

## ザ・レヴェリー サイゴン

### セレブシェフと巡るサイゴンの新しい美食体験

#### シェフ ルーク・グエン氏とザ・レヴェリー サイゴンとの限定コラボ企画

2019年6月



ザ・レヴェリー サイゴンは、近年数多く開催されるホテルのエグゼクティブシェフによるローカル市場向けの案内企画とは一線を画した斬新な体験を企画し、グルメなゲストの要望にお応えします。セレブシェフと急成長するアジアの美食都市ホーチミンを1日かけて巡り、豊かな食文化を育む街と長い歴史への理解を深めるグルメツアーをご提案します。

6月から始まる6～8時間のグルメツアーは、セレブリティシェフのルーク・グエン氏と共に市内を巡り、ホーチミンのグルメシーンを総観する特別な体験です。ベトナムを代表する著名なシェフ・ルークが自らゲストをご案内します。ホーチミン有数のランドマーク、人目につかない屋台、リバーサイドのランチスポット、お洒落なレストラン、隠れ家バー、高層階ラウンジまで、ゲストのご要望に応じてご紹介いたします。

オーストラリア発の人気料理番組「マスターシェフ ベトナム」の司会をはじめ、多くのテレビ番組に出演し、料理本も多数出版、世界中で多くのレストランを経営する人気シェフが、ザ・レヴェリー サイゴンと独占的に提携し、魅惑の都市ホーチミンのグルメスポットを訪問する一歩踏み込んだ体験をご提供します。

美食の旅は午後の遅い時間から始まり、街の中心部1区へと向かいます。139年の歴史を誇るノートルダム大聖堂や、歴史的な中央郵便局、フレンチ・コロニアル様式のオペラハウスまで、ホーチミンを象徴する建造物が立ち並び、ディープなサイゴンの美食の世界へと踏み出す場所として相応しいエリアです。

この特別なグルメツアーは下記の内容をプランしています：

- 🍷 シェフお気に入りの場所でのバインミーとベトナムコーヒー（1～2ヶ所）
- 🍷 美味しい家庭料理の香りが漂う昔ながらの共同生活に触れる裏路地散策ツアー
- 🍷 人気のリバーサイドレストランでカクテルとおつまみを味わい、サンセットを眺めるショートボートトリップ
- 🍷 美味しい飲み物とイノベティブなストリートフードを満喫できる、ルーフトップラウンジとサイゴンの面影を残すオールドマーケットの隠れた名店巡り



ベトナム・ハウス

- 🌟 多くの人で賑わう人気のグエンフエ通り散策とシェフ・ルークのシグネチャーレストラン「ベトナム・ハウス」でシェフと一緒に楽しむディナー
- 🌟 ホーチミンのナイトライフをさらに満喫できる2時間までの延長オプション  
(隠れたバーやルーフトップバーなどゲストの好みに合わせてシェフがおすすめのバーをご紹介します。)

※上記のアクティビティは、訪問先の都合等により予告なく変更される場合があります。また、1回のツアーで全てをカバーできるとは限りませんので予めご了承ください。



シェフ・ルークとホーチミン市内を巡る美食体験は、ザ・レヴェリー サイゴンの新しいグルメ&宿泊パッケージ「サンプリング・サイゴン」に追加してご利用いただけるオプションツアーです。ホテル内の極上ダイニングへとグルメなゲストをご招待する当パッケージには、「The Royal Pavilion」での高級中華料理、または、「R&J」での高級イタリア料理をお楽しみいただける食事券が含まれています。

週末を活用した小旅行に最適な2泊3日の「サンプリング・サイゴン」は、平日の休みもご予約が可能です(空き状況をご確認ください)。当パッケージは、下記の特典を含みます：

- 🌟 空港往復送迎
- 🌟 「Café Cardinal」またはインルームダイニングでの朝食
- 🌟 「The Royal Pavilion」または「R&J」でご利用可能なUSD200相当の食事券

※スイートにご宿泊されるゲストは、朝食、アフタヌーンティー、さらにイブニングカクテル&カナッペを提供する「ザ・レヴェリー・ラウンジ」で、心ゆくまでお寛ぎいただけます。

「サンプリング・サイゴン」は、140米ドルよりご利用いただけ、オプションツアーのシェフ・ルークとのグルメツアー料金は含まれておりません。

シェフ・ルークとのグルメツアーは、850米ドル(一名様分)よりご利用いただけます。最少催行人数は2名、最大催行人数は10名です。料金にはメインツアーの飲食代(酒類を含む)が含まれています。ディナー後、バーホッピングへお連れする延長オプション込みの場合は、1,150ドル(一名様分)より。この料金には、バーでの飲食代は含まれておりません。

※シェフ・ルークが同行できない場合は、代替シェフによる同じ内容のツアーを開催いたします。代替シェフによるメインツアーの料金は450米ドル(一名様分)、ディナー後の延長オプションを含む場合は、600米ドル(一名様分)です。

このパッケージに関する詳細は、<https://www.thereveriesaiagon.com/offer/sampling-saigon-food-tour-with-luke-nguyen/> よりご覧ください。

## シェフ ルーク・グエンについて

オーストラリア生まれのベトナム人セレブシェフ、ルーク・グエンは、数え切れないほどの業績を積み重ね、シェフとして非常に高い名声を築いてきました。2002年にオープンした最初のレストラン「レッド・ランタン」が批評家から絶賛を受け、23歳にして大きな夢を実現しました。また、シドニーとブリスベンの「ザ・スター」内にあるアジアンテイストの人気ヌードルバー「ファット・ヌードル」を成功させた立役者でもあります。



美味しい料理を提供することに情熱を燃やすシェフ・ルークは、料理から学んだ知恵を広める活動にも熱心に取り組んでいます。「The Songs of Sapa: Stories and Recipes」や「The Food of Vietnam and Street Food Asia」を含む、輝かしい受賞歴を誇るベストセラー本を数多く出版し、「ルーク・グエンのベトナム」や「ルーク・グエンのストリート・フード・アジア」など、多数のテレビ番組にも出演しています。

2017年、由緒あるレストラン「ベトナム・ハウス」の経営を引き継ぎ、ベトナムに於いて初となるシェフ・ルークのレストランが誕生しました。レストランは、1990年代初頭に「カフェ・ランベリアル」としてオープンした後、1992年に「ベトナム・ハウス」として再スタートし、洗練された魅力的なダイニングスタイルで高級ベトナム料理に新しい基準を打ち立てました。2017年の改装後、ゴージャスなデザインとシェフ・ルーク独自の料理に対するビジョンにより、さらに素晴らしいダイニング体験を提供するレストランへと昇華しています。

2018年、ベトナム航空の公式フード・アンバサダーに就任し、ベトナム航空全クラスの機内食を監修しています。

#### ザ・レヴェリー・サイゴンに関して

ザ・リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟しているザ・レヴェリー・サイゴンは、豪華絢爛とヨーロッパスタイルの贅沢、驚くべき体験をアジアならではのセッティングで提供します。このベトナム最新のホテルは、286の客室とスイート、89のフルサービスのレジデンスを有します。すべての部屋は市内最大級の広さで、息を呑むようなサイゴン川と市内のスカイラインを望みます。イタリアを代表する世界的なインテリアデザイン・ブランドが手がけた客室、スイートはみごとに雰囲気演出し、唯一無二の家具を備えるユニットもあります。当ホテルには5つの飲食施設、1,200㎡のスパ&フィットネスセンター、広々とした屋外スイミングプール、16の多様対応可能なエレガントなファンクショナルルームも完備します。当ホテルとレジデンスは、8フロアのオフィススペース、当ホテルのインテリアにも採用されているイタリアのラグジュアリー家具ブランドのショールームを含む高さ164メートルの多目的ビル、タイムズ・スクエアに位置します。

当ホテルの詳細は、[www.thereveriesaiгон.com](http://www.thereveriesaiгон.com) よりご覧ください

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・レヴェリー・サイゴン日本地区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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) / Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/wp](http://www.kentosnetwork.co.jp/wp)

 [twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)

