

ベルモンド ラ・レジデンシア 楽しいおもてなしのマスタークラスを



2016年7月

スペイン、マヨルカ島のトラムンタナ山脈に位置する魅力あふれる山間の芸術家の村、ディアに立つ**ベルモンド ラ・レジデンシア**では、新しく『ホスト・ウィズ・ザ・モースト』クラスをスタートさせました。このクラスは、エンターテインメント性を兼ね備えたおもてなしをしたいと考えている人たちにインタラクティブで実践的なレッスンを通して、印象的なカクテルやカナッペを作るアイデアを伝授します。

1時間のコース（1名85ユーロ+VAT）では、あらゆるレベルのゲストを対象にシンプルな材料を用いて相手に思わず「素晴らしい！」と、言わしめる美味しいオリジナルカクテルを作る方法を教えます。例えば青いトニックウォーターを、近隣のメノルカ島で生産されているジン「ショリゲル（Xoriguer）」とあわせた”メディテレーニアン・ジン・アンド・トニック”は、定番のカクテルにスペインのフレーバーを加えた究極の一杯です。

自然にインスピレーションを得て、ガーデンをグラスに表現するマスタークラスでは、果樹園の木になるレモンやキッチンガーデンのフレッシュなハーブを摘んで、お気に入りのリキュールと合わせ、シェイクしていきます。カクテルをミックスしている間、シェフは地元の旬の素材を使用し、誰でも簡単に作ることができるタパスのメニューを準備します。ゲストは太陽が降り注ぐマヨルカの思い出としてハーブの種を、さらに特別なカクテルシェイカーをプレゼントされ、バケーションが終了した後もクリエイティブなカクテル作りと、フレッシュな調理を続けることができます。

オリーブと柑橘類の果樹園を見下ろす丘に立つ、様々な受賞歴を持つホテル内のラ・レジデンシア・スパでは、新しく『カクテル・アワー』がスタートします。ゲストはトリートメントで回復した体を、スパのオープンテラスでリラックスさせながら、冷たく爽やかなアペリティフ（食前酒）と雄大な眺めをお楽しみください。

ベルモンド ラ・レジデンシアは、ユネスコの世界遺産に認定された土地に立ち、レストラン、ゲストルーム、ガーデンやギャラリーが集まる魅力的な村を思わせる施設です。忙しい日常の喧騒から離れリラックスすることはもちろん、ペインティング（絵画）やスカルプチャー（彫刻）のマスタークラスで新しいことを学び、オリーブテイスティングをしたり、様々なアクティビティをゆったりとお楽しみいただけます。

ベルモンド ラ・レジデンシアに関する詳細は、www.belmond.com よりご覧ください。

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

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・チブ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、リバ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種類のリバークルーズ、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

