



SIX SENSES

MAXWELL

シックスセンスズ マックスウェルがシンガポールにオープン！ シックスセンスズ初のシティホテルプロジェクトが完成

2018年12月

[シックスセンスズ マックスウェル](#)が、シンガポールの歴史情緒あふれるタンジョンパガー地区のクックストリート2番地にオープンし、当ブランド初のシティホテルプロジェクトが完成しました。既にオープンしている[シックスセンスズ ダクストン](#)と合わせて、シックスセンスズ シンガポールとして展開していきます。

シックスセンスズ マックスウェルが建つ土地は、ダクストン、タンジョンパガー、マックスウェルロードが交差する街の中心地に位置し、時代と共にその姿を変えてきました。元々はナツメグのプランテーションが営まれていました。その跡地に、14軒の3～4階建てのコロニアル様式のビルが建設されました。その後、19世紀のコロニアル様式を現代に残す歴史的建造物として統合され、シックスセンスズのシティホテルとして生まれ変わりました。

ホテルの外観は、精巧な保全改修が施され、アールデコ様式の正門、むき出しのレンガ、ライオンの頭をモチーフにしたユニークなデザインの排水管、政府の建物として使用された歴史を連想させるフラッグポールなど、1929年の建設当時を彷彿とさせる要素を色濃く残しています。改装デザインは、世界的に有名なフランス人建築家兼内装デザイナーのジャック・ガルシア氏が手掛けました。洗練されたデザインと官能的な華麗さを併せ持つ、独自の美の世界観を表現しています。イギリス人デザイナーのアーヌシュカ・ヘンペル女史が手掛けた、姉妹ホテルのシックスセンスズ ダクストンとは対照的な佇まいが印象的です。

スイートルームを含む138室の客室は、特注の家具と原作の美術品の装飾でゲストをもてなします。ホテルの共用施設も充実しており、サスティナビリティに配慮して改装された4階建ての屋上には、インフィニティプールとフィットネスジムを完備しています。2つのレストレランと3つのバーで構成されている飲食施設は、アジアの最先端美食都市、シンガポールのダイニングシーンに新たな風を吹き込みます。

シックスセンスズ マックスウェルは、東洋と西洋の豊かな伝統が混ざり合いながら発展してきた、華やかなシンガポール文化をオマージュすることを目的としています。

総支配人マリー・エイトキン氏は次のように述べています。「当ホテル施設がオープンしたことにより、2軒のホテルを活かしたシックスセンスズならではの特別なシンガポール体験を提供できることを誠に喜ばしく思います。個性あふれるシンガポールの魅力を心ゆくまでお楽しみいただけると同時に、ブランドを象徴する先駆的なウェルネスアプローチにより、更に充実したご滞在を満喫していただけます。」

デザイン

シックスセンスズ マックスウェルの改装デザインは、フランスを代表する内装デザイナーのジャック・ガルシア氏が担当し、ヨーロッパのセンスが吹き込まれた時空を超えて洗練されたホテル空間を創りあげました。建設当時の面影を残しつつ、スタイリッシュでモダンなデザインに進化させた装飾や調度品が特徴的です。ガルシア氏は、パリのホテル・コステスやニューヨークのザ・ノマドなど、世界各地でアイコン的なホテルを数多く手掛けています。ルーブル美術館の展示フロア改修でもその手腕を発揮し、高い評価を受けまし

た。これらの卓越した功績が認められ、フランス芸術文化勲章の最高章コマンドゥール及びレジオンドヌール勲章シュヴァリエを受章しています。

シックスセンスズ マックスウェルの正面玄関は、クックストリートとトラスストリートが交わる角に象徴的に設置されています。その二重扉を開けると、ガルシア氏の感性が光る内装デザインがゲストを温かく迎えます。受付デスクは、木のぬくもりが伝わるクリ材を使用しています。豪華な椅子は、ガルシア氏の名を冠したタッチセル付きのベルベット生地ハイバックチェアのコレクションです。これらの家具の下には、特別なデザインのシルクのラグが敷かれています。14ヶ月もの制作期間を経て完成された、手織りの特注品です。

ホテルの床面には、エシカル資材であるアフリカ産ウエンジ材が使用されています。1インチの厚みを持つ丈夫な堅木です。石敷の公共エリアには、イタリアの教会や大聖堂で使用されていた石材が再利用されています。

ホテル内通路には、歴史的建造物であることの証書や契約書の原本が説明文の刻まれた真鍮のプレートと共に展示されています。姉妹ホテルのシックスセンスズ ダクストンでは、アーヌシュカ・ヘンペル女史が、壁紙のデザインに契約書のコピーを使用しました。2棟のホテルは、建造物の歴史を尊重するデザインビジョンを共有しています。

ガルシア氏の細部にまでこだわる姿勢は、真鍮、漆、大理石を使用したミニバーから、Lafroy Brooks社のハンドメイドのバスルーム備品に至るまで、7タイプのユニークな客室の装飾にも表れています。

彼の独創的なデザインは、建造物を史実に基づいて調査することから始まり、建造物が持つ本来の輝きを導き出します。そして、その要素をモダンスタイルのデザインに反映します。無駄のない直線的なデザインの中に、ブロードやダマスク織の布を使用したり、ひだ飾りのあるシルクをランプシェードに用いたりすることにより、華やかさと洗練性を兼ね備えたラグジュアリーな空間を演出しています。イタリア製家具を含め、ホテル内の装飾に使用されている全ての布生地は、ガルシア氏のためにヨーロッパで織られた特注品です。照明は、高級照明専門メーカーのZonca社が全ての製造を担当しました。

ホテルロビーでは、サステナビリティに配慮して調達されたこだわりの商品をお買い求めいただけます。商品には、お洒落なエシカルファッションアイテムも含まれています。エクアドル産パナマハットは、15日～6ヶ月かけて職人が作り上げます。カシミヤのショールは、モンゴルのチャガーンで生産された商品です。ローカル商品も幅広く取り揃えており、海峡植民地時代の混合文化から生まれた色鮮やかなプラナカン茶器セットはその1つです。水を活性化させる鉱物入りのガラス製ウォーターボトル、瞑想用の健身球、足裏のコリをほぐすマッサージ用ボール「oh-ball」など、ウェルネスアイテムも充実しています。

シックスセンスズ シンガポールならではの体験は、ホテル到着時から始まります。真鍮の大きなシンギングボールがゲストをお迎えし、ホテルの小道に停車しているノスタリジックな三輪車のアイスクリームショップから自家製アイスがふるまわれます。ホテル設備は最新のハイテク機器を採用しており、公共エリアに設置されているフランスの音響技術メーカーDevialet社の高品質スピーカーから流れる音楽が、ホテルステイを情緒豊かに演出します。

屋上の25メートルのラッププールは、ベルギーの内装メーカーSempre社による特注品です。Sempre社はリサイクル資材やナチュラル素材を使用したデザインが世界的に高く評価されています。屋上には、「マックスズ・エディブル・ガーデン (Max's Edible Garden)」も設置されています。栽培されている食材は、ホテルの飲食部門で使用されています。数週間後には、菜園内に「マックスズ・ルーフトップバー」が新たにオープン予定です。街の最新スポットになることが期待されています。

四半期にオープン予定のウェルネス施設「シックスセンスズ スパ ポッズ (Six Senses Spa Pods)」を含む各種ホテル内施設は、ダクストンとマックスウェル双方の宿泊ゲストにご利用いただけます。

客室

スイーツを含む全ての客室は、シックスセンスズが特別に監修したミニバーを備えています。各種プレミアムスピリッツをイギリスの William Yeoward Crystal のグラスでお楽しみいただけます。シンガポール産 East Imperial 社のトニックウォーターも揃えています。地元で大人気の Golden Duck Co. ソルテッド・エッグヨーク・チップス、インドネシア産 Krakakoa 社の手づくりオーガニックチョコレートは、おやつとしてはもちろんのこと、お酒のお共にもぴったりです。さらにシャンパンも用意されており、シックスセンスズならではの最高のミニバー体験を提供します。

最適な安眠を楽しんでいただけるよう、全客室に Naturalmat 社の職人手製のマットレス、Beaumont & Brown 社のオーガニックリネン、Hanse 社の枕と羽毛布団が完備されています。シックスセンスズグループ全体が掲げる Integrated Wellness (総合的なウェルネス) の柱の一つである、Sleep With Six Senses (快適な安眠環境) の理念に基づき、安眠用のアイテムを厳選しています。室内には、ウェルネス辞典、健身球、マッサージ用ボール「oh-ball」も備えられています。お気に入りのウェルネス商品は、ホテルロビーでお買い求めいただけます。

バスルームには、ホテルの周辺地域で撮影された写真が飾られています。ラグジュアリーホテルのオーナー兼経営者であるサティンデル・ガルチャ氏の個人所有コレクションです。ホテル経営者の目線で切り取られた街並みの写真は、遊び心あふれるチャミングで斬新な一面を客室に加えています。

ソーシャルライブラリー・レストラン & バー「Cook & Tras (クック & トラス)」

ソーシャルライブラリー・レストラン & バー「Cook & Tras」は、1階のロビーに隣接するトロピカル庭園沿いに位置しています。海峡植民地時代の伝統料理にインスパイアされた魅力的なメニューを提供します。

ヨーロッパの香りを感じる暖かみのある店内には、豪華に飾られた特注デザインの家具やインテリアが美しく配されています。鏡の天井が、ガルシア氏のラグジュアリーでクラシカルな装飾デザインをより一層引き立てます。また、店内にはイギリスの Ultimate Library 社が特別に監修した図書コレクションが展示されており、伝統と近代文化を融合させたエレガントな空間へと進化させています。Ultimate Library 社は、世界各地のホテルや個人邸宅用にオーダーメイドの図書コレクションをプロデュースしています。

「Cook & Tras」の本棚には、3,000冊以上の本が並んでします。周辺地域にまつわる書籍から、ウェルネス、瞑想、栄養、ハーブ、自然史、気候変動、サステナビリティに関する専門書まで充実したコレクションとなっています。ホテルゲストと会員向けの貸し出しサービスも提供する予定です。

世界的に高い評価を受けているシックスセンスズの Eat With Six Senses (6感で味わう食事プログラム) を気軽に楽しんでいただける「Cook & Tras」の美味しいメニューは、オーガニック菜園で栽培された新鮮な野菜を含む、サステナビリティに配慮して調達されたナチュラルな旬の食材を使用しています。

「Cook & Tras」は、一日を通じて営業しており、朝は軽い朝食を提供しています。シェアして食べる小皿料理は、終日お楽しみいただけます。新鮮な厳選食材を使用した風味豊かな一口サイズの料理、しぼりたてのフレッシュジュース、栄養豊かな活力を高めるヘルシードリンクをぜひご堪能ください。アフタヌーンティーメニューには、自家製トニック飲料、昆布茶、紅茶類もご用意しています。

夜は、バー空間が広がります。20メートルの長いバーカウンターの後ろには、世界中から集められた数百種類にも上るスピリッツが並べられています。輝かしい受賞歴を誇るミクソロジストのリック・パイバ氏が考案したシグネチャーカクテルや、クラシックカクテルと 海峡植民地時代のレシピをベースに、自家製のスピリッツ、シュラブ、トニックを掛け合わせて作る オーダーメイドのカクテルをお楽しみください。

「Murray Terrace Brasserie (マリー・テラス・ブラッセリー)」

「Murray Terrace Brasserie」は、ヨーロピアンスタイルのブラッセリーです。店名は、改装前の建物の名称に由来しています。偶然にも 総支配人マリー・エイトキン氏 と同じ名前です。大理石のテーブルはクラシック

なパリのカフェスタイルから、ワインディスプレイやインドネシア産手細工家具はアジアスタイルからインスパイアされています。当ブラッセリーは、「Maxwell Food Center (マックスウェル・フードセンター)」の真向かいに位置し、パリのカフェスタイルを踏襲したサイドウォークテーブルが、1.7メートル幅の通路に並んでいます。店内にはプライベートルームも用意されており、合わせて100席の広さを誇ります。

料理に使用する食材は、サスティナビリティに配慮されて調達されていることに加え、オーガニック栽培されていることを重視して選んでいます。当ブラッセリーでの食体験を通じて、いかに良質のナチュラル食材がウェルネスを増進することができるか、実感していただけるでしょう。ヨーロッパ料理にインスパイアされたオリジナルレシピは、食材の本来のおいしさを生かす地中海料理の調理方法が用いられています。

メニューには、南ヨーロッパの影響を受けた極上の一皿が多数並んでいます。その中でも看板メニューは、ロブスター、牡蠣、エビ、アサリ、ムール貝を盛り合わせた豪華なシーフードプラッターです。これらのシーフードは、サスティナビリティに配慮されて調達されています。牛肉のタルタルステーキ、フレンチオニオンスープ、ロブスタービスケットなどの定番メニューはもちろんのこと、ランチは3皿と5皿のコースメニュー、ディナーは5皿と7皿のデグスタシオンメニューもご用意しています。

メイン料理は、オーガニックのフリーレンジチキン、サスティナビリティに配慮された食材を使った魚料理、牧草で育てられた牛ストリップロイン、ホールミートのラムラック、Josper社のチャコールオーブンで焼き上げられた極上のシャトーブリアンからお選びください。

「Murray Terrace Brasserie」は、1,500本のワインが貯蔵されている6つのダブルワインセラーを完備し、店内中央にテイasting用のテーブルを設置しています。フランス、イタリア、スペイン産のオールド・ワールドのワインを中心に、ニュー・ワールドの銘柄ワインもバランス良く取り揃えています。

スピリッツバー「Garcha's (ガルチャス)」

「Garcha's」は、ガルシア氏による美しい内装デザインが魅力的なバースペースに、クラブ席、カクテルテーブル、バーカウンター席が設置されたスピリッツバーです。「Murray Terrace Brasserie」での食事の前に立ち寄るバーとしてぴったりです。また、食後にスピリッツやリキュールをゆっくり楽しむ場所としてもお勧めです。

「Garcha's」の最大の特徴は、希少性の高い少量生産のクラフトウイスキーからテキーラ、ジン、ラム、ウォッカまで取り揃える自慢のコレクションです。クラシックジャズ、ブルース、アシッド・ジャズ、ファンクミュージックのモダンミックスをBGMに、ゆっくりとくつろげる雰囲気でお酒を楽しんでいただけます。ストレートで飲む種類のお酒は、手押しカートに並べられたボトルから、バーテンダーが直接グラスにお注ぎします。

「Rose Lounge & Bar (ローズ・ラウンジ & バー)」

美しくデザインされた「Rose Lounge & Bar」は、バンケット席、クラブ席、カクテルテーブル、バーカウンター席で構成されています。シグネチャーカクテルのロゼベリーニをはじめ、シャンパンなどの発泡酒、白ワイン、ロゼワイン、スピリッツなど幅広い酒類を提供します。

「Garcha's」とは対照的に、明るく輝いている内装デザインは、プライベートなイベント、アフタヌーンティーパーティー、商品お披露目会などの用途に最適です。「Rose Lounge & Bar」と「Garcha's」の間には、ミーティングルーム「Rose Room」が設けられており、「Rose Lounge & Bar」をブレイクアウト用のスペースとしてもご利用いただけます。

オープニングオファー

シックスセンスズの公式サイト www.sixsenses.com より直接ご予約いただくと、ベストアベイラブルレートから更に15%オフの特典をご利用いただけます。本オファーには、朝食(1部屋2名様まで)、客室アップグレ

2018年12月 | シックスセンス マックスウェルがシンガポールにオープン！

ード保証、シグネチャーカクテル1杯無料サービス（1部屋2名様まで）が含まれています。ご予約の際は、利用規約が適用されますので、あらかじめご了承ください。

オンライン予約は、www.sixsenses.comからお申し込みください。

シックスセンス マックスウェルの所在地は、2 Cook Street, Singapore 078857 です。

宿泊料金は、一泊につき USD 240++ (SGD 330++) からです。

電話及び E メールでのご予約も承ります。Tel: +65 6914 1400 、email: reservations-maxwell@sixsenses.com.

*利用規約：宿泊対象期間は、2018年12月1日～2019年3月31日です。スイートルームを含む全ての客室に適用されます。ご予約時にクレジットカードによる予約保証と全額のお支払いが必要です。ご予約後のキャンセル及びお支払いいただいた料金の返金は一切いたしかねます。オファー内容は、予告なしに変更になる場合があります。



シックスセンス マックスウェルの外観—19世紀のコロニアル様式の歴史的建造物
[高解像度の画像はこのテキストをクリックしてダウンロードしてください。](#)



シックスセンス マックスウェルのフィットネスジム—充実したホテル内施設の一例
[高解像度の画像はこのテキストをクリックしてダウンロードしてください。](#)



シックスセンス マックスウェルの客室「マックスウェルズ・マーチャント」
[高解像度の画像はこのテキストをクリックしてダウンロードしてください。](#)

About Six Senses Singapore

シックスセンス マックスウェルは、多様性に溢れた華やかなシンガポールのチャイナタウンに位置する、19世紀に建てられたコロニアル様式の建造物を改装したホテルです。姉妹ホテルのシックスセンス ダクストンへは、徒歩圏内です。フランス出身の著名なデザイナー、ジャック・ガルシア氏が、サステイナビリティに配慮した改装を施し、ヨーロッパのセンスが吹き込まれた時空を超えて洗練されたホテルへと変貌を遂げました。スイートルームを含む138室の客室は、歴史的建造物が持つストーリーを尊重しつつ、ガルシア氏のバロック様式に強い影響を受けたデザインが特徴的です。シックスセンス マックスウェルズは、2軒の歴史的な建造物を改装して展開するシックスセンス シンガポールの2番目のホテルにあたり、シックスセンス ダクストンと共にシックスセンス シンガポールとして展開していきます。

シックスセンス ダクストンは、カラフルなシンガポールのチャイナタウンに位置する、19世紀に建てられたシンガポール特有のショップハウスを改装したブティックホテルです。改装はイギリスのデザイナー、アヌーシュカ・ヘンペル女史が手掛けました。シックスセンス マックスウェルズの改装と共に、シックスセンス ブランドの修復と保全への責任ある強いコミットメントが反映されています。スイートルームを含むエレガントな全49室の客室は、オーガニックアメニティが備えられたバスルーム（バスタブ付きまたはシャワーのみ）、衛星放送が視聴可能な薄型テレビ、Bluetoothスピーカー、無制限Wi-Fiなど充実した設備が整い、非常に快適な空間です。ホテルロビーと、アンティークをテーマにしたバーエリアも有するレストラン「イエローポット」は、金色をハイライトカラーに用いた豪華な内装デザインが特徴的です。ゲストは、個性あふれる魅力的な2つのホテルで特別な特典をお楽しみいただけます。

About Six Senses Hotels Resorts Spas

シックスセンス (Six Senses)、エバソン (Evasion)、シックスセンス スパ (Six Senses Spas) のブランド名にて、現在21ヶ国、15軒のリゾートと31軒のスパを運営しています。今後5年間にポートフォリオを3倍に拡大すべく、オーストラリア、ブータン、ブラジル、カンボジア、中国、インド、インドネシア、イスラエル、セントクリストファー・ネイビス連邦、スペイン、スイス、台湾、タイ、アメリカで様々なプロジェクトを展開中です。

Six Senses 自然環境と地域社会との共生、サステイナビリティ、ウェルネスとデザインへのコミットメントを理念に掲げ、企業の社会的責任を遂行する徹底したスタンスにより、自然派ラグジュアリーリゾートの先駆者として名を馳せています。島滞在型リゾート、山岳リゾート、都市型リゾートなど個性あふれるリゾートを展開しています。どのタイプのリゾートにおいても、ゲストが自然や文化に溶け込めるようデザインされており、各地の地域性を生かした斬新かつ独創的な体験をお楽しみいただけます。

Six Senses Spas ウェルネス業界に於けるリーディングカンパニーとして、熟練のセラピストのもと地域の伝統療法を活かしたホリスティックウェルネス、リジュベネーション、ビューティートリートメントを提供しています。すべてのシックスセンスリゾート内に併設されているほか、16軒の独立型スパを運営しています。セラピストの高い技術力とハイテク機器を合わせたアプローチにより、ナチュラル感あふれる癒しの空間の中で、ゲストをより深いウェルビーイングへと導きます。

Evason シックスセンスの理念を継承しつつ、家族連れや友人同士の旅行からハネムナーまで幅広い客層のゲストに満喫していただけるカジュアルなラグジュアリーリゾートです。現在、2軒のリゾートをエバソン (Evason) ブランド名にて運営しています。ご家族でお楽しみいただける思い出に残る体験を幅広く提供しています。

リゾートの予約： Six Senses Hotels Resorts Spas 0120-921-324

問い合わせ：japan@sixsenses.com（日本語対応）

メディア関連の問い合わせ： ケントス・ネットワーク 03-3403-5328 / info@kentosnetwork.co.jp