



SIX SENSES

KOCATAŞ MANSIONS, ISTANBUL

シックスセンスズ コチャタシュ マンション イスタンブールが再オープン 東西を結ぶイスタンブールの歴史と融合したホスピタリティを提供

2020年9月

トルコ最大の都市、イスタンブールのボスポラス海峡に面して建つ[シックスセンスズ コチャタシュ マンション](#)は、営業を再開し、海峡の素晴らしい景色と洗練されたオスマンスタイルでゲストを再びお迎えします。

イスタンブールのヨーロッパ側、スタイリッシュなサルイエル地区という絶好のロケーションに位置する当ホテルは、再オープンを祝して、特別なオファー（1泊260ユーロ〜）をご用意しました。朝食のほか、ボスポラス海峡ビューのゲストルームまたはスイートへの無料アップグレードが付いており、月桂樹の木々に囲まれた歴史的な邸宅でのアーバンリトリートを満喫していただけます。

シックスセンスズ コチャタシュ マンションは、営業再開にあたり、トルコ政府観光局の『安全な観光』認証を取得し、世界保健機関（WHO）が推奨する厳しいガイドラインに従いながら運営を行います。容器に手を触れずに利用できる手指の消毒液を、館内のあらゆる場所に設置しています。到着時の体温測定の実施、さらに、ゲストが到着される24時間前に客室のULV噴霧器消毒も行います。

ホテル内のダイニング体験は、事前予約制となります。全てのレストランとバーは、オープンエアーのスタイルを取り入れ、ソーシャルディスタンスを確保できるよう再レイアウトされました。心地よい夏風を楽しめる屋外ガーデン席も新たに設置されました。メニューは、QRコードで読み込むことができ、ゲストが持参する電子機器で閲覧可能です。この他、コートヤードを見渡せるデスティネーション・ダイニングのリクエストにも対応します。また、ジムとプールも事前予約制を導入し、利用人数の管理を行います。宿泊ゲストは、無料でご利用いただけます。

そして、エクスカーションやアクティビティのアレンジは、シックスセンスズのホスピタリティを象徴する「The Experiences Team」（ザ・エクスペリエンス・チーム）にお任せください。イスタンブールでの特別な非日常体験をお届けします。ボートで巡る美食ツアーでは、歴史的な地区に受け継がれているローカルフードを楽しんだ後、総料理長と一緒にサルイエルの市場を訪問し、ローカル食材を学びます。ホテル到着後に開催されるクッキングクラスでは、ホテル内のオーガニック菜園の新鮮な野菜を活かした料理を実際に作ります。

ボスポラス海峡を臨む立地は、イスタンブール近隣の砂が黄金に輝くビーチへのアクセスも良く、アジアとヨーロッパの二大陸の間を泳いだり、市内最大の公園でランニングやサイクリングをしたり、アクティブなホテルステイを楽しむことが出来ます。シックスセンスズ コチャタシュ マンションの「アースラボ」は、敷地内に設けられたエコロジーエリアに位置し、サステナビリティに関するイニシアティブやイノベーション活動について理解を深める場を提供すると共に、各種ワークショップによる実践の機会も提供します。

ザ・エクスペリエンス・チームによる各種企画はもちろん、ホテル内レストランによる趣向を凝らした美食の旅も見逃せません。

サイト パシャ マンションの隣に位置する「Defne Restaurant」(デフネ・レストラン)は、高い修復技術を用いて、オスマン帝国時代の貯水槽をリノベーションして誕生しました。Eat With Six Senses (6感で味わう食事)の哲学をベースに、トルコの伝統料理をコンテンポラリーに解釈したメニューを1日を通じて提供します。シックスセンス コチャタシュ マンションのエグゼクティブシェフのÖzgür Üstün (オズギュル・ユストゥン)は、「トルコ料理は世界で最も人気のある料理の一つであり、常にうれしい驚きを世界中のトラベラーに与えます。私たちは、Eat With Six Sensesの哲学と、何世紀にもわたり育まれてきたトルコの食文化を融合させました。サステナビリティに配慮して栽培された、オーガニック菜園の季節のローカル食材をふんだんに使用した週替わりメニューを提供します。トルコ料理の深い味わいを楽しめるご馳走をご用意しています。」と述べています。

「Toro Latin GastroBar」(トロ・ラテン・ガストロバー)は、世界的に名高いシェフ、Richard Sandoval (リチャード・サンドバル)氏が手がけるレストランです。彼のシグネチャー料理と共に、ゲストをイスタンブールの食と文化の旅へとお連れします。開放的な屋外席で、ブラジル、ペルー、アルゼンチン、コロンビアを含むパンラテン料理とアジア料理の両方からインスパイアされた創作料理を、腕利きのミクソロジストが作るカクテルと合わせてご堪能ください。リチャード氏は、「中南米料理は、単なる食事の枠を超えたイベントです。トロ・ラテン・ガストロバーは、新感覚の味が散りばめられた多様なメニューを提供することにより、エキゾチックで美味しい料理を幅広く試すことができる心躍るダイニング体験をコンセプトにしています。」と述べています。

ボヘミアンスタイルの煌びやかな大広間に位置する「Kahve café」(カフヴェ・カフェ)は、まさに豪華絢爛です。季節のローカルフルーツ、厳選されたスイーツ&セイボリー、さらに自家製スコーンが添えられたクラシックなアフタヌーンティーを、午後1:30から夕方6:30まで、大広間または緑豊かなコートヤードでお召し上がりいただけます。

シックスセンス コチャタシュ マンションは、全43室の優雅でゆったりとしたゲストルームとスイートを擁し、シグネチャーレストランのほか、ラウンジ、バンケットスペース、ファンクションルームを完備しています。イスタンブール空港からのアクセスも良好です(車で40分)。再オープンを記念した特別オファーの詳細は、公式ウェブサイト内の専用ページをご覧ください：

<https://www.sixsenses.com/en/resorts/kocatas-mansions-istanbul/offers/reopening-offer>



ボスポラス海峡ビューのゲストルームまたはスイートへの無料アップグレードが、オープン記念の特別オファーに含まれている。 [高解像度の画像はこちらから](#)



アーバンリゾートの穏やかな雰囲気の中、「アースラボ」でサステナビリティに関連したワークショップを楽しむ。[高解像度の画像はこちらから](#)

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20ヶ国、15軒のリゾートとホテル、そして28軒のスパを運営しています。このほか、27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、山岳リゾート、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。

*2020年6月現在

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