



ラ・マムーニア

新たな美食の舞台が誕生 「リタリアン by シモーネ・ザノーニ」がオープン



2025 年 9 月

世界的に名高いモロッコ、マラケシュのラ・マムーニアは、2025 年 9 月、新たな美食の舞台となるイタリアンレストラン「L'Italien par Simone Zanoni（リタリアン by シモーネ・ザノーニ）」を華やかにオープンいたしました。

同レストランは、著名シェフ シモーネ・ザノーニ氏を迎え、新たな姿でデビュー。卓越した経歴と料理界における高い評価を誇るザノーニ氏は、現代イタリア料理界において最も革新的な存在の一人として知られています。幼少期より家族を通じてイタリア料理の魅力に触れてきた彼は、ミシュラン星付きの名店でキャリアを積み重ねてきました。ロンドンのシェフ、ゴードン・ラムゼイのレストランをはじめ、パリの名門ホテル「フォーシーズンズ・ジョルジュ・サンク」のレストラン「ル・ジョルジュ」での活躍はその代表例です。刷新された空間は、フランスを代表するデザイナーデュオ、パトリック・ジュアンとサンジット・マンクが手掛けました。光溢れるローマのトラットリアを想わせるインテリアは、冬の庭を思わせる開放的なテラス、遊び心あふれる猫のフレスコ画、アーモンドグリーンの上品な家具、そして豊かな緑に面した大きな窓を特徴とし、ダイニングと自然を優雅につなぎます。

南イタリアの鮮やかな風味 × ザノーニ氏の創造性

今回ラ・マムーニアのためにザノーニ氏が創り上げた料理は、南イタリアの魅力を余すところなく表現した芳醇な味わいをお約束します。イタリアならではのスタイルで楽しむアペリティーヴォから始まり、クラシックな料理を大胆かつ洗練された手腕で再解釈した数々のメニューが続きます。新メニューには、薪窯で焼き上げたタコのカルパッチョ、ミネストロー



ネ、生ハムやトリュフをのせたピッツァ、レモンとフレッシュミントを効かせた3種のリコッタのラビオリ、サフランリゾット、ナスのパルミジャーナ、そして丸ごとオーブンで焼き上げるスズキなど、多彩な逸品が登場。五感を刺激するグルメ体験を存分にご堪能いただけます。

さらに食後には、世界的パティシエ ピエール・エルメ が手掛けるデザートが待っています。果実のフレッシュさや濃厚なショコラの魅力を生かした逸品が、食体験を甘美に締めくくります。

エレガントで活気あるダイニング体験

中央のアイランドキッチンでは、シェフとチームが織りなすライブ感あふれる調理風景が楽しめ、笑顔とホスピタリティに溢れるスタッフがゲストを迎えます。太陽の光と爽やかな風に包まれ、庭とひとつながりになったダイニングは、五感すべてで「ラ・ドルチェ・ヴィータ」を感じることができる空間です。また厳選されたイタリアワインのセレクションが、この太陽を浴びた料理をより一層引き立てます。

この新たなコラボレーションを通じて、ラ・マムーニアは、イタリア料理の大胆な芸術性とモロッコの時を超えた優雅さが出会う、格調高く特別なダイニング体験をお届けいたします。

La Mamounia

ラ・マムーニアは、1923年の開業以来、モロッコのラグジュアリーホスピタリティを象徴するホテルとして、世界中のゲストを魅了し続けています。マラケシュの街の中心部に位置し、何世紀もの歴史を持つ美しい庭園に囲まれたホテルは、伝統と現代性がシームレスに融合したモロッコエレガンスを体現。輝かしい受賞歴が示すとおり、洗練されたデザインと最高のホスピタリティを兼ね備え、夢のような滞在をお楽しみいただけます。

www.mamounia.com

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  https://www.instagram.com/kentos_network/

