

Amilla

RESORT AND RESIDENCES
BAA ATOLL | MALDIVES

モルディブのアミラフシ・リゾート&レジデンス

ヴィーガンの憧れトラ・フローラ・フードが上陸 ウェルネス・カフェで革新的な分子ヴィーガンガストロミー体験

2019年9月

モルディブのトレンドセッターと称されるアミラフシは、輝かしい受賞歴を誇るスウェーデンのフードデザイナー兼トラ・フローラ・フードの創始者であるシェフ・トラ・オルソンを招聘し、先駆的なヴィーガンガストロノミーを提供します。2019年10月22日より11月7日まで、リゾートの「ウェルネス・カフェ」にて、ガストロノミー・アーティストと科学者の両方の顔を併せ持つシェフ・トラが、科学と芸術、そして少し型破りな発想を組み合わせたオリジナルのランチメニューを披露します。植物性のオーガニック食材を使用したメニューは、分子ガストロノミーの要素と美を表現する芸術性を兼ね備えています。



アミラフシのウェルネス・カフェ



シェフ・トラ・オルソン



ノーザンライト：ニンジン/ピーナッツ・パテ、
野菜のマリネ、グリーンピース・ピューレ

通称トラ・フローラとしても知られているシェフ・トラは、サステナビリティに配慮したヘルシーな食事の枠を超越した、思い出に残る唯一無二の体験を提供します。ガストロノミーの学士号とフード・アンド・ミール・サイエンスの修士号を修了した彼女は、料理を科学的な視点からアプローチする分子ガストロミーを活用し、ヴィーガンフードに対する先入観を一掃する、ユニークなダイニング体験を作り出すことに成功しました。珍しい風味の組み合わせと調理技術を取り入れることで、単純なサラダのイメージを超えた美しくて美味しい、ゲストが楽しめる料理を創りだします。



シェフ・トラは、アミラフシの才能あふれるシェフチームと協力し、「ジャヴー・スパ」内のウェルネス・カフェのランチメニューを再構築します。動物性食材を使用せず、新鮮で栄養豊富な植物性食材をベースとした風味豊かな新メニューは、リゾートの周辺環境にインスパイアされたクリエイティブな料理で、ゲストの心と体にウェルネスの調和をもたらします。メニューには、スモークズッキーニのファラフェルに、唐辛子入りミックス野菜のマリネとクリーミーアボカドドレッシングが添えられた「Foggy Days (霧の深い日々)」のほか、フレッシュハーブとスパークリングワインをトッピングし



RESORT AND RESIDENCES
BAA ATOLL | MALDIVES

た、ブルーベリーまたはジンジャーのドロップ入りクリーミーカリフラワーとアーモンドのスープ「I Do (アイ・ドゥー)」、花で飾られたフクシア・カリフラワー、ブライトグリーン・アスパラガス、サヤインゲンにヴィーガンクリームチーズを合わせた「Sea Breeze (シー・ブリーズ)」、ストロベリーパールに浸された繊細な花に、マリネしたルバーブ・ツイスト、イチゴ、カラメライズしたメープルシロップ、野イチゴのスノーバブルのトッピングが添えられた「Summer Snow (サマー・スノー)」が含まれています。シェフ・トラが考案したメニューの多くは、ウェルネス・カフェの定番ランチメニューとして提供される予定です。加工されていない旬の食材を活かした、素晴らしいブランドベースの料理を楽しめるウェルネス・カフェでの食事体験は、ゲストをウェルビーイング増進の旅へとお連れする、有名なジャヴァー・スパでの各種トリートメントを補完する役割を担います。

シェフ・トラが主催する、華やかな7皿のディナーコースも予定されています。分子ヴィーガンガストロノミーの特別なディナー体験は、特定の日にのみ限定30名で開催されます。食と芸術、そして科学が融合したひと皿ひと皿は、それぞれの食材に秘められたストーリー、食感、味、盛り付け、香りなどを探る感覚を刺激し、全く新しい体験を提供します。ディナー会場である美食家が集う「Baazaar (バザール)」の静かなビーチサイドに流れる至福感が、あらゆる感覚を引き立て、心に残る体験を演出します。

7皿のディナーコース「Tora Flora Food tasting menu」は、USD\$ 120 (1名・税・サ別) よりご利用いただけます。

シェフ・トラのレシピは、シェフのインスタグラム@toraflorafood でご覧いただけます。

アマラフシ・リゾート&レジデンスについて

マーレ国際空港から水上飛行機でわずか30分。アマラフシは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あるスカイハウス、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。独創的なレストランはグルメをうならせるバザールからシグニチャーレストランのフィーリング・コイまで、さらにグルメカフェ&デリのエンペラー・ジェネラルショップ、ワインやチーズが揃うワインショップ&セラーダに至るまで豊富なチョイスを提供。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、アマラフシは、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していただける、モルディブの最上のデスティネーションの一つとなりました。

ザ・スモール・モルディブ・アイランド・カンパニーについて

ザ・スモール・モルディブ・アイランド・カンパニーは、Coastline Hotels & Resorts のモルディブのリゾート運営を行っています。アマラフシは、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 の子会社です。Coastline Group は、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MarineGasoil、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。最近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、ムドゥドゥー島(後にDusit Thani Hotelsが買収)、バア環礁にあるダラヴァンドゥー空港、ラー・イフルー空港などがあります。

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

