



SIX SENSES

HOTELS RESORTS SPAS

リゾートと自宅で味わうシックスセンスの料理 世界各地の80種の食材とシェフたちの愛をこめて

2020年6月

[シックスセンス ホテル リゾート スパグループ](#)は、サステナビリティに配慮した自家菜園に取り組んでおり、旬の食材を活かしたメニューを提供するキッチンや植栽管理部門は、繁忙期を迎えています（一年を通して常に忙しいですが、その中でも特に）。

Eat With Six Senses（6感で味わう食事）の哲学を掲げる世界各地のプロパティは、魅力あるローカル食材を厳選し、シックスセンスならではのアレンジを加えた料理を取り揃えています。この度新たにお届けする食のワールドツアーは、[シックスセンス秘伝のレシピ](#)で、バラエティに富む色彩豊かな食材を自宅でもお楽しみいただける企画です。

ベトナムのビーガン料理

ベトナムのシックスセンス ニンバンベイは、現在オープンしているリゾートの一つです。食欲をそそる美味しい料理の数々は、周辺地域で採取、調達した食材のほか、2万平方メートルを超える広大なリゾートのオーガニック菜園で栽培された40種類以上のハーブ、果物、野菜を使用しています。2019年の収穫量は、4トン近くに達しました。この季節、マンゴーとバナナが旬を迎えます。本企画では、エグゼクティブシェフのOzgur Bozgurt（オズギュル・ボズグルト）が、果汁たっぷりの完熟マンゴーとバナナを活かした自慢のレシピ「タピオカ・プディング（チェー・チュオイ）」を紹介しています。乳製品不使用のビーガンスイーツです。

タピオカ・プディングは、海風が心地よいレストラン「Dining by the Bay（ダイニング・バイ・ザ・ベイ）」で、オーセンティックなベトナム屋台料理のディナーブッフェの最後を飾るデザートとして提供されています。このディナーブッフェは、毎週開催されています。また、メインの栈橋に吊り下げられているハンモックに寝そべり、波の音に耳を傾けながらリラックスしたり、屋外映画場「Cinema Paradiso（シネマ・パラダイス）」で、お気に入りの映画を観賞したりしながら楽しむスイーツとしても最適です。

ポルトガルの黒コショウ

6月からポルトガル在住のゲストを対象にオープン予定のシックスセンス ドウロバレーは、近隣の高齢者向け施設へ生鮮食品を寄付するなど、救援活動も行っています。チーフ・バーテンダーのDavid Pinto（デービット・ピント）が紹介するカクテルレシピは、「Made in Douro（メイド・イン・ドウロ）」。今月は、このオリジナルカクテルを楽しむ絶好のシーズンであり、敷地内またはドウロのワイン農園で生産された材料で作ることが出来ます。フレッシュな柑橘類の香りと黒コショウのスパイスが少し効いたカクテルは、15世紀の大航海時代に、ポルトガルの探検家のヴァスコ・ダ・ガマが、インドから持ち帰った代表的な香辛料に因んでいます。

カクテルグラスを合わせる最高のロケーションはどこでしょうか？ホテルの広大なテラス、プライベートダイニング、美しい庭園や5ヘクタールの面積を誇る森林公園周辺に点在するヌック（プライベートな食事スペース）が特別なひとときを演出します。

砂漠のデザート

砂漠での農作物の栽培は不可能であると言われてきましたが、オマーンのシックスセンス ジギーベイは、リゾートのベランダで実際に栽培に取り組んでいます。リゾート内のオーガニック菜園に加え、[ディバ周辺に位置するオーガニック農園](#)では、野菜、サラダの材料、ハーブ、エディブルフラワーを含む 40 種類以上の作物が育っています。レストランのメニューは、栽培している食材の旬に合わせて構成されています。1,300 本の木から収穫されたデザート（ナツメヤシの実）は、料理のほか、シロップやジャムに利用されます。

リゾートから海岸線に沿いに少し進むと、伝統的なジギーの漁村に着きます。食材の鮮度を重視するエグゼクティブシェフの Michele Mingozzi（ミシェル・ミンゴッツィ）は、常に朝早く漁村に向かい、エシカルな方法で漁獲された新鮮な魚介類を厳選します。そして、獲れたての食材に魔法をかけ、洗練された料理に昇華します。今回シェフ・ミシェルが紹介するお気に入りのレシピは、「Stir-Fry Omani Seafood with Crunchy Farm Vegetables in Light Soya, Date Juice and Lemon Confit（オマーン産のシーフードと農園直送サクサク野菜の特製ソース炒め（薄口醤油、デザート果汁、レモンコンフィ）」）。シックスセンス ジギーベイのレストランはいずれも大変独創的ですが、中でも断崖絶壁に建つシグネチャーレストラン「Sense on the Edge（センス・オブ・ジ・エッジ）」は、最高の眺望を誇ります。オマーン湾に切り立つ高さ 293 メートルにも及ぶ崖の上で、ムサンダムの山々を背景に、5 皿、7 皿、または 9 皿のコース料理をソムリエ厳選のワインペアリングでお楽しみいただけます。ビーチに位置する「Shua Shack（シューア・シャック）」は、オマーンの伝統料理「Omani Slow Cook Lamb（オマーン式ラム肉のスロークック）」を毎週提供しています。ラム肉を多彩な地産の香辛料に漬け込んだ後、地面を掘って作られたシューア（ピットオープン）で 24 時間かけてゆっくりと焼き上げます。ビーチに打ち寄せる波の音を BGM に、前菜のメゼ各種とサフラン・ライスと共に召し上がりください。

山頂に育つキノコ

中国初プロパティであるシックスセンス 青城山（チンチェンマウンテン）は、ユネスコ世界遺産「都江堰」の玄関口にそびえる幽玄な山「青城山」に位置しています。「Zi Qi Yuan Chinese Restaurant（ズー・チー・ユエン・チャイニーズ・レストラン）」は、リゾートのオーガニック菜園で収穫された食材をふんだんに使用した料理が特徴です。チンゲン菜、カリフラワー、人参、ガーリックは、一年を通じて栽培されています。夏は、キュウリやオクラ、フェネルなど、冬は、唐辛子、ブロッコリー、イモ類、ビートルートが旬を迎え、豊富な食材たちが、シェフのクリエイティビティを刺激します。栄養豊富なスープストックに、黒トリュフと 5 種の地産のキノコを加えたシグネチャースープは、特にシェフのお気に入りです。ゲストは実際に厨房に入り、芸術的な四川料理を学ぶことができます。

ラーム環礁のレタス

太陽の光が年中降り注ぐモルディブのシックスセンス ラームでは、一年を通して自然の植物が豊かに生い茂っています。リゾートは、ハーブ類とレタス用に 60 列の栽培床、唐辛子用に 24 列の栽培床、さらにキノコの小屋を完備するほか、島内に自生するココナッツ、レモングラス、パンダンリーフ、ジンジャー・ガランガル、モリンガ、アロエなども採集しています。エグゼクティブシェフの Stefan Goehcke（ステファン・ゲーク）のお気に入りのシグネチャー料理は、「All Island Salad（オール・アイランド・サラダ）」。生野菜をふんだんに使用した前菜は、葉菜を育てるリゾートのオーガニック菜園から収穫された島独自の食材から着想を得ています。美味しいことはもちろん、ゼロカーボンかつプラスチックフリーの環境に優しい一皿です。様々な努力を積み重ね、モルディブで初めて完全にプラスチックフリーの島となったシックスセンス ラームを象徴しています。

このサラダに相応しい最高のロケーションはどこでしょうか？庭園の真上に位置するパノラマビューを楽しめるデッキには、プライベートバルコニー付きのレストラン「Leaf（リーフ）」があります。庭園の中にある共有の「Chili Table（チリ・テーブル）」もサラダにピッタリですが、砂地の小道を抜けた先に設置されたビーチフロントのテーブル席もお勧めです。サンセットや星空を眺めながら、当島ならではのサラダをお召し上がりください。

シックスセンスズグループのパーマカルチャー・マネージャーを務める Manuel Schmidt (マヌエル・シュミット) は、次の通りコメントしています。「自家栽培したクリーンなプラントベースの食事を提供するというコンセプトは、すべてのレストランの中核です。ゲストは、菜園、農場、さらには飼料生産に至るまで学ぶ機会があり、シェフが提供する美味しい料理を構成する食材が、無農薬かつ無添加であることを知ることが出来ます。サステイナブルなアプローチを採用するパーマカルチャー（持続型農業）は、シックスセンスズグループのウェルネスアプローチ全体、特にデトックス、睡眠、フィットネスのプログラムに適しています。」

リゾートでの最後の食事が終わっても、ゲストのウェルネス体験は続きます。お勧めの食べ物と避けるべき食べ物、継続するための方法など、ご自宅で実践できるアドバイスをお持ち帰りいただけます。”自宅”といえば、Eat With Six Senses のディレクターである Celia Lam (セリア・ラム) と、コーポレート・フード&ビバレッジ・ディレクターである Jonathan Heath (ジョナサン・ヒース) が、旅行が制限されている人々に対し、料理に関するインスピレーションを提供するために、キッチンで精力的に活動しています。

フェイスブックのライブストリーミング及びインスタグラム・チャンネルで、彼らの分かりやすい料理教室とカクテルのクラスをご覧ください。@SixSensesHotelsResortsSpas 及び @SixSensesSpas で一週間のスケジュールをご確認ください。



シックスセンスズ ニンバンベイの乳製品不使用ビーガンスイーツ「タピオカ・プディング」

[高解像度の画像はこちら](#)



シックスセンスズ ジギーベイ「オマーン産のシーフードと農園直送サクサク野菜の特製ソース炒め」

[高解像度の画像はこちら](#)



シックスセンス ドウロバレーのカクテル「メイド・イン・ドウロ」

[高解像度の画像はこちら](#)



シックスセンス 青城山のシグネチャー・キノコスープ

[高解像度の画像はこちら](#)



シックスセンス ラーム「オール・アイランド・サラダ」

[高解像度の画像はこちら](#)

About Six Senses Hotels Resorts Spas

シックスセンスズ (Six Senses) 、エバソン (Evason) 、シックスセンスズスパ (Six Senses Spas) のブランド名にて、現在 21 ヶ国、18 軒のリゾートとホテル、そして 30 軒のスパを運営しています。このほか、25 軒の開発プロジェクトも進行中です。シックスセンスズは、IHG® (インターコンチネンタル ホテルズグループ) ファミリーの一員です*。

Six Senses Hotels and Resorts: 地域コミュニティとの共生、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、ウェルネス、独創性にあふれたデザインに対する徹底したコミットメントで、世界をリードしています。極上の離島リゾート、山岳リトリート、アーバンホテルなど、いずれのプロパティにおいても、旅の真の目的を感じることが出来き、ゲスト自身や周囲の人々、そしてゲストを取り巻く世界と再びつながることができるよう、感覚を呼び覚ますことをビジョンとしています。

Six Senses Spas: 幅広い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。全てのシックスセンスズリゾートに併設されているほか、14 軒の独立型スパを運営しています。感性を大切にしたローテクな要素と、ハイテクな技術の両方を兼ね備えたアプローチで、ゲスト一人ひとりに合わせたパーソナルパスへ導き、より深いウェルビーイングを実現します。

Six Senses Residences: シックスセンスズならではのリゾートライフスタイルを満喫できるアメニティを取り揃え、オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、自然の素晴らしさを活かした贅沢な暮らしをお楽しみいただけます。美味しい食事や先駆的なウェルネスプログラム、さらに世界中のリゾートでの特別なステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

Evason: シックスセンスズ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ーン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。

* 2019 年 12 月より加盟しています。

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