

ベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパにAZIAがオープン

魅惑的なアジア・フュージョンをサンクト・ペテルブルグの中心で…



2015年5月

2015年5月18日 – サンクト・ペテルブルグのアイコン的存在、ベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパにスタイリッシュなレストランがこれまでにない規模でオープンしました。アジアの活気あるグルメ文化と伝統に敬意を表した140席のレストラン『AZIA』では、クラシックなメニューや調理法にクリエイティブな演出を加え、過去と現在をイメージーションあふれる方法で組み合わせたメニューが並びます。AZIAがオープンしたのは、当ホテルが140周年を祝うエキサイティングなタイミングと合い重なりました。

メニュー

東洋のエキゾチックなフレーバーにインスピレーションを受けた革新的なキュージーヌを誇るAZIAのメニューは、地理的な分類ではなく、その調理法で体系化しています。中華鍋やタンドール（インド特有の土釜）、炎や蒸気を用い、150通り以上の材料と東洋のスパイスなどを巧みに融合させています。シグネチャー・メニューには、シンガポール風チリクラブ、ニンジンと生姜と共にタンドールで焼いたチキン、5種類のスパイスとロブスターを詰めた蒸しパン等をご用意しています。各料理は伝統的なアジアの手作りパンや、インド風マリネ、新鮮なワサビ等と共に提供され、専用のカウンターではお寿司も提供しています。

丁寧にセレクトされたワインリストには20カ国以上から取り寄せたワインが並び、広く知られているクラシックな種類から、日本の笛吹市伊勢原地区で採れた甲州ブドウで作られたマグレ・アルガのようにあまり知られていないボトルまで、ソムリエがワイン選びのお手伝いをしています。

東京の雰囲気をもチーフにしたバー・エリアでは、プロのミクソロジスト（バーテンダー）がお茶を利用したパーフェクト・カクテルを提供。代表的な「ハズキ」は手作りのブランデー漬けアプリコットとジャスミン・ティーのピューレを贅沢に合わせ、プロセッコとレモングラスのエッセンスを加味しました。他にもクラシック・カクテルや木樽でエイジングさせたスピリッツを使用したカクテル（エイジングさせたジンを使用したネグロニやエイジングさせたバーボンを使用したマンハッタン等）、さらに日本酒や焼酎も数多く取り揃えています。

○ デザイン

AZIAは日本の有名なインテリア・デザイン会社、スーパーポテトが、極東とロシアにインスピレーションを受けてデザインしました。700㎡の広さを誇るレストランは、バー、ダイニングルーム、8人用のセミ・プライベート・ダイニング、寿司と刺身専用のカウンターとテーブル、そしてオープンキッチンに分かれています。

レストランのデザインは、“新 vs 旧”、“東洋 vs 西洋”等の「コントラスト」をベースに、アジアの要素を強調しています。また歴史的なロシアの織物や建築様式を重要視していることが、壁のタイルや天井、ラグに見られる伝統的なパターンからも見て取れます。可能な限り素材はアジアから仕入れ、東洋特有の針桐（はりきり）の木や岩を、ガラス、鉄、滑らかなステンレススチールや手作りの煉瓦のタイルと組み合わせてコンテンポラリーながらあたたかみのある空間を作りだしています。

当レストランは古いものを大切に使い続けることは日本の素晴らしい美学も取り入れ、レストランへと続く大きなドアは、金属を再利用して作られています。もうひとつの特徴である寿司カウンターは、花崗岩の中のダイヤと呼ばれている庵治石（あじいし）を使用しています。日本の三大花崗岩の一つとして知られる庵治石は香川県の山奥で産出されます。庵治石はきめ細かな細目（こまめ）の中に黒雲母がちらばり、クラシックでスタイリッシュなイメージを演出しています。そしてカウンターの後ろにはスパイスの瓶が一面に並び、まさにデザインに“味”を効かせています。

旅行者にも地元の人々にも人気のヨーロッパ（L'Europe）とキャビア・バー&レストランに続くダイニングとして、AZIAはベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパにオープンしました。ヨーロッパはロシアで最も古くから営業を続ける老舗レストランでありながら時代を超えたエレガンスに溢れ、長きにわたり人気スポットとして愛されています。キャビア・バー&レストランはサンクト・ペテルブルグ唯一のキャビア・レストランで、最高級のロシア料理を美しいアールヌーヴォーのインテリアに囲まれてお楽しみいただけます。

AZIAはベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパの大改修計画の一部としてオープンいたしました。2014年には、サンクト・ペテルブルグ最大となるプレジデンシャル・スイートを含む6室のウルトラ・ラグジュアリー・スイートが完成し、また会議スペースやイベント用施設も同年に新しく生まれ変わりました。これらは全て2013年にホテルのネオバロック様式の外観が改修された工事に続いて行われた計画でした。

ベルモンドの日本語サイトは www.belmond.com/ja/ よりご覧いただけます

日本での予約・問い合わせ：
ベルモンド・ジャパン

電話 03-3265-1200

ベルモンドに関して

ベルモンド・リミテッドは、刺激的で魅力あふれる数々のデスティネーションに於いて、個性的なホテルとラグジュアリーな旅の体験を提供するグローバル・コレクションです。40年近く前にイタリア、ベニスの名門ホテル、ホテル・チプリアーニ取得と同時に創設された当時のユニークで個性的なポートフォリオは、現在45のホテル、列車、そして、リパークルーズの体験を、世界中の厳選されたデスティネーションで展開しています。当コレクションは、サンクト・ペテルスブルグのベルモンド・グランドホテル・ヨーロッパ、リオ・デ・ジャネイロのベルモンド・コパカバーナ・パレス、メキシコ、リビエラマヤのベルモンド・マロマリゾート&スパ、サンタバーバラのベルモンド・エル・エンカントなど、各地のランドマーク的存在や世界有数のベストリゾートが含まれます。さらに、アフリカ大陸のサファリ、ベニス・シンプロン・オリエント・エクスプレスを始めとする6種の豪華クルーズトレイン、2カ国3種類のリパークルーズ、ニューヨークを代表するレストランの一つ、「21」を運営しています。

ベルモンドに関する詳細は、 belmond.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、
ベルモンド 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

