

プレスリリース

2016年7月28日

リゾート・ワールド・セントーサのセレクトシェフ・レストラン4店舗、 創刊ミシュランガイド・シンガポールにて合計7つの星を獲得

ジョエル・ロブションがシンガポールで唯一となるミシュラン3ツ星、**ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション**が2ツ星、**フォレスト森**と、**オシア・ステーキ&シーフードグリル**が、それぞれ1ツ星を獲得

待望の創刊ミシュランガイド・シンガポールの発表が7月21日リゾート・ワールド・ボールルームにて行われ、リゾート・ワールド・セントーサ(以下、「RWS」という)のセレクトシェフ・レストラン4店舗が星付きレストランとなった。

フレンチ・ファインダイニングレストラン「**ジョエル・ロブション**」は、シンガポールで唯一となるミシュラン最高峰3ツ星の栄誉を獲得。一方、高級モダン・フレンチレストラン「**ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション**」がミシュラン2ツ星を、コンテンポラリー・チャイニーズレストラン「**フォレスト森**」と「**オシア・ステーキ&シーフードグリル**」が、それぞれミシュラン1ツ星を獲得した。

ミシュランで世界一多くの星を持つフランス人シェフ、ジョエル・ロブションは、「RWSにある**ジョエル・ロブション**と**ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション**のチーム全員をとっても誇りに思う。シェフ、レストランマネージャー、ソムリエそしてサービススタッフ、皆とても優秀でこの最高の評価にふさわしいチームだ。ミシュランガイド・シンガポール2016の中で、同国初の、且つ唯一の3ツ星レストランという栄誉を与えてくれたミシュランに感謝している」と語った。

この2つのレストランは、これまで2011年のオープン以来数々の国内外の栄誉を獲得して来たが、今回創刊されたミシュランガイドでも星を獲得し、更なる栄誉を得たことになる。

最近では、フォーブス・トラベル・ガイド2016が、**ジョエル・ロブション**を5ツ星レストランとして認定。**ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション**は、2012年と2013年の二度、シンガポール政府観光局によるシンガポールエクスペリエンス賞(ベスト・ダイニング・エクスペリエンス部門)を受賞している。

地元シンガポールのセレクトシェフで、ミシュラン1ツ星レストラン**フォレスト森**を指揮するサム・レオンは、「自分の夢がやっと叶った。これまで25年歩んできた料理の道で、この瞬間をずっと待っていた。今回の栄誉をとっても誇りに思う。私を初め、私の家族、そして**フォレスト森**のチームメンバー皆にとって最高の功績であり、彼らのサポートがなければ、ミシュランの星付きレストランになることは叶わなかっただろう」と語った。

シェフ・レオンは、シンガポールで最も認知度の高いシェフの1人で20年間に渡り同国におけるチャイニーズ・ダイニング・シーンの開拓に多大なる影響を与えている。彼の料理指導の下、**フォレスト森**は、シン

ガポール政府観光局によるシンガポールエクスペリエンス賞 2015(ベスト・ダイニング・エクスペリエンス部門)を受賞した。

同じく1ツ星を獲得したオシア・ステーキ&シーフードグリルは、セレブリティシェフのスコット・ウェブスターと料理長ダグラス・テイが、洗練されたモダンなオーストラリア料理で極上のおもてなしを提供するレストラン。オープン前から料理チームを指揮するシェフのテイは、「創刊されたミシュランガイド・シンガポールにおいて星を獲得しことは、何ものにも代えがたい評価を受けたということだと思う。オシアのチームメンバー全員の強い結束と熱意がなければ、このような評価を得ることができなかった。皆がしてきたことがこの様に評価されることは素晴らしいことであり、これからも最高のダイニングエクスペリエンスをお客様に対して提供していきたい」と語った。

ミシュランガイド・シンガポールから、このような権威のある栄誉を与えられたことは、日々懸命に料理に取り組むRWSのシェフや料理プロフェッショナルへの強い励みになります。

RWSは、これからもアジアのプレミアム・ライフスタイル志向の統合型リゾートとして躍動感溢れる多彩なシンガポール食文化の最先端にあり続け、またシンガポールが真の世界グルメのデスティネーションになるように献身的に取り組んで参ります。

以上

<メディア連絡先>

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
E-mail: a-kuramochi@prap.co.jp / yu-kobayashi@prap.co.jp
Tel: 03-4580-9105

レストラン紹介

ジョエル・ロブション (Joël Robuchon Restaurant) (ミシュラン3ツ星)

場所: ホテルマイケル1階



リゾート・ワールド・センターサ内にある「ジョエル・ロブション」は、サービス、雰囲気、食材、盛り付け、そして何よりも風味の全てが融合して、高尚な真の卓越したダイニングエクスペリエンスを提供するフレンチ・ファインダイニングレストラン。世界的に著名なフランス人セーブシェフ、ジョエル・ロブションとエグゼクティブシェフ、マイケル・ミカエリディスが、独創的な古典的フランス料理の数々を、無比の精度の高さで、視覚的にも巧妙に盛り付ける。幾多の料理評論家が、ピュアな“魔法”であると表現した、代表的料理16品を集めた試味コースメニューを美食家向けに提供。アラカルトメニューも充実。ロブションの有名なパン、チーズ、デザート、アイスクリーム、ティーワゴンも感動的。更に、ワイン通向けに、1,200以上ものワインブランドを有する。

ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション (L' Atelier de Joël Robuchon) (ミシュラン2ツ星)

場所: ホテルマイケル1階



「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」は、セーブシェフ、ジョエル・ロブションによって2003年に創造されたコンセプト。日本料理の質素感とスペインのタパスバーの躍動感溢れる雰囲気から刺激を受け、アトリエ(工房という意味)のコンセプトが誕生。陽気な雰囲気を醸し出し、またシェフのロブションの考えで、お客様が見渡せるオープンキッチンでシェフ達が調理。カウンターに着席したお客様は、スポットライトの下で食材が料理に変わる姿を見ることができる。お食事の前に食前酒を横のバーで堪能。

フォレスト森(Forest 森) (ミシュラン1ツ星)

場所: エクアリアホテル1階



「フォレスト森」は、高い人気を誇る地元シンガポール・セレブシェフのサム・レオンが、RWSと組んで、初めて開いたレストラン。マイク・タン料理長と共に、伝統的な型を破り、大胆に革新的なコンテンポラリー・チャイニーズを創造。レオンは、チャイニーズレストランには珍しく、顧客サービスと料理の盛り付けに、欧米スタイルを取り入れる。見逃すべきでないこの絶妙なダイニングエクスペリエンス、「フォレスト森」は、チャイニーズファインダイニングの技を真に革新し続ける。

オシア・ステーキ&シーフードグリル(Osia Steak and Seafood Grill) (ミシュラン1ツ星)

場所: フェスティブ・ウォーク。



「オシア・ステーキ&シーフードグリル」は、愛する人と一緒に、心のこもった料理を召し上がって頂くことが全て。料理をシェアするお客様のために、オーストラリアのセレブシェフ、スコット・ウェブスターと料理長ダグラス・テイで作るシェアリング・プレート・メニューでは、驚くようなローストミートとグリルドシーフードを用意。よく知られているバイロンベイ豚、珍重されている特産松坂牛を含む高級肉、厳選した海産食品を特別調達して、オーストラリアから空輸。アジアの影響と欧米の料理テクニックを巧みに融合させた代表的メニューは、石窯焼き立てフラットブレッド、穀物で育てられたグリーンジ黒毛アンガス牛テンダーロイン、バイロンベイ豚のラック、ヴァローナホットチョコレートスープなど。

リゾート・ワールド・セントーサについて

シンガポールのセントーサ島にある、アジア究極のデスティネーションリゾート、リゾート・ワールド・セントーサ(RWS)。49ヘクタールの敷地に広がるRWSの主要アトラクションは、東南アジアで初めて唯一のユニバーサルスタジオテーマパーク、世界最大級の水族館であるシー・アクアリウム、アドベンチャー・コース・ウォーターパーク、ドルフィン・アイランド。他のアトラクションは、マリタイム・エクスペリエンシャル・ミュージアム、受賞歴のあるデスティネーション・スパ、カジノ、6つのテーマ別ホテル、リゾート・ワールド・コンベンションセンター、セレブシェフ・レストラン、専門小売店。また独自の舞台劇制作を初め、コンサート、クレーン・ダンスやレイク・オブ・ドリームス等の一般向けショーまで、世界的エンターテインメントを提供。アジア太平洋地区旅行業界の最優秀賞であるTTGトラベルアワードにおいて、2011年より5年連続「ベスト統合型リゾート賞」を受賞。RWSは、ゲンティン・グループのゲンティン・シンガポールPLC社の完全子会社。詳細は<http://www.resortsworldsentosa.jp/>をご確認下さい。

<報道関係者様>

画像をお使いいただく際は、下記キャプションをご使用下さい。また高解像度写真は、<https://app.box.com/v/RWSMichelinRestaurants2016> からダウンロードできます。



ゲンティン・シンガポール代表取締役社長兼リゾート・ワールド・セントーサ CEO のタン・ヒーテック氏(写真中央)とRWS料理チームメンバー。RWSのレストラン4店舗が、創刊ミシュランガイド・シンガポールで合計7つの星を獲得。



ミシュラン表彰盾を持つ RWS のシェフ達: (左から)アントニオ・ベニテス(「ジョエル・ロブション」ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」所属パストリーシェフ)、ロレンツ・オーヤ(「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」所属料理長)、フランス人セレブ・シェフのジョエル・ロブション、マイケル・ミカエリディス(「ジョエル・ロブション」ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」所属エグゼクティブシェフ)、ダグラス・テイ(「オシア・ステーキ&シーフードグリル」所属料理長)、地元セレブ・シェフのサム・レオン(「フォレスト森」)



フランス人セレブ・シェフのジョエル・ロブション(右)、マイケル・ミカエリディス(左、リゾート・ワールド・センター内「ジョエル・ロブション」ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」所属エグゼクティブシェフ)が、ミシュランガイド国際ディレクターのマイケル・エリス氏(中央)より、シンガポール国内で唯一 3 ッ星を授与される。