

Amilla

AMILLA FUSHI | BAA ATOLL | MALDIVES

アミラフシ

ゴードン・ラムゼーのブレッド・ストリート・キッチンとコラボ
モルディブのバロー口・グリルにてポップアップ・レストランを連続してご紹介



2017年4月

モルディブを訪れるエリート・トラベラーに絶大な人気を誇る**アミラフシ**のリラックス感あふれる魅力。なかでも裸足のラグジュアリーを実感いただける最高の場所は、グルメが集うクールなスポット、『バザール』です。モルディブ最大クラスのスイミングプールの周りでリラックスしつつ、世界中の料理を堪能いただけます。アミラフシのエキサイティングで進化し続けるフード&ドリンクの一端として、ビジターシェフ・プログラムがスタート。世界的に有名なブランドや人気シェフの才能を招聘し、ゲストのアイランド体験をより一層素敵なものにいたします。

12カ月にわたりバロー口・グリル・アット・バザールでは、料理界の著名人のポップアップ・レストランを連続して紹介して行きます。今年予定されている4つのステージの第一弾は、2017年の5月1日～10日、ロンドンの人気レストラン、『**ブレッド・ストリート・キッチン**』を手掛ける**ゴードン・ラムゼー**のチームからスタートします。また、今後も10月16日～27日、2017年12月19日～2018年1月10日（ホリデーシーズン）、さらに2018年3月23日～4月7日（イースター）の3回にわたり、ブレッド・ストリート・キッチンのポップアップが予定されています。

アミラフシと同様にリラックスした雰囲気**ブレッド・ストリート・キッチン**は、ロンドンの賑やかな人気レストランで、世界中の料理にインスピレーションを受けた様々なメニューを、新鮮な旬の素材を使用し、ゴードン・ラムゼーならではのハイクオリティーな料理として提供しています。アミラフシのポップアップでは、ブレッド・ストリート・キッチン・ロンドンのシグネチャー・メニューをモルディブらしくアレンジしてご用意します。直火のグリルで焼いたグラスフェッド・ビーフの横には、ジンジャー・ドレッシング、ホースラディッシュ（西洋ワサビ）やアボカドとワカメを添えたレッド・スナッパー（鯛）のカルパッチョ；チリ・ガーリック、ゴマ油、スプリングオニオン、カリカリに揚げたワンタンを添えたスパイシー・ツナのタルタル；野菜のピクルス、エシャロット、セロリ、チリ・ドレッシングを添えたチャームーラ風味の車エビ、ボンベイ・ジンのウォーターメロン・サラダ等、現地の素材を生かしたメニューが花を添えます。さらに、ブレッド・ストリート・キッチン・アミラフシでは毎日お勧めの魚料理も提供します。ゴードン・ラムゼーのシェフが漁船から水あげされたばかりの新鮮な魚を選び、その日だけの特別メニューを調理します。

ブレッド・ストリート・キッチン・ロンドンのカクテル・リストもモルディブ風に生まれ変わり、クラシックなカクテルがトロピカルに変身いたしました。このイベントのために、ウォッカをベー

Amilla

AMILLA FUSHI | BAA ATOLL | MALDIVES

スにし、リモンチェット、タイムのシロップ、シャンパンにレモン・フォームを浮かべた『イツ・アバウト・タイム』や、グレイグースのウォッカにアペロール、ライム、パッションフルーツ、テストゥラ・ブリュット・カルト・ドールを使用した『グレイ・グース・ロワイヤル』等、魅力的なスペシャル・カクテルが作られています。

洗練されたグルメなカフェ＝デリの『エンペラー・ジェネラル・ストア』や、選りすぐりの高級ワインと職人の作ったチーズが豊富に揃う『ザ・ワインショップ&セラー・ドア』に加え、これから予定されているポップアップ・イベントは、アミラフシのクリエイティブで、素晴らしい料理をさらに華やかなものとしします。リゾートのキュレーターであり、スモール・モルディブ・アイランド・カンパニーのCEOであるマーク・ヒハーが作ったアミラフシが誇るシグネチャー水上レストラン『フィーリング・コイ』では、芸術作品のように美しい寿司、握り、お刺身を、オープンエアのプライベート・ダイニングルームや水際のオープンデッキ席、そしてオープンキッチンもありながら、日本らしいミニマリズムを感じる空間でお召し上がり下さい。

アミラフシについて

マーレ国際空港から水上飛行機でわずか30分。アミラフシは59の一戸建てのアイランドホームからなる、透き通った海の上に優雅に立つリゾートです。生い茂った木の上に設けられたツリーハウス、純白のビーチ、4~8ベッドルームを配した8つのビーチ・レジデンスなど、いずれも大家族や友人同士の小グループ、極上のプライベート空間を求める超VIPのゲストの滞在に理想的です。他に類を見ない複数のベッドルームのオプションや、エキサイティングで元気いっぱいのキッズクラブなど、アミラフシは、カップルのみならず、ファミリーや友人同士のグループにも満足いただける、モルディブ最上のデスティネーションの一つとなりました。

The Small Maldives Island Co.について

アミラフシとフィノールは、Coastline Hotels and Resorts が保有するリゾートです。同社は1994年に設立されたモルディブ最大の民間企業の一つ Coastline Group の子会社で、物流、石油輸入、倉庫業と流通、建設、建築材料の供給、ホテル リゾート開発、分譲マンション開発、空港の所有、開発、管理、高級ヨットおよびボートの製造を行っています。同社は、モルディブ国内の Marine Gasoil、Mo Gas 等の燃料関連製品の輸入や販売を手掛ける最大の会社で、系列会社の Asian Gasoil を通じて国内の65%のリゾートにサービスを提供しています。近年 Coastline が行った観光セクターの開発には、W モルディブとフヴァフェン・フシの建設に加え、ムドウドゥー島（後に Dusit Thani Hotels が買収）、バア環礁のガラヴァンドゥー空港、ラー・イフルー空港などがあります。

ブレッド・ストリート・キッチンについて

ブレッド・ストリート・キッチンはロンドンのセント・ポールズ、ワン・ニュー・チェンジに位置するオールデイレストラン&バーです。ゴードン・ラムゼー・グループのひとつであるブレッド・ストリート・キッチンはインダストリアルなニューヨークのロフトのような雰囲気を持ち、ゲストをあたたく迎える空間でハイクオリティなダイニング体験を満喫いただけます。ブレッド・ストリート・キッチンには世界中の料理が独自のオールデイ・ダイニング・メニューとして並び、また素材も地元でとれた旬の食材を積極的に使用しています。2つのバーを併設するこのレストランは、多くの人が集まるロンドンの人気スポットでもあり、毎日イノベーションあふれる楽しいカクテルをご用意しています。また、世界中に展開しているブレッド・ストリート・キッチンは、ドバイ、香港、シンガポールでもお楽しみいただけます。



ゴードン・ラムゼー・グループについて

数多くのレストランとバーを擁するゴードン・ラムゼー・グループを率いるのは、世界的に有名なシェフであり、レストランオーナーであり、テレビタレントであり、作家でもあるゴードン・ラムゼーです。CEOのスコット・ギリーズのもと、ロンドンのみでも14のレストランに700人のスタッフが従事しています。世界的には、合計31軒のレストランを運営し、うち7軒がミシュランスターを獲得しており、ヨーロッパやアメリカ、中東やアジアまでインターナショナルに展開しています。最初は高級レストランとしてスタートしたグループですが、現在では幅広く、カジュアルなダイニングも手掛け、ロンドンハウス、ヒースロー空港のターミナル5内のゴードン・ラムゼー・プレイン・フード、ロンドンのユニオン・カフェ、ラスベガスのゴードン・ラムゼー・ステーキ、アトランティック・シティのゴードン・ラムゼー・パブ&グリル、ボルドーのル・プレソワール・ダルジョン、ベルサイユのゴードン・ラムゼー・オ・トリアノン、サルデーニャ島のゴードン・ラムゼー・アット・フォルテ・ヴィレッジ、そして香港、ドバイ、シンガポールのブレッド・ストリート・キッチン等、世界各国様々な店舗にてゲストをお迎えしています。旗艦店であるチェルシーのレストラン・ゴードン・ラムゼーは、15年以上もミシュランの三ツ星を獲得し続けております。

詳しくは www.gordonramsayrestaurants.com をご覧ください。

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、
ザ・スモール・モルティブ・アイランド・カンパニー日本地区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



www.facebook.com/kentosnetwork

