

ザ・レヴェリー サイゴン

隠れた食文化スポットを巡る体験ツアーをヒドゥン・サイゴンと企画

オーセンティックな料理を楽しめる食のアドベンチャーで
世界をリードするベトナム唯一のホテルです

2019年12月

ザ・レヴェリー サイゴンは、グルメなゲストの要望に応えるテイラーメイドの食文化体験の一つとして、ホーチミン市内を巡るエクスカージョンを新しくスタートします。多層的で活発なホーチミンの豊かな食文化を、専門ガイドが4時間かけて案内します。



新登場のエクスカージョン「**A Taste of Hidden Saigon**」(テイスト・オブ・ヒドゥン・サイゴン)は、ホーチミンの魅力あふれる人々や場所が秘めるストーリーを中心に、真にユニークな体験を提案する旅行会社「**ヒドゥン・サイゴン**」とのパートナーシップにより誕生しました。路上の屋台から、ローカルマーケット、高級なコンテンポラリーダイニングまで、ベトナム料理の各層の進化と発展を楽しめる冒険的な内容で構成されています。

オーセンティックなベトナム料理を楽しむことはもちろん、10年以上に渡りサイゴンで生活してきた目利きと共に、サイゴンの豊かで多彩な料理を目の当たりに体験できる食の旅へとご案内します。ヒドゥン・サイゴンを率いるリン・ファン氏は、ベトナム系カナダ人のクリエイティブプロデューサーです。11年以上にわたり、ベトナムの代名詞である米麺のフォーや、サンドウィッチのバインミー、円錐形の編み笠のみならず、ベトナムが持つ様々な魅力を発掘し紹介してきました。食に焦点を当てた本企画では、料理を楽しみ、ベトナム文化を形成してきたローカルの様々な場所を訪れ、活気あふれるホーチミンの街のリズムを肌で感じていただけます。



リン・ファンは、「最新のベトナムキュイジーヌの多くは、路上の屋台や街角の小さな飲食店から着想を得ています。これらのお店の存在感は増していますが、似通った屋台や小さな飲食店は無数にあり、見分け方を知らなければどれも同じに見えます。」と解説しています。

4時間のエクスカージョンは、眠りから覚めた朝のシティを散策する昼食後までの午前のコース、または午後から夕食後までの午後のコースからお選びいただけます。

朝8時半に出発する午前のコースは、朝食の定番、ストリートスタイルのヌードルから始まります。海老と蟹の濃厚なスープが特徴の「バンカンクア」や、海老と豚肉のスープに米麺が入った「ヒューティウ・トム・ティット」をお楽しみいただけます。朝食後は、ベトナムコーヒー・シ

ーンの生みの親とも言えるコーヒーショップにお連れします。同店では、水出しアラビカコーヒーにライム、砂糖、塩を加えシェイクした「マルガリータ・コーヒー」、スターアニス、バジル、ライム、チリの豊かな香りが特徴の「フォー・コーヒー」など、有名なカクテルや料理に着想を得たオリジナルブレンドを提供しています。コーヒーショップの後は、地元の飲食店や伝統的なマーケットを訪問し、代表的なローカルフードをご紹介します。例えば、「バインイットラム」（海老餃子）、「バインセオ」（ベトナムのお好み焼き）、「ゴーイガー」（鶏肉のサラダ）、「ゴイクオン」（生春巻き）、「バインフラン」（ベトナムコーヒー入りプリン）などが含まれます。

午後のコースを選択されたゲストはコーヒーに代えて、こだわりのカクテルやビールを楽しめる場所に変更することも可能です。オリジナルのコレクションの中から選んだジンでカクテルを生み出すミクソロジスト、または、ベトナムで初めてローカルクラフトビールを醸造し始めたブルワリーの一つを訪れます。



両コースを締めくくるハイライトは、「ベトナム・ハウス」での食事です。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・グエン氏が率いるシグネチャーレストランで、彼の豊富な知識と技術、そしてベトナム国内を旅して得られた経験が反映されています。厳選した上質な食材を使用し、シェフ・ルーク独自の料理に対するビジョンでアレンジした創作ベトナム料理をご堪能ください。シェフ・ルークが考案した多彩なメニューの中でも、ヒドゥン・サイゴンのガイドは、日中に紹介したローカルフードに着想を得た料理をお勧めします。例えば、「紫花の蒸し米餃子」は、バタフライピーの花から抽出した紫色で染めたもち米に、豚口肉とクルマエビを詰めたものです。ストリートスタイルの海老餃子と食べ比べてみると面白いでしょう。また、ベトナム・ハウスのバインセオは、伝統的なベトナムのお好み焼きを進化させたもので、蟹肉とイベリコ豚がメインの具材です。

「テイスト・オブ・ヒドゥン・サイゴン」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。

2泊3日の「サンプリング・サイゴン」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 USD 200 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、USD410（税サ別）よりご利用いただけます。

※ オプションツアーのテイスト・オブ・ヒドゥン・サイゴンの料金は含まれておりません。

「**テイスト・オブ・ヒドゥン・サイゴン**」は、USD280（1名様）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6名です。

このパッケージに関する詳細は、[こちら](#) よりご覧ください。

ヒドゥン・サイゴンに関して

ベトナム系カナダ人のクリエイティブプロデューサー、リン・ファン氏が設立したヒドゥン・サイゴンは、その名の通り、隠れた路地裏や、長い間忘れられていた歴史的建造物へと旅行者を案内します。街の魅力を深く掘り下げた特注のツアー企画では、現代のサイゴンで暮らし、働き、文化を創造する人々の舞台裏を垣間見ることができます。地元の人々から、路上の屋台、アーティスト、職人まで、サイゴンの人々の日常生活を紹介します。彼らの個人的なストーリーに耳を傾け、彼らが好んで食べる料理を味わい、情熱的に制作する作品に触れることにより、現代のサイゴンの多面性を学べるツアーを企画し、好奇心旺盛な旅行者の要望に応じています。

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 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

Web : www.kentosnetwork.co.jp / Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp

 twitter.com/LUXE_TRAVEL

