩繰り広げられる楽しいライブ・エンターテインメント、コルテス海の素晴らしい眺め、サン・ホセ・デル・カボの美しい夜景、そしてメキシコ料理、地中海料理、インド料理を独自のテイストでコラボさせたメニュー等、ゲストに愛される理由が満載のレストランです。

アグア by Larbi の新しい魅力とは・・・

ラービズ・テーブル

レストランの庭園にセットした「ラービズ・テーブル」では、新鮮なシーフードや地元の生産者による農産物を使用したダローシュ・シェフのメニューをお楽しみいただけます。大型の円形テーブルは10人から12人用で、レイジー・スーザン（回転する円卓）が会話の弾む食卓を楽しく演出します。セビーチェ、タコのサラダ、カキなどを盛り合わせた多彩な冷製シーフードやニューヨーク・ストリップ・ステーキとエビやロブスターをお楽しみいただけます。また、サイドディッシュにはオセトラ・キャビアもご用意しています。



ロー・バー (Raw Bar)

アグアの新しいロー・バーでは、海を見下ろすカクテル・テーブルでアフタヌーン・ティーやオードブルをお楽しみください。メニューには、その日とれた新鮮な魚介類を使用したセビーチェやお刺身、カルパッチョがお勧めです。

ダローシュ・シェフについて



モロッコ出身のダローシュが料理人としてのキャリアをスタートさせたのは、わずか13歳でした。フランスのガスコーニュにて、今は亡きフランス料理のシェフ、ジャン・ルイ・パラディンに弟子入りし、パラディン・シェフと共にワシントンDCのウォーターゲート・ホテルに移りました。その後、同市にあるレストラン「シトロネル」のオーナーシェフ、マイケル・リチャードの元で働き、パミラのオープン前は、ダローシュはメキシコ各地を旅しながら、様々な市場や屋台を巡り真のメキシコ料理を探求しました。その時の結果が実り、アグア by Larbi のメニューには、伝統的な地中海料理に、メキシコ料理の影響が見られ、メキシコ料理の食材がふんだんに用いられています。

パミラのその他のダイニング

- ① **マーケット** - 地元の漁師や生産者から手に入れた新鮮な魚介類や農産物をセバスチャン・アグネス料理長が自ら選び抜きます。
- ① **ペリカン・ビーチ・グリル** - このエリアで唯一の遊泳可能なビーチにあるペリカン・ビーチ・グリルでは、バラエティ豊富なランチをどうぞ。
- ① **ラ・フォンダ** - 毎週火曜の夜のみ、パミラではチャペルを望む中庭にメキシカン・スタイルのレストランをオープンします。チャペルの光とストリングライトの下、カラフルなハリケーングラスホルダーの中でまたたくキャンドルライトに囲まれた、アルフレスコスタイルでのお食事をお楽しみいただけます。
- ① **ブリーズ** - ビスタ・プールとその向こうに太平洋を望む、ランチや午後の軽食に最適な屋外レストランです。この屋外テラスのカフェもジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリヒテンのプロデュースによるもので、ケサディージャ、セビーチェ、各種サンドイッチやサラダなどが中心の、コンチネンタルと南国料理のコラボメニューを提供しています。
- ① **スヴィーチェ** - 伝統的な調理方法とジャン・ジョルジュならではの味と素材が生み出す、新鮮な寿司とセビーチェのセレクション。寿司シェフはジャン・ジョルジュが東京で自ら発掘した日本人です。
- ① **プライベート・ダイニング** - パミラではプライベート・ダイニングをお楽しみいただける場所をご用意しています。入江に立つモロッコ風の木造建築物にてアグアの料理をお楽しみいただける「モロッカン・テーブル」、また別の入江にキャンドルライトのテーブルがセッティングされた「ザ・コーヴ」、そして6人までのプライベート・ディナーがアレンジ可能なカバナを4つ配した「ペリカン・ビーチ・カバナズ」。いずれのダイニングでも、快適なプライベートと共に好みのメニューをお選びいただけます。また、リゾート内のハーブ・ガーデンでもディナー、およびプライベートのテキーラ・テイastingがセッティング可能です。

ワン&オンリー・パミラに関して

海と砂漠が出会い、太平洋とコルテス海の水が交わる場所 - それがワン&オンリー・パミラです。豊かな歴史と伝承に恵まれたバハ・カリフォルニア半島でも最高の立地を誇り、ジャスミンの花が咲き乱れ、コリアンダー、バジル、メキシコ産トウガラシなどが育つハーブ園に囲まれたオアシス。伝統的なメキシコスタイルの建物「カサ」の広々とした客室はコルテス海に面しています。創業以来、常にメキシコの素晴らしい雰囲気を感じることができるリゾートとして世界中のセレブに愛されています。

One&Only


Palmilla, Los Cabos, Mexico

ワン&オンリー・リゾートに関して

ワン&オンリー・リゾートは、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のコレクションで、その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だけに、その地域を生かし、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、ワン&オンリー・パミラをメキシコ、ロスカボス、ワン&オンリー・ケープタウンを南アフリカ、さらにワン&オンリー・ザ・パームをドバイに展開しています。また先頃、ワン&オンリーは中国海南島の三亚、ワン&オンリー初のヨーロッパでのプロパティをモンテネグロ、そしてサウジアラビアのジェッダに、新しい3軒のワン&オンリー・リゾートをオープンすることを発表しました。さらに、グレートバリアリーフのハイマン島とマネジメント契約を結んだワン&オンリーは、数億円規模の改装の後、ワン&オンリー・ハイマンアイランドとして2014年7月にリニューアルオープンします。

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/wp

 twitter.com/LUXE_TRAVEL

