

プレスリリース

2016年4月13日

リゾート・ワールド・セントーサ・シンガポールに
アジア初ミシュランスターシェフのショーケースレストランがニューオープン
オープニングイベントを4月末より期間限定で開催

～シンガポール・ミシュランガイド/ロバート・パーカー・ワイン・アドヴォケートが協力～

シンガポール・ミシュランガイドのタイトルパートナーであるリゾート・ワールド・セントーサ・シンガポール(RWS)は、世界各国のミシュランスターシェフによるモダンヨーロッパ料理との特別なコラボレーションメニューを提供するアジア初のショーケースレストラン「キュレート(Curate)」を RWS 内に華々しくオープンいたします。次の有名レストランを待つことなく、また世界中を旅することなく最上級の料理がすぐそこに。美食家と食のアートをつなげる唯一の場所を提供していきます。

またレストランのオープニングの幕開けにふさわしく、シンガポール・ミシュランガイドシンガポールとロバート・パーカー・ワイン・アドヴォケートと協力し「**アート・アット・キュレート(Art at Curate)**」を4回にわたり開催します。

「アート・アット・キュレート」のイベントでは世界中のミシュランスターシェフによる選りすぐりのアイコンメニューを提供し、イベント終了後から次のイベントまでの間は、ミシュランスターシェフとキュレート常駐シェフとのコラボレーションメニューを提供していきます。記念すべき第一回目を4月29日～5月6日に開催し、その後1年間を通じてミシュランスターシェフの極上の創作料理を展示していきます。



またパーカー・ポイントでおなじみのワインの評論で知られるロバート・パーカー・ワイン・アドヴォケートが、毎回、世界中から厳選した一流のワインを料理に合わせてチョイス。限定イベントに花を添えます。

初回イベントを飾るのは、ミシュラン三つ星シェフ マッシミリアーモ・アラジエモ(Massimiliano Alajmo)。イタリアより来星、アイコンメニューを提供します。

アラジエモシェフは、食材のエッセンスやフレーバーを引き出すことへの強いこだわりを持つシェフとして知られており、厳選された季節の素材で作られるその料理は、まるでお皿の上の芸術、文学作品とも言われます。

世界で最もダイナミックなフードシーンのひとつであるシンガポールの食通のために、今回アラジエモシェフが、自身のレストラン「ラ・カンドレ」(イタリア・パデユア)のクラシックなメニューと新たに開発したメニューを準備しました。

<第1回 アート・アット・キュレート (Art at Curate) 概要>

- 期間：2016年4月29日(金)～5月6日(金)
- 価格：ランチ：S\$220/人～ (食事のみ・4品) /S\$280/人～ (ワイン付)
ディナー：S\$380/人～ (食事のみ・8品)
S\$480/人～ (ワイン・シャンパン付)

■予約：<http://guide.michelin.sg> こちらのサイトから予約可能。

アメリカン・エクスプレスクードをお持ちの方は、今後先行予約が可能。

※お席のご用意は予約のみ。5月7日以降はアラジモシェフとキュレート常駐シェフによる特別コラボレーションメニューが提供されます。

※※ 今後「アート・アット・キュレート (Art at Curate)」についてのお知らせをご希望の方は、www.rwsentosa.com/curate にアクセスの上、Eメールアドレスをご登録ください。



マッシミリアーノ・アラジモについて

Massimiliano (Max) Alajmo

1974年イタリアのパデュアに生まれる。兄のラッファエルと姉ローラとともにアラジモファミリーの三代目として、五つ星の3つのレストランを持っている。1993年には、パデュアにレストラン「Le Calandre」をオープンさせる。素材と香りへの強いこだわり、また素材や料理法に関して研究熱心なことで知られる。

2003年版ミシュランガイドにて、弱冠28歳の最年少で、自身のレストランが三つ星レストランに認定される。その後多くの著書を出版。権威あるイタリア料理学校 (Italian cooking school) のボードディレクターであり、Master della Cucina Italiana にて教鞭もとる。アラジモファミリーのレストランを統括するほか、ベニスのサンマルコ広場の「Ristorante Quadri」、パデュア郊外の「La Montecchia」、パリにはカジュアルレストラン「Caffè Stern」ほか3軒のビストロ、Il Calandrino, abc Quadri, abc Montecchia などを展開

リゾート・ワールド・セントーサ シンガポール(RESORTS WORLD SENTOSA)について

リゾート・ワールド・セントーサ(RWS)は、シンガポールのリゾートアイランド、セントーサ島に位置するアジアの究極のリゾートです。

RWSは、49ヘクタールの敷地に建設され、2010年1月に開業しました。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、世界最大級の水族館「S.E.A アクアリウム」がある海洋水族園、「アドベンチャー・コーヴ・ウォーターパーク」、「ドルフィンアイランド」などを擁します。他にも「マリタイム・エクスペリエンシャル・ミュージアム™」、多くの賞を受賞している高級スパ、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リテールショップがあります。また、エンターテインメントとしては、コンサートのほか、クレーンダンス™やレイク・オブ・ドリームス™などのオリジナルコンテンツのショーなども楽しめます。RWSは、2011年から5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のベスト統合型リゾートに選ばれています。

RWSは、マレーシア系財閥ゲンティン・グループ傘下のゲンティン・シンガポール社が運営しています。

日本語ウェブサイト：www.resortsworldsentosa.jp



ResortsWorldatSentosa



@rwsentosa



www.rwsentosablog.com

本件に関するお問い合わせ先：

リゾート・ワールド・セントーサ シンガポール広報代理

株式会社プラップジャパン コミュニケーションサービス本部 7 部

担当： 蔵持朝子 / 小林祐一 / 上高原由梨

Email: a-kuramochi@prap.co.jp / yu-kobayashi@prap.co.jp / y-kamitakahara@prap.co.jp

Tel: 03 4580 9105

<報道関係者様>

1. 下記の写真とキャプションを使用してください。
2. 高解像度の写真は、下記よりダウンロードしてください。
<https://app.box.com/s/po15m70dsfjiu710x45oxlkoosgj9yp8>
3. すべての写真の著作権は、 *Resorts World Sentosa* に属します。



キュレート (CURATE) :
RWS に新しくオープンするアジア初のコンセプト、ショーケースレストラン。
世界中からミシュランスターシェフを招聘し、RWS 内で最高の料理を提供します。



La Calandre のアイコンメニュー
前菜：冷製キダイ 牡蠣の殻のせ



La Calandre アイコンメニュー
メインディッシュ：赤海老のヒヨコマメピューレ、ケッパー添え