

ラ・マムーニア

最も美しいホテル、レストラン、バーを表彰する世界的デザインアワード
「MEA AHEAD Awards」にて2部門を受賞



2021年9月

ラ・マムーニアは、建築デザイナーのサンジット・マンクとパトリック・ジュアンが共同設立したジュアン・マンク・エージェンシーと共に、2021年9月13日にドバイで開催された、最も美しいホテル、レストラン、バーを表彰する世界的デザインアワード「MEA AHEAD Awards」の授賞式にて、2部門の受賞に輝きました。

デザイン、レストラン、ホテルの専門家から成る選考委員会は、最近改装されたラ・マムーニアの「アジアティーク by ジャン-ジョルジュ」をレストラン部門賞に、「チャーチル・バー」をバー、クラブ、ラウンジ部門賞に選出しました。いずれの改装も、サンジット・マンクとパトリック・ジュアンが手がけました。

ラ・マムーニアの総支配人のピエール・ジョエムは、「この度の受賞を大変光栄に思うと同時に、パトリック・ジュアンとサンジット・マンクが手がけたラ・マムーニアの改修において、私たちの建築に関する選択とデザインに関する判断が正しかったことを裏付けるものであり、大きな喜びを感じております。」と、述べています。

卓越したホスピタリティ、エクスペリエンス、デザインを表彰する「AHEAD Awards」は、毎年4つの地域で実施され、ワールドファイナルで締めくくられます。世界をリードするホテルのオーナー、ディベロッパー、オペレーター、建築家、デザイナーが参加する当アワードの授賞式は、シンガポール、マイアミ、ドバイ、ロンドンで開催され、各地域で最も優れた新しいホテルプロジェクトを称えます。

「アジアティーク by ジャン-ジョルジュ」について：



「アジアティーク by ジャン-ジョルジュ」は、官能的で親密な場所です。伝統あるモロッコスタイルの装飾と、ジャン-ジョルジュの料理が完璧に調和しています。装飾と料理の2つの世界観を効果的につなげているのは家具です。中華、和食、タイ料理のエッセンスを加えたシェフの料理のように、両者の要素が精巧に融合されています。

東南アジアから日本まで続く美食の旅を楽しめる当レストランは、シェフのジャン-ジョルジュが生み出したオリジナルの世界が広がっています。東南アジアの旅へと誘う演出に加え、綿密に配置された照明がもたらす甘い魔法により、夜は、恋人たちのレストランになります。

メニューは、素晴らしい東洋の味を発見するための魅惑の旅として、分かりやすく構成されており、細かく刻まれたシャキシャキ野菜と洗練された創作寿司など、シェフは、アジアの味を巧みに再解釈し、美しい一皿に表現します。シェフのクリエイティビティと高い技術によるひねりの効いたアジア料理をぜひご堪能ください。

「チャーチル・バー」について：



ラ・マムーニアのランドマーク的な存在して常連客に親しまれてきた「チャーチル・バー」は、ホテルの歴史と、ホテルがもてなしてきた著名人たちにまつわるストーリーに溢れています。バックライト付きの布張り壁、全体を包み込むような温もりのある木張り天井、そして、スモークオークの床から浮かぶように輝く馬蹄形の黒大理石のテーブルが醸し出す温かな雰囲気は、古き良き時代の英国の鉄道車両を彷彿とさせます。

極上のシャンパンとスピリッツのコレクションに加え、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・マムーニアの特注品「キャビア・メゾン」やスモークサーモンなど、洗練された美食体験も見逃せません。

ホテル中央のラ・ギャラリー・マムーニアに位置する当バーは、店名の由来となったウィンストン・チャーチル元英国首相をトリビュートした、英国らしい気品を備えた居心地の良い空間です。贅沢な時間と最高級品を求めるゲストにぜひお越しいただきたいスポットです。

バーテンダーは、カクテル愛好家のために、厳選したスピリッツを使用した大胆なオリジナルレシピのカクテルもご用意しています。

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

