

Amilla

AMILLA FUSHI | BAA ATOLL | MALDIVES

アミラフシ

新たに登場したレストラン、バローロ・グリル・イタリアン・キッチン

ピエモンテ州の味をモルディブで味わい
ダイナミックなグルメ・デスティネーションに



BAROLO GRILL
Italian Kitchen



2017年6月

モルディブのトレンドをリードするアミラフシのクリエイティブなシェフチームは、ビーチサイドに設けられたグルメ・ハブ「バザール」に、「バローロ・イタリアン・キッチン」をオープンさせました。リゾートのキュレーター（兼GM）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・ヘアがプロデュースした「バローロ・イタリアン・キッチン」は、特徴的な料理の歴史が豊かで、特にバローロワインが有名な北イタリアのピエモンテ州に敬意を表しています。シェフとしての経験も豊富なマークとスタッフは、ピエモンテにちなんだ最高のアンティパスト（前菜）、手作りの生パスタ、そして選りすぐりの肉類、魚介類、シーフードが並ぶ豪華なメニューをご用意いたしました。シンプルに炭火で調理された北イタリアの山の幸は、ユネスコ認定の海洋生物圏、バア環礁においても最高の料理として人気を博すことでしょう。

ピエモンテを讃えるバローロ・グリルのメニューは、慣れ親しんだトラディショナルなメニューとフレッシュなモルディブのテイストを見事なバランスで融合させています。アンティパストには、ブッラータとエアルーム（伝統）トマトや、温かいナスのベビーバッファローモッツアレラとペストソース添え、さらにアボカドと黒オリーブのタプナードを加えたキハダマグロのタルタルや、タジヤスカオリーブとレモンドレッシングで調理したリーフで獲れた魚のカルパッチョ等が並びます。シグネチャー・シャルキュトリ・ブラッターでは、美味なるセレクションに24年物のバルサミコ酢とエキストラバージン・オリーブオイルを用い、最高の組み合わせをご用意しています。

手打ちの新鮮なパスタ、リゾット、ニョッキには、グリルから「山」または「海」のメニューを添え、さらに料理に合ったお勧めのワインも提供しています。例えばペコリーノチーズソースと粗挽きブラックペッパーのタリオリーニには、2013年のイティネラ・プリマ・クラッセ・モンテプルチアーノ・ダブルツォを、ムルワラビーフのリブアイには、2013年のメロイ・ロス・ディ・ブリ・メルロー・フリウリを、キハダマグロには、2010年のカステッロ・デッラ・サラ・チェルヴァアロ・デッラ・サラがお勧めです。バローロのハウス・フィッシュ・スペシャルの一品には、オーブンで焼き立ての香ばしいアーリオオーリオのサワードウ・クルトンを添え、ブラッドオレンジピールで時間をかけて煮込み、ローストガーリック、チリ、タイム、バジルの風味をつけたフィッシャーマンのクラステシアン（甲殻類）・シチューをご用意していますが、これにはアンティノリ・サンタ・クリスティーナがお勧めです。メインの後には、ハウス自慢のドル

Amilla

AMILLA FUSHI | BAAKATOLL | MALDIVES

チェがゲストからのオーダーをお待ちしています。正統派ジェラートやティラミス、トロピカルなマンゴーやパッションフルーツのパンナコッタ、またはピエモンテ州の人気商品ヌテラを合わせたチーズケーキのスイート&サワー・チェリー・ソルベ添えなどを是非お楽しみください。

その他、**パローロ・イタリアン・キッチン**では特別な美食メニューを多数取り揃えています。ピエモンテの有名なワインや地域特有のサワードウ・パン、オリーブのマリネ、加えて、熟練の職人が作る最高級のチーズやシャルキュトリをお召し上がりいただけます。

フェアリーテールやフェスティバルをイメージさせるデスティネーション・ダイニング「ミスティック・ガーデン」のオープン、さらに今年4期にわたり展開するポップアップ・レストランの第一弾、**ゴードン・ラムゼー**の有名な「**ブレッド・ストリート・キッチン**」（パローロ・グリル・イタリアン・キッチンに於いて開催されるブレッド・ストリート・キッチンのポップアップは、10月16日～27日、2017年12月19日～2018年1月10日、2018年3月23日～4月7日を予定しています）を追うかのように発表された**パローロ・グリル・イタリアン・キッチン**のオープンは、まさにアミラフシのクリエイティブな調理チームの最新のニュースです。

新しくオープンするレストランや有名レストランのポップアップ・ストアは、アミラフシが誇る最高の料理やクリエイティビティの名声をさらに深め、フード&ドリンク体験をより豊かにします。**パローロ・グリル**の他にも、吹き抜ける風が心地よいダイニングゾーンに設けられたバザーには、ジョーズ・ピザ、イギリスの伝統食にインスパイアされたフィッシュ&チップス、そしてフレッシュやウォックが並びます。また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・ストアでは、客室のプライベート空間などへテイクアウト可能な軽食やドリンクを取りそろえています。ザ・ワイン・セラーには選りすぐりのワインと職人の作るチーズを豊富にストックし、さらにアミラの誇る60席の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、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いただけます。

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。

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・モルディブ・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

