

ラ・マムーニアのレストラン、バー

世界最高のホテルの一つとして認知されているラ・マムーニアは、かつてないほどの魅力をたたえ、皆さまのお越しをお待ちしています。

総支配人、ピエール・ジョエムの指揮と情熱のもとで、著名な建築デザインのデュオ、パトリック・ジュアンとサンジット・マンクは、ホテル内に新しく誕生した魅力的な場所を
ダイナミックなエネルギーを感じる
スペースとして見事に造り上げました。



レストラン

L'Asiatique par Jean-Georges

アジアティーク by ジャン-ジョルジュ



官能的とも言えるこじんまりとした空間。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、家具は装飾と料理の2つの世界観を効果的につなげています。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には、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。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、あなたのお気に入りの場所となるでしょう。

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。

ランチ： **金曜日、土曜日、日曜日 12:30 ~ 15:00**

ディナー： **毎日 19:00 ~ 21:00**

L'Italien par Jean-Georges

イタリアン by ジャン-ジョルジュ



かつてのフレンチレストラン「ル・フランセ」は、シックでリラックスしたラグジュアリー・トラットリア「イタリアン by ジャン-ジョルジュ」に生まれ変わりました。巨大な温室を彷彿とさせるデザインで、レストランと庭が完全に融合しています。床から天井までの大型の窓は、庭の植物に向かって大きく開き、光と新鮮な空気を取り入れます。料理が目の前で行われる、ショーキッチンもお楽しみいただけます。

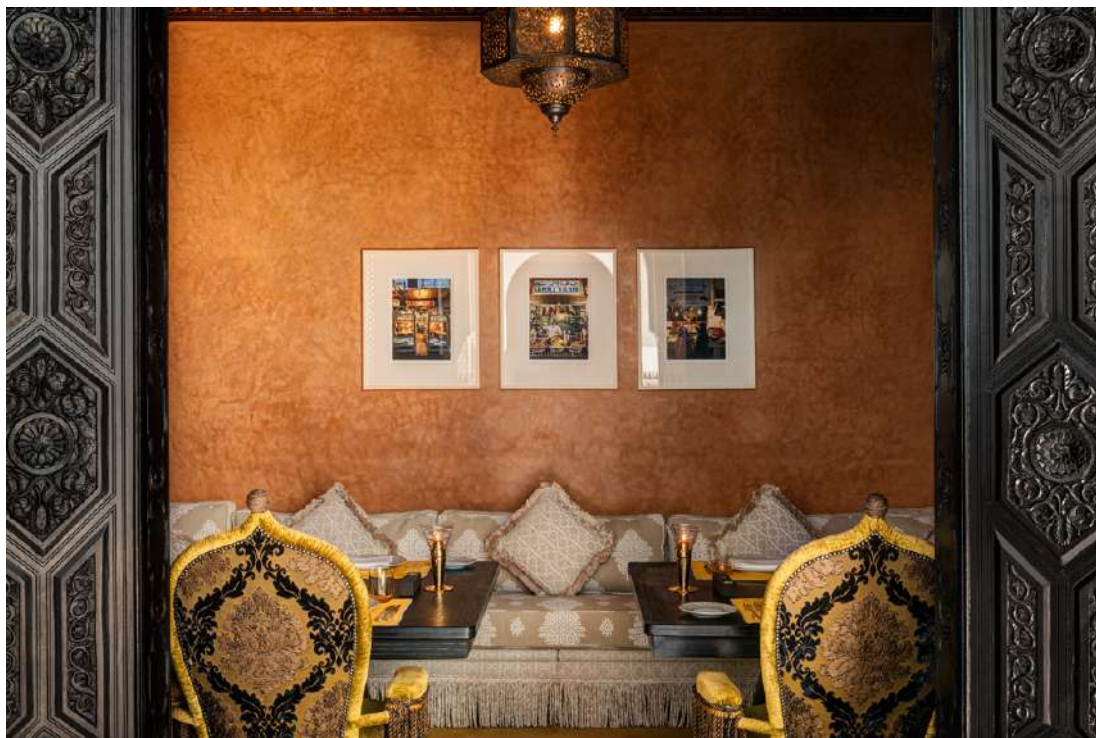
20メートル以上のフレスコ画が庭を反映します。上質で繊細なグルメ料理の数々を提供します。フレンドリーで洗練された精神をもつシェフのジャン-ジョルジュ・ヴォングリステインは、見事にこの豪華なトラットリアに変身させました。

ランチ: 毎日 12:30 ~ 15:00

ディナー: 毎日 19:00 ~ 21:00

Le Marocain

ル・マロカン



マラケシュの典型的なモロッコ料理レストランでの食事は、ラ・マムーニアで欠かせない体験です。このレストラン「ル・マロカン」は、魅力あふれる温かい雰囲気の中で、ゲストを友人として迎えてもてなす、モロッコの風習を称え、踏襲しています。

マラケシュのモロッコ家族料理は、モロッコのすべての繊細さと色を見事にとらえているシェフ、ラシッド・アゴライにより、典型的でありながら洗練された料理となってゲストを魅了します。

ディナー： 毎日 19:00 ~ 21:00

Le Pavillon de la Piscine ル・パビリオン・ドウ・ラ・ピシン



既存の建物をアップグレードし、ビュッフェスタンドを飾る新しい記念碑のようなシャンデリアが特徴的なスペースとなりました。

中央にマジョレル公園の青い噴水を彷彿とさせる円形のレイアウト。ラ・マムーニア特有の装飾が季節の変化に応じて展示されます。空間はモノクロで明るく、ゲストに提供する新鮮で多様性に富む食事を際立たせています。

ビュッフェ・ブレックファスト: **毎日 07:00 ~ 11:00**

ランチ/スナック: **毎日 12:30 ~ 15:30**

バーとティーサロン

Le Bar Majorelle

バー・マジョレル



バー・マジョレルは、フランスの画家であり東洋学者、マラケシュを愛する著名人、ジャック・マジョレルにちなんで名付けられた華やかな場所です。

ピエール・エルメはスイーツのみならず、洗練されたビストロメニューも監修しています。昔ながらの仔牛のブランケット、カニのサラダ、バーガーなど、パリジャンスタイルのコーヒーとマッチする、創意工夫をこめたメニューをお楽しみいただけます。もちろん、シグニチャーデザートもお忘れなく。その特別なデザートでこのきらめくメニューが完成するでしょう。

毎日 10:00 ~ 21:00

Le Salon de Thé par Pierre Hermé

サロン・ド・テ by ピエール・エルメ



サロン・ド・テ by ピエール・エルメは、壁に沿って向かい合う長いすを備えたモロッコのサロンのスタイルを取り入れています。

サロン中央部には大理石の噴水が地面から出てきているように見える空間があり、その水は巨大なガラスのシャンデリアが映し出しています。その美しいシャンデリアはロビー中央からも目に飛び込んできます。

パティスリー界のピカソと称されるピエール・エルメの創作を味わいたいという願望は自然に生まれてくるでしょう。このティーサロンでは、ピエール・エルメのアフタヌーンティーに加え、朝食や軽食もお楽しみいただけます。

毎日 09:00 ~ 18:00

Le Bar de la Piscine

バー・ドウ・ラ・ピシン



この新しい円形のバーは、より陽気で楽しくなるよう設計されています。

ラ・マムーニアの庭園の中心部にあるバー・ドウ・ラ・ピシンは、植物と花の装飾で、緑あふれる庭園に完全に溶け込んでいます。一日中いつでも、この楽しい緑のオアシスは、敷地内菜園から採れ立ての果物や野菜を使うさわやかなジュースのセレクションを提供します。また、スペシャル・カクテルもぜひお試しください。

毎日 11:00 ~ 19:00

Le Churchill

チャーチル・バー



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目天井、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。

パリで最古のキャビアメーカー「キャビアリ」の自家製キャビアと、卓越したスモークサーモンは美食家をもうならせる超シックな体験を提供します。カクテル愛好家のために、チャーチル・バーのバーテンダーは特別なスピリッツを用いて、季節ごとに大胆なカクテルをデザインします。

毎日 18:00 ~ 21:00

Le Menzeh par Pierre Hermé メンゼ by ピエール・エルメ



ラ・マムーニアの最初の歴史的建造物であるメンゼは、伝説によれば長い間「マールバウト」と呼ばれていました。バラと樹齢 100 年のオリーブの木が並ぶ小道をしばし歩くとたどりつく位置にあります。ピエール・エルメのリーダーシップの下、この魅力的な絵のように美しいパビリオンでは、アイスクリーム、パストリー、その他のチョコレートのデザートを提供しています。モロッコの伝統的なミントティーも人気メニューの一つです。モロッコの生活を感じられる貴重な時間をお楽しみいただけます。

毎日 09:00 ~ 18:00