

PRESS RELEASE

ザ・ラナ、ドーチェスター・コレクション  
斬新なバスク料理レストラン  
ジャラ by マルティン・ベラサテギ開業



ミシュランの星を 12 個獲得しているバスク料理の巨匠、  
マルティン・ベラサテギの中東初レストランがドバイのザ・ラナに誕生

2024年3月

ザ・ラナ、ドーチェスター・コレクション（ドバイ）の18階に、五感で楽しむバスク料理レストラン、「ジャラ by マルティン・ベラサテギ」がオープンしました。熟練の料理人たちが、一皿、一皿、情熱を込めて作り、“愛を込めた料理”の意味を再定義した新しいスタイルのダイニング体験をお届けします。当レストランの監修を手がけたのは、ミシュランの星を 12 個獲得している世界で最も有名なシェフの1人、マルティン・ベラサテギ。ドバイに於けるバスク料理発祥の地となるでしょう。

ドバイ初の本格バスク料理レストランであり、シェフ・ベラサテギにとって中東初進出となるジャラは、ドバイのダイニングシーンに新風を吹き込みます。シェフの出身地であるバスク地方の彩り豊かな暮らしから着想を得たコンセプトの背後には、温かさ、つながり、家族、愛をテーマにした物語があります。レストラン名のジャラは、孫娘の名前に因んで名付けられました。

シェフ・ベラサテギは、「多彩な食材と中東ならではの調理方法に、毎日刺激を受けています。ドバイには様々な料理を包含する素晴らしい食文化があります」と、コメントしています。

店内の明るい照明が温かい雰囲気演出。食を通じて楽しむ人生や家族の絆、そして食に対する情熱など、バスク地方の人々が大切にしている食の価値観が反映された居心地の良い空間で、極上の

料理をご堪能ください。分け合うことを前提とした斬新なメニューは、活気あふれる厨房で生み出され、卓越したセンスと情熱が凝縮されています。例えば、レンガ造りのオーブンを使用した炭火焼きのジューシーな肉やシーフード。火加減を操る高度な技術によって風味がさらに引き立てられます。食材からメニュー構成まで創造性と完璧に対する飽くなき追求が、ゲストを比類のない魅惑的な美食体験へと誘います。

革新的なこのレストランに隣接する「**ジャラ・バー by マルティン・ベラサテギ**」は、洗練されたインテリアと高度なミクソロジーを完璧に融合させたユニークなラウンジ&バーです。海、大地、火をコンセプトに考案されたクリエイティブなカクテルと、美味しいピンチョスを幅広くご用意。また、ドバイならではの光り輝く超高層ビル群が一望できる広い屋外テラスも完備しています。美しい夜景を眺めながら食前・食後のひとときをお過ごしいただける、とっておきのスポットです。

従来のレストランの枠に捉われない、まるで魔法をかけられた夢のような明るくエネルギッシュなジャラに一步足を踏み入れると、大切な人たちと食に対する愛情を共有できる忘れられないバスク地方への旅が始まります。豪華で洗練された内装デザインは、印象的なベルベットの緑色、濃い茶色、人目を引く金色から構成された豊かな色調と、中央に天井から飾られた壮大なフラワー・アレンジメントが特徴的。そして、屋内アサード設備（BBQ用の焚き火）が臨場感を演出します。一方のジャラ・バーは、マルーンを基調色としたムードあふれる魅惑的な空間です。中央には、独創的なデザインで濃いオレンジ色のシャンデリアを囲むように、金の色調が豪華な円形カウンターが配されています。

本場のバスク料理を楽しめるメニューでは、冷たい前菜と温かい前菜、オイスターセレクション、フロム・ザ・アース（ベジタリアン料理）、マルティン・ベラサテギ・クラシック（シェフのシグネチャーメニュー）、貝と甲殻類、シーフードグリル、肉料理、ソース、キャビア、副菜、デザートを提供します。大西洋と地中海のシーフードやガリシア産の最高級牛肉など、スペインの厳選された新鮮な食材の風味が最大限に引き出されています。

中でも特におすすめは、「トマトのタルタル ストラッチャテッラ添え」、「オイスター マルティン・ベラサテギ特製ガスパチョ添え」、「マルティン・ベラサテギ特製サラダ」、「タコのグリル」、「ココチャス・キャセロール クラム添え」、「ブルーロブスター」、「スズキ・シュプリーム」、「オーストラリア産ウェストホルム和牛Tポーンステーキ」、「スペイン産子羊の肩肉」。そして食後には、バスクを代表するチーズケーキ、キャラメルアイスクリームが添えられた温かいチョコレートケーキ、マルティン・ベラサテギ特製のトリハ（ブリオッシュのキャラメリゼとミルクアイスクリーム）などのデザートをお楽しみいただけます。

ドバイのビジネスベイの中心地にオープンした最新の美食スポットで、魅惑のバスク料理を是非ご賞味ください。

ご予約と詳細は公式サイトをご覧ください：

<https://www.dorchestercollection.com/dubai/the-lana/dining/jara-by-martin-berasategui>

<営業時間>

夕食：火～日 夕方 6 時～午前 0 時

バー：火～日 夕方 5 時～午前 1 時

場所：ザ・ラナ、ドーチェスター・コレクション（ドバイ）18 階

## THE LANA, DUBAI

名だたる現代建築の名作を生み出してきたフォスター+パートナーズによる印象的なザ・ラナの外観は、ドバイの近未来的な都市風景、活気、美しい夕日を称えています。内装デザインは、パリの著名なデザイナーデュオ、ジル&ボワシエが手がけました。マラシ・ベイ沿いの絶好のロケーションに位置し、225室の客室とスイート、ディオール・スパ、8軒のレストランを備えます。ザ・ラナは、ドーチェスター・コレクションが運営する中東初のホテルです。

Follow The Lana, Dubai: **INSTAGRAM - FACEBOOK - TWITTER - #TheLanaDubai**

### ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー・ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。

現在のポートフォリオ：

ザ・ドーチェスター（ロンドン）

45パークレーン（ロンドン）

カワース・パーク（イギリス・アスコット）

ル・ムーリス（パリ）

ホテル・ブラザ・アテネ（パリ）

ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア（ミラノ）

ホテル・エデン（ローマ）

ビバリーヒルズ・ホテル（ビバリーヒルズ）

ホテル・ベルエア（ロサンゼルス）

ザ・ラナ（ドバイ）

ドーチェスター・コレクション・トウキョウ（仮称、2028年開業予定）

ラグジュアリー・レジデンス：

メイフェア・パーク・レジデンス（ロンドン）

ザ・レジデンス（ドバイ）

ワン・アット・パームジュメイラ（ドバイ）

アヴァ・アット・パームジュメイラ（ドバイ）

ドーチェスター・コレクションの詳細は、[dorchestercollection.com](https://www.dorchestercollection.com) をご覧ください。

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、  
ドーチェスター・コレクション日本地区 PR代理店、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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp)  [https://www.instagram.com/kentos\\_network/](https://www.instagram.com/kentos_network/)

