

2020年の大改装後のラ・マムーニアが創造する新体験とは？



2020年10月

“マラケシュの貴婦人”と称されるラ・マムーニアは、数ヶ月にわたる緻密なリノベーション工事を終了し、2020年10月16日にリオープンします。

リノベーションの第一の目的は、1923年の創業以来97年、世界中のセレブに愛されてきたラ・マムーニアの魅力とヘリテージを大切に保存することでした。強固な基礎の上に建てられた当ホテルは、現在も開業当時と変わらぬ壮麗な雰囲気を用意しています。

情熱に溢れた総支配人のピエール・ジョエムの指揮の下、建築家とデザイナーのコンビとして有名なパトリック・ジュアン氏とサンジット・マンク氏が、改装を手がけました。ラ・マムーニアに相応しい空間として再活性化された各施設が、新しい人の流れを創り出します。

リノベーションのもう一つの目的は、旅行に対する意識の変化や、新しい飲食体験を求める常連客のニーズに応えることでした。

そのため、飲食部門のコンセプトが大きく変わりました。新設の飲食施設が、歴史あるラ・マムーニアに、新しい風を吹き込んでいます。例えば、ホテルのギャラリーに隣接する「サロン・ド・テ・バイ・ピエール・エルメ」(Salon de thé by Pierre Hermé)が、新しい朝食会場です。このティールームでは、アフタヌーンティーもお楽しみいただけます。世界をリードするフランスのパティシエ、ピエール・エルメ氏が考案した贅沢な洋菓子をぜひご堪能ください。



社交場として人気の「バー・イタリアン」は、改装前と同じシェフがアートディレクションを務め、新しい解釈を施したフランス料理を提供します。

さらに、世界で最も高名なシェフの一人、ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティン氏とコラボした2軒のレストランがオープンします。マラケシュで最高のピザを味わえるハイエンドなトラットリア「イタリアン・レストラン」と、最高級の東南アジア料理を取り揃えた「アジアン・レストラン」は、いずれも、レストラン経営にも手腕を発揮するジャン-ジョルジュ氏が全体を指揮します。

このほか、ラウンジとパーティー会場もアップグレードされます。中でも、当ホテルを愛したチャーチル元イギリス首相の名前に由来する「チャーチル・バー」は、わずか20席のプライベートな空間になります。パリで最古のキャビアメーカーの一つ、「キャヴィアリ」(Kaviari)から届くラ・マムーニアのための特注品「キャビア・メゾン」をお召し上がりいただけます。

人気の「モロoccan・レストラン」のルーフトップは、トレンドの最先端を行くラウンジへと進化し、常駐のDJが盛り上げます。

21席の多機能シネマは、新しく加わった最も楽しい施設の一つです。映画鑑賞はもちろん、新商品の発表会やビジネスミーティングなど、多目的にご利用いただけます。

「ル・パビリオン・ドゥ・ラ・ピシン」も改装を終了し、エレガントなフードスタンドが新しい体験を提供します。絶品スイーツたちが並ぶ「スイート・コーナー・バイ・ピエール・エルメ」のほか、「バー・ドゥ・ラ・ピシン」の素晴らしいカクテルも見逃せません。

「イタリアン・レストラン」のテラスに面し、ホテルの地下に位置する「エノテーク」(L' Oenothèque)は、ユニークなコンセプトでゲストを魅了します。12名用のテーブルの周りを2000本の特別なワインが取り囲み、秘密の隠れ家のような雰囲気演出します。ご滞在中に体験すべき、とっておきのスポットです！

総支配人のピエール・ジョエムが率いるチームは、“新しい”ラ・マムーニアにゲストをお迎えできることを楽しみにしています。一つひとつの施設において、ロケーションから、名称、提携先、ユニフォーム、食器類に至るまで、細部までこだわりが詰まった改装後のラ・マムーニアは、“マラケシュの貴婦人”に宿る魂はそのままに、アップグレードされた感動的な体験をお届けします。

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、
ラ・マムーニア、マラケシュ日本地区GSA、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

