

ドーチェスター・コレクション 最新ニュース

2016年9月

ドーチェスター・コレクションのホテルは、ヨーロッパやアメリカで最も魅力的で人気のロケーションに立ち、ゲストに最上クラスのサービスと優美でラグジュアリーなデザインを提供しています。

ル・ムーリス (パリ)



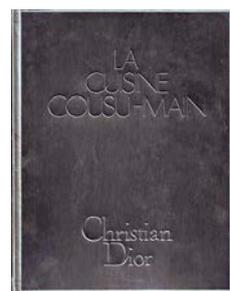
ル・ムーリスではパブリックスペースの一部が改装されました。ホテルの豊かな歴史をさらに反映させるべく、ゼネラル・マネージャーのフランカ・ホルトマンはコンテンポラリー・デザイナー兼建築家のフィリップ・スタルクに、レストランとバー228のデザインを再び依頼しました。最初のリデザインから9年、ル・ムーリスをこよなく愛したサルバドール・ダリから得るインスピレーションはそのままに、フィリップ・スタルクはル・ムーリスらしい超現実的な雰囲気をも新たに考え直し、さらにゲストに新しいコンテンポラリー体験を提供します。またル・ダリでは世界的なシェフ、アラン・デュカスが新しいメニューをご紹介します。

新しいデザインに関して、フランカ・ホルトマンは「フィリップ・スタルクとの関係をこうしてまた築き上げ、新しいインテリアのデザインを依頼することができ、さらにアラン・デュカスとはホテルのグルメをさらに進化させることができ嬉しく思っています。兩人ともそれぞれの分野において明確なビジョンを持っていますから、今回ル・ムーリスのスピリットを保ちながら、コンテンポラリーな空間を見事に作り上げてくれました。」とコメントしています。

ホテル・プラザ・アテネ (パリ)



ホテル・プラザ・アテネのブラッセリ、ル・ルレ・プラザで、オート・クチュールとオート・キューズが出会いました。パリのオート・クチュールの中心地に位置するホテル・プラザ・アテネは世界的なデザイナー、クリスチャン・ディオールと長い歴史があり、今回はディオールが実際に自宅でゲストをもてなすときに作っていたという95のレシピが載っている彼の料理本からいくつか特別なディオール・メニューが登場いたします。1946年、ディオールは初めての店舗をホテルに程近いモンテーニュ通りにオープンし、デザインした作品はホテルによく展示されていました。以来、ホテル・プラザ・アテネはデザイナーやモデルにとってまるで家のように親しみのある場所となりました。パリのファッションウィーク（2016年9月27日から10月5日まで）中、ホテル内のル・ルレ・プラザではアラン・デュカス監修のもと、クリスチャン・ディオール本人が作っていたレシピをベースにしてシェフのフィリップ・マークがメニューを再現いたします。



)(Dorchester Collection

当3コースのディオール・メニューは90ユーロ(約70ポンド)よりお楽しみいただけます。

* 飲み物は含まれません

また、ホテル・プラザ・アテネのラグジュアリーなスパ、ディオール・インスティテュートも簡単なリノベーションを経て、再オープンしました。受付からディオール・インスティテュートのスイートやリラクゼーション・ルームまで、すべての空間はエレガントなシャンパン色にまとめられています。スイートも細部にわたるまで優美に生まれ変わり、ゴールドに縁どられたウッドパネル、クリスタルが煌くミラー天井、そしてディオールとディオール・プレステージ・トリートメントのシンボルであるジャルダン・ド・グランヴィルの薔薇が浅浮き彫りのレリーフとなりインテリアを飾ります。これはクリスチャン・ディオールが幼少期を過ごした家のローズガーデンへのオマージュで、空間の穏やかな雰囲気とトリートメントは安静をもたらし、最高の美と完全なるリラクゼーションを提供します。



ザ・ドーチェスター (ロンドン)



ビアトリクス・ポターの生誕150周年を記念し、ザ・ドーチェスターではお子様向けに特別なグランピング・パッケージをご用意いたしました。ゲストの想像力をかきたてるパッケージは、ジェーン・チャーチルがコールファックス・アンド・ファウラー社のために特別に作ったビアトリクス・ポターのテントとパーソナライズされた名札が準備され、魅力いっぱいの冒険がホテルの部屋からスタートします。史上最高の絵本作家にオマージュをささげるザ・ドーチェスターの家族向けパッケージ、大人も子どもも一緒に心から楽しめるのがビアトリクス・ポター・グランピング・エクスペリエンスです。

ザ・ドーチェスターのファミリー・タイム・パッケージは、大人2名・子ども2名、スーペリアキングの部屋をブレイクファストのプランでご利用の場合、1泊720ポンドより提供しています。料金には到着時の大人用シャンパンボトル、子ども用クッキーのサービス、さらに無料Wi-Fi、そして映画の無料利用が含まれています。

スパ・ブランド、キャロル・ジョイ・ロンドンは、肌を明るくする究極のトリートメントとして新しく24金とコラーゲンのフェイシャルをザ・ドーチェスター・スパにてスタートさせます。くすんだ肌を復活させるため、またエイジングに対抗する策として、60分の『ピュア・ゴールド&コラーゲン・フェイシャル』は顔、首、肩のラインをひきしめ、整えます。フェイシャルではキャロル・ジョイ・ロンドンの製品を用い、表皮にしっかりと潤いを与え、肌は栄養たっぷりに生まれ変わります。心地よい指圧マッサージを受けながら、肌を明るくし、再生する効能が知られる24カラットの金箔をデリケートなアイゾーンに10分間貼りつけます。そのあと金箔を肌に入れるように優しく円を描くようにマッサージしていきます。トリートメントの最後はピュア・コラーゲン・スプレーを肌に吹きかけ、肌の保水力を維持し、若々しい輝きをもたらします。



)(Dorchester Collection

ザ・ピュア・ゴールド&コラーゲン・フェイシャル・バイ・キャロル・ジョイ・ロンドン・アット・ザ・ドーチェスター・スパは施術時間60分で220ポンドです。また50mlのピュア・コラーゲン・スプレーはザ・ドーチェスター・スパにて100ポンドでご購入いただけます。

ザ・ドーチェスターは、イギリス南部のワイン生産者、コートツ&シーリーを招き、最新のワイン・ディナーを2016年11月10日に開催します。ハンプシャーにあるコートツ家に隣接している、ひっそりと静かな谷にある20エーカーのブドウ園では、最高級のシャルドネ、ピノワール、そしてピノムニエのスパークリングワインが製造されています。ザ・グリルの料理長、クリストフ・マーレイ、そしてザ・ドーチェスターのワインチームのトップに立つヴィンセント・パストレッロはワイン生産者と細かく打ち合わせ、5品のファイブ・コース・メニューとそれに合うワインを提供いたします。



ファイブ・コース・メニューと厳選されたワインは110ポンド(1名VATを含む)よりご用意しています。

45パーク・レーン (ロンドン)



世界的に有名なシェフ、ウルフギャング・パックは、ハリウッドにあるウォーク・オブ・フェームの星に名前が刻まれているたった2人のシェフの中の1人で、常に世界最高の材料を求めてきました。この度カット・アット・45パークレーンでは、ヨーロッパで初めてスネーク・リバー・ファームのアメリカン和牛を仕入れることとなり、より一層肉の種類が豊富になりました。ウルフギャング・パックはスネーク・リバー・ファームのアメリカン和牛は「日本の外で飼育されている家畜の中では、最高の霜降り

和牛」だ、と断言しています。アイダホにあるスネーク・リバー・ファームは、最高クラスのビーフをお届けするために細心のケアを払い、丹念に牛を育てています。その霜降り肉はまるでバターのように濃厚で強い味で知られます。カット・アット・45パークレーンは、種類豊富な最上級クラスの肉、素晴らしいステーキ、最高のワインリスト、そして非の打ち所がないサービスが人気です。最高品質のドライエイジング&ウェットエイジングのビーフからサラダまで、さらにはジューシーなロースト・ロブスターから新鮮な魚のソテーやローストまで、大変幅広いメニューを取り揃えています。特徴的なインターナショナルワインに、豊富なアメリカンワインが並ぶ選りすぐりのワインリストがメニューをさらに彩ります。

45パークレーンのバー45では、新マネージャーのマウリツィオ・パレルモがクリエイティブかつ洗練されたメニューを新しくご紹介します。マウリツィオ・パレルモは伝統的なバー・メニューを見直しながら、アペリティブ(食前酒)、ディジェスティブ(食後酒)、さらにリキッド(液体)デザート3つの新しい代表作を提供いたします。バー45の新しいアペリティブ『サマーハウス・ネグロニ』はバーのシグネチャー・カクテルであるネグロニをさらに進化させたもので、夏や冬向けに新しいホームメイド・ソーダをご紹介します。新しいディジェスティブ『ビター・ラブ』はイタリアのアマーロ、マラスキーノとユズ果汁を用いたショートダークカクテルです。パレルモの最高傑作、新しいリキッド・デザート『ミッドナイト・キス』は繊細で洗練された大人のプリンのようなデザートで、ポート、マンダリン・ナポレオン、コニャック、卵黄とビターチョコのリングが冷たいポート・グラスに入っています。



)(Dorchester Collection

カワース・パーク (アスコット)



ドーチェスター・コレクションのラグジュアリーなカントリーハウス・ホテル&スパ、カワース・パークは、新しくアダム・スミスを料理長として迎えます。オブザーバー・フード・マンスリーの『ヤング・シェフ・オブ・ザ・イヤー』、クラフト・ギルド・オブ・シェフズ・レストランの『シェフ・オブ・ザ・イヤー』、そしてルー・スカラーシップの受賞者であるアダム・スミスはカワース・パークの調理チームを新しく率います。アダムは全てのレストランを見るだけでなく、70室のゲストルームとスイートルームのルームサービス、さらに4つのプライベート・イベント・ルームの宴会もすべて管理します。今回の任命を受け、スミスは「イギリス国内にある最高のカントリーハウス・ホテルのひとつであるカワース・パークの一員となることができ、大変嬉しく思っています。自分らしさを出しながら、カワース・パークの料理が評価されていくことを本当に楽しみに思っています。」とコメントしています。

ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア (ミラノ)



アレッサンドロ・ブッフオーリーノはホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイアにあるレストラン『アカント』の料理長に任命されました。ブッフオーリーノはこれまでいくつものミシュランの星付き店にて勤務をし、豊富な経験とオート・キュイジーヌの知識があり、さらにイタリアの国内外にて多くの高級レストランを展開してきました。この度はアカントのキッチンの監督となり、高品質で伝統的な商品を新しく実験的に調理した新しいメニューを開発いたしました。地元のものや季節のものをイノベーションあふれる方法で調理した料理には、伝統とモダンの完璧な融合があり、イタリアのゲストも、海外からのゲストも満足させることでしょう。ブッフオーリーノは調理場のリーダーとして、今秋迎えるアカントの10周年記念イベントを率います。

『ブレス・テイキング (息をのむような) ・エクスペリエンス』パッケージには、スイートに滞在するゲストを対象として、イタリア北部に位置する湖の見事な眺めをラグジュアリーにヘリコプターから望む特別な体験が含まれています。この体験ではなんとモッタローネ山の頂上(高度1500メートル)にて、360度のパノラマの中、アペリティフをお楽しみいただけます。

『ブレス・テイキング体験』にはラグジュアリーなスイートに宿泊(1泊)、2名様分の朝食、空港への往復、アペリティフ付きヘリコプター飛行、クラブ10のフィットネス&ビューティー・センターの利用、市の中心地への往復リムジンサービスが含まれています。

プリンチペ・スイートのご滞在は1975ユーロ(約1647ポンド)よりご用意しています。

ホテル・エデン (ローマ)



ラグジュアリー体験を新しいレベルへと引き上げるために投資を惜しまないドーチェスター・コレクションの一員として、ローマのホテル・エデンは現在大規模改装のため営業を停止しており、2017年初頭に再オープンする予定です。この大々的なプロジェクトにより、98室の広々としたゲストルームとスイート、そして永遠の都ローマのパノラマビューが

)(Dorchester Collection

魅力のフード&ドリンク・コンセプトが誕生します。さらにホテル・エデンには、シグネチャー・スパ・トリートメントやブロードライ・バーが備わる新しいアーバンスタイルのスパも完備されます。プロパティの持つローマらしいクラシックな魅力に、コンテンポラリーなテイストが加えられるのが、今回の改修作業の特徴です。4BI & アソシエイツのインテリア・デザイナー、ブルーノ・モイナード、さらにジュイン・マンクのパトリック・ジュインとサンジット・マンクがプロジェクトの担当に任命されています。

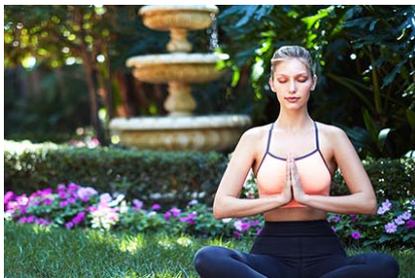
ル・リシュモン (ジュネーブ)



有名な大噴水 (ジェ・ドー) の近く、レマン湖沿いに立つル・リシュモンは、スタイリッシュで優美な町、ジュネーブの中心部にあります。ジュネーブでも傑出しているこのホテルは、その比類なきサービス、豪華な内装、そして最高の食事で一世紀以上にわたり素晴らしいゲストを次々とお迎えしてきました。今回ご用意した『ステイ・ウィズ・ア・ビュー』パッケージは、レイクビューのゲストルームまたはスイートが保証され、ゲストはレマン湖の砂浜でゆっくりとリラックスしながら一日を過ごし、有名な大噴水の見事な眺めや、雪を頂いたモンブランの素晴らしい眺めをお部屋からお楽しみいただけます。

『ステイ・ウィズ・ア・ビュー』では、レイクビューのゲストルームまたはスイートルーム、及びビュッフェの朝食が含まれています。料金は、エグゼクティブ・レイクビュー・ルームが555スイスフラン (約427ポンド) より、ジュニア・スイート・レイクビューが885スイスフラン (約681ポンド) よりご用意しています。

ビバリーヒルズ・ホテル (ロサンゼルス)



ビバリーヒルズ・ホテルは毎週水曜日の夜6時から7時まで、新しいヨガクラスを開催しています。人気のヨガ・インストラクター、エイミー・ローズが一般も参加できる1時間の授業を、一回25ドル (約19ポンド) で行います。フレッシュなフルーツジュース、水、ヨガマットやブロックは全て参加者に無償で提供されます。カリフォルニアのマリブにあるアメリカン・ヨガ・スクールを卒業したエイミー・ローズは魂を癒す音楽にのせて行うビニャーサ・フローを得意としています。体と心の関係を意識しながら持久力と力をつけることにフォーカスし、身体と精神の相乗効果を体験できるローズのレッスンはビギナーからアドバンスレベルまで、すべての方にふさわしい内容です。

ハリウッドの人たちに何代にもわたり愛されてきた『ホーム・アウェイ・フロム・ホーム (自宅から離れた自宅)』として、ビバリーヒルズ・ホテルの歴史を刻んできたバンガローは新たなデザインへと生まれ変わるために改修工事を行っております。プロジェクトを手掛けているのは世界的にも有名なシャンバリモー・デザインです。すでに5番、8番、22番のバンガローは新しいデザインへと変貌を遂げており、残り18のバンガローについても、2018年までの間にゲストへの影響を最低限に抑えるべく、計画的に行われます。



ホテル・ベルエア (ロサンゼルス)



ホテルに滞在するゲストも、そうではない方も参加できるのが新しいクチュール・ケーキ・プログラムで、これまでのケーキ作りをはるかに超える精巧なアートのようなケーキ・デザインを体験できます。ストロベリー・レーン、ハニー・ビー、モカ・チョコ・ラテ、レモン・イン・ザ・ココナッツ、フラワーレス・フラワー・ケーキ (『小麦粉 (フラワー)』無しの『花 (フラワー)』のケーキ) という五つの魅惑的な種類から好きな

ものをお選びいただきます。

全種類ともにサイズ (4~10インチまで) を選ぶことができ、それぞれ80ドルから278ドル (約60ポンドから211ポンド) でご用意しています。ケーキのお持ち帰りは、24時間以上前に注文をお願いしております。

ドーチェスター・コレクションに関して

ドーチェスター・コレクションは、欧米にラグジュアリー・ホテルを所有、または運営をしています。その国や都市を代表するランドマーク的存在のホテルをコレクションに加え、洗練された本物のホテルをコンセプトに、その土地の特徴や文化を巧みに取り入れ、それぞれのホテルの歴史と伝統を生かし、卓越したおもてなしと、かけがえのない体験を提供しています。

現在のポートフォリオには下記の通りです。(コレクション加盟順) :

ザ・ドーチェスター (ロンドン)、ピバリーヒルズ・ホテル (ピバリーヒルズ)、ル・ムーリス (パリ)、
ホテル・プラザ・アテネ (パリ)、ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア (ミラノ)、
ホテル・ベルエア (ロサンゼルス)、カワース・パーク (イギリス、アスコット)、45パークレーン (ロンドン)、
ル・リシュモン (ジュネーブ)、ホテル・エデン (ローマ)

ドーチェスター・コレクションの詳細は、dorchestercollection.com でご覧ください。

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、
ドーチェスター・コレクション日本地区GSA、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

