

# One&Only

HAYMAN ISLAND

Great Barrier Reef

## サム・レオンが One&Only Hayman Island のゲストシェフに

2014年11月



数々の賞に輝いた実績を持つ人気シェフ、サム・レオンが11月と12月にグレート・バリア・リーフの中央部に位置するウルトラ・ラグジュアリー・リゾート、**One&Only Hayman Island** を訪れ、特別なディナーやクッキングクラスを開催します。

アジアでもトップクラスの豊富なメニュー・バリエーションを誇るシンガポール出身のレオンが、キッチンにて自らもてなす『シェフズテーブル』の貴重な体験は2014年11月28日に開催されます。リゾートのメインキッチンにて、**One&Only Hayman Island** の総料理長グラント・マーレーと共にプロデュースする、ワインとともに提供される6品の美味なるコースメニューには、スパイスのきいたフォアグラのパフェ、温かい卵白のアサヒガニ、真空調理のサーモン、黒豚のばら肉、ハービー・ベイ産の帆立、じっくりと煮込んだ和牛のテール等、シェフ自慢のシグネチャー料理が並びます。コースディナーを締めくくるのはヤング・ココナッツのアイス、スイートコーンとココナッツのプディング、そしてプチフルです。このスペシャルなシェフズテーブルはお一人様450 USドルで、ワインの料金も含まれています。

グルメファンやシェフを目指す人々を魅了するインタラクティブなクッキングクラスは11月28日(金)および29日(土)に開催されます。クリスタル・ベイ産のエビの天ぷら、アサヒガニとベビーほうれん草のスープまたはタイ風パイナップル炒飯のいずれかを学ぶことができます。クラス終了後には、サム・レオン・シェフ本人の作ったプロの味もご賞味いただけます。参加費は各クラスそれぞれお一人様250 USドルです。

11月27日(木)から12月1日(月)までは、リゾート内のアジア・レストラン「バンブー」にてサム・レオン・シェフがシグネチャー料理に彼独自のアラカルトを加えて提供します。アサヒガニとベビーほうれん草のスープから表面を焼いたフォアグラを添えたダーリング・ダウズ産のテンドーロインの中華炒めまで、優雅に鯉が泳ぐ池を望む静かなオリエンタルガーデンの中でゆっくりとお楽しみください。また、レオンは**One&Only Hayman Island** のビーチフロントにあるオールデイ・レストラン「パシフィック」のビュッフェのために、毎晩レモングラス風味のオープン焼きタイ風ボンレスチキンとシンガポール風海鮮ミーゴレンをご用意いたします。



「モルディブの **One&Only Reethi Rah** とのコラボレーションは、おかげさまで大盛況で、今回また **One&Only** とコラボできるのを楽しみにしています。ゲストのためにイノベーションあふれる体験を提供し続ける **One&Only** のリゾートは大変エキサイティングだと思っています。今回はマーレー・シェフ、および **One&Only Hayman Island** の彼のスタッフと共にこのよ

# One&Only

HAYMAN ISLAND

Great Barrier Reef

うな体験ができること、そしてオーストラリアの新鮮で素晴らしい農産物をご紹介できることにワクワクしています。」とサム・レオン・シェフはコメントしています。



それぞれ趣の異なる料理を提供する7つのレストランやバー、オーストラリアのアイランド・リゾートとして最大級のコレクションを誇るワインセラー、そして One&Only ならではのカスタマイズされたダイニング等、One&Only Hayman Island は無限に広がるエキサイティングなダイニングをご用意しています。「今回、サム・レオン・シェフをお招きし、個人的で貴重な料理体験をゲストに提供することができることをたいへん嬉しく思っています。私たちは常にゲストのためのダイニング・エクスペリエンスを進化させ、新しいことをご用意していきたいと思っています。」と One&Only Hayman Island の総料理長グラント・マーレーは語ります。

この特別なイベントを記念し、One&Only Hayman Island では2つのパッケージを企画しました。2泊のツインルーム滞在をお一人様1,030 USドル(1,180オーストラリアドル)より、さらに5泊のパッケージ(ツインルーム使用)をお一人様1,980 USドル(2,275オーストラリアドル)よりご用意いたしました。いずれのパッケージプランにもラグジュアリーな客室、滞在中の朝食(パシフィックにて)、2014年11月28日に開催されるシェフズテーブルの6品コース(ワイン付)が含まれます。なお、上記プランは1室2名ご滞在の場合の1名様のご金額です。

## サム・レオンに関して


26年のイノベーションあふれるキャリアを持つサム・レオンはシンガポールが誇る超人気シェフで、ワールドグルメサミットの優秀賞(アワード・オブ・エクセレンス)の中でベスト・アジアニック・シェフ・オブ・ザ・イヤーに選ばれるなど、これまでたくさんの賞に輝いています。レオンは料理人として元首相で指導者のリー・クアンユーや、元アメリカ大統領のジョージ・ブッシュやビル・クリントン、さらにイギリスのエリザベス女王II世等、数多くの著名人に食事を提供した経験もあり、伝統的な中国料理にモダンなタッチを加えた彼のスタイルは世界中を魅了しています。

## One&Only Resorts に関して

One&Only Resorts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のみならず、その地域の特色を生かした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、One&Only Reethi Rahをモルディブ、One&Only Le Saint Géranをモーリシャス、One&Only Royal Mirageをドバイ、One&Only Ocean Clubをバハマ、One&Only Palmillaをメキシコ、ロスカボス、One&Only Cape Townを南アフリカ、One&Only The Palmをドバイ、オーストラリアのグレートバリアリーフにOne&Only Hayman Islandを展開しています。また先頃、中国海南島の三亚、One&Only初のヨーロッパでのプロパティをモンテネグロに、さらにバーレン王国に新しい3軒のOne&Onlyリゾートをオープンすることを発表しました。2015年諸島には、オーストラリア、ブルーマウンテンの受賞歴に輝くエミレーツ・ウォルガン・バレー・リゾート&スバの運営を開始します

One&Only Resortsの詳細は、[oneandonlyresorts.com](http://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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)  
Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) / Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/wp](http://www.kentosnetwork.co.jp/wp)

twitter  [twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)

