

2015 年 1 月 26 日

プレスリリース



日本人セブシェフのレストラン「春(Syun)」、  
リゾート・ワールド・セントーサ シンガポールに オープン

日本の有名シェフ山下春幸(Hal Yamashita)氏と  
リゾート・ワールド・セントーサが提携

ゲンティン・シンガポール社がシンガポールに開発・運営をする統合型リゾート(Integrated Resort=IR)リゾート・ワールド™・セントーサ(RWS)に、日本人シェフ山下春幸(Hal Yamashita)氏が率いるレストラン「春(Syun)」が新たにオープンしたことにより、世界トップレベルのセブシェフ・レストランがリゾートにまた一店加わりました。日本の神戸市出身、数々の賞に輝くシェフ、山下氏がRWSと提携し、シンガポールを新たな拠点として国際的な食のシーンにデビューを飾ります。店名は、同氏の新たなチャレンジの場にふさわしく、万物の始まりの季節を象徴する「春(Syun)」と名付けられました。



山下春幸シェフ

「春(Syun)」は、「Jap-Jap」フュージョン(山下氏の特徴的な料理スタイルを表す造語)を体現した、手頃な価格のモダンな「新和食」を提供するレストランです。「Jap-Jap」フュージョンという目新しい表現は、日常的な食材と日本から輸入されたプレミアム食材をシームレスに一体化させ、そして日本の各地が誇る郷土料理を融合させたスタイルを表しています。極上の食材のみを用いて作られる料理は、「優れた料理の真髄はシンプルさにある」という同氏の信条を如実に物語るものでもあります。

アジア地域での初出店とRWSとの提携に関して、山下氏は次のように語っています。「初の海外進出でRWSのような高名なホスピタリティ・ブランドとコラボレーションできることになり、とても興奮しています。『春(Syun)』のオープンに向け、この数か月は全力で準備を進めてきました。シンガポールで私の『新和食』のスタイルを、多種多彩なお客さんと共有できることがとても楽しみです」

「春(Syun)」の店舗は、リゾートのフェスティブ・ウォーク内、他のセブシェフのレストラン(Osia、ジョエル・ロブションなど)と隣接する場所にあります。1700平方フィートの広さに50席を備える店内は、7~8人用の個室を2室有するカジュアルなダイニングスペースが中心となっています。店内のインテリアは日本の「わびさび」(自然と強く結びついた、不完全、無常、未完成

[www.rwsentosa.com](http://www.rwsentosa.com)

の美を重んじる禅の美学)に着想を得ました。この美意識を具現した「春(Syun)」の空間デザインは、自然の素材を活用し、現代的な禅庭園を彷彿させる素朴でシンプルなエレガンスをたたえる一方、西洋的なタッチも感じられるしつらえとなっています。

自然の木材は寿司カウンターの上げにも用いられ、床はブラックサングルウッドを基調としています。2つの個室ダイニングの仕切りには、精緻な細工を施した格子造りの障子戸を配しています。

リゾート・ワールド・セントリーサ 春 Syun

営業時間: 火曜日から日曜日

ランチ: 12.00pm-3.00pm (ラストオーダー 2.30pm)

ディナー: 6.00pm-11.00pm (ラストオーダー10.30pm).

予約および問い合わせ: +65- 6577- 6688.

以上

### リゾート・ワールド・セントリーサ(RWSについて)

リゾート・ワールド・セントリーサは、シンガポールの大リゾート地、セントリーサ島にあるシンガポール初の統合型リゾートです。リゾートは2010年1月の開業、49ヘクタールの敷地に建設され、東南アジア初かつ唯一の「ユニバーサル・スタジオ™」のテーマパーク、世界最大の水族館がある海洋水族園「マリナライフ・パーク」、「マリタイム・エクスペリエンシャル・ミュージアム™」、カジノ、6つの個性あふれるホテル、「リゾート・ワールド・コンベンション・センター」、有名シェフによるダイニングや世界的な高級スパ、および、リテールショップを有しています。また、エンターテインメントとして、クレーンダンス™やレイク・オブ・ドリームス™などのパブリックアトラクションがあります。

RWSは、2011年から4年連続でTTGトラベルアワードにおいてアジアパシフィック地域におけるベスト統合型リゾートに選ばれています。この4年でリゾート内のレストランは、複数のアワードを受賞、レストランガイドの上位にランクされています。

Best Dining Experience Award, Singapore Experience Awards 2014

- ジョエル・ロブションレストラン

G Restaurant Award of Excellence 2014

- ジョエル・ロブションレストラン、ラトリエ デウ ジョエル・ロブション

Bocuse d'Or Asia Pacific Competition 2014 (Second place)

- Chef Yew Eng Tong, オーシャンレストラン by キャット・コーラ

Asiaone People's Choice Award 2013, Top 3 Hawkers

- マレーシアン・フード・ストリート Ah Mei Hokkien Prawn Mee

Asia's 50 Best Restaurants 2013

- ラトリエ デウ ジョエル ロブション

RWSは、ゲンティン シンガポール社が運営しています。[www.rwsentosa.com](http://www.rwsentosa.com)

Facebook: <https://www.facebook.com/ResortsWorldatSentosa>

Twitter/ Instagram: @rwsentosa

Blog (RWScoop): <http://www.rwsentosablog.com/>

[www.rwsentosa.com](http://www.rwsentosa.com)

報道関係のお問い合わせ先:

<p><b>シンガポール:</b>  <b>リゾート ワールド セントーサ(RWS)</b>          Lavinia Cheng / Danny Cham          Tel: + 65 6577 9725 / +65 6577 9758          +65 9238 2962 / +65 9696 9128  <a href="mailto:lavinia.cheng@RWSentosa.com">lavinia.cheng@RWSentosa.com</a> /  <a href="mailto:danny.cham@RWSentosa.com">danny.cham@RWSentosa.com</a></p>	<p><b>日本:</b>          (株)プラップジャパン          担当 蔵持朝子 / 吉宮拓          Tel: 03 4580 9105          Fax: 03 4580 9131  <a href="mailto:a-kuramochi@prap.co.jp">a-kuramochi@prap.co.jp</a></p>
--	---

<レストラン「春 Shun」 特別メニュー>



レストラン「春 Syun」では下記のアイコンメニューなどをお楽しみいただけます。

**ウニの黒毛和牛巻きキャビアのせ**

2層の黒毛和牛でウニを巻き、キャビアをトッピング。柑橘系の柚子ソースでいただきます。



**銀鱈の西京焼からすみ柚子ソース添え**

最高級の西京みそで漬け込んだ銀鱈を焼き、からすみと柚子のソースでいただきます。1週間前のご予約が必要です。