



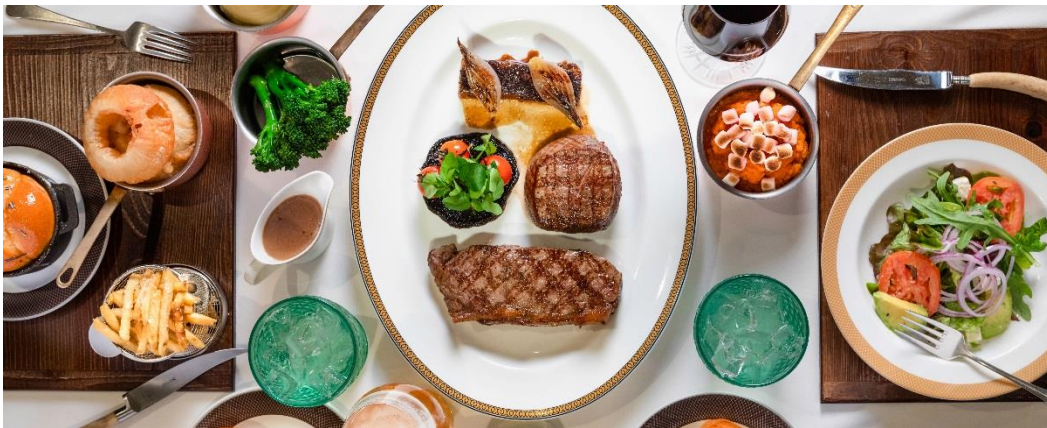
CUNARD®

ニュース・リリース

2019年1月15日

キュナード 「ザ・ベランダ」の 新しいステーキハウス ダイニング コンセプトを発表

キュナード全客船にて、「ステーキハウス・アット・ザ・ベランダ」を提供



イギリスのラグジュアリー・クルーズ・ライン、キュナードはダイニング・レストラン「ザ・ベランダ」での新しいステーキハウス・ダイニング コンセプトを発表。「ステーキハウス・アット・ザ・ベランダ」を、女王の名を冠した3隻、クイーン・メリー2、クイーン・ヴィクトリア、クイーン・エリザベス全客船にて提供いたします。

キュナードのシェフ・チームは、大西洋を挟んだ両大陸からインスピレーションを受け、米農務省（USDA）の認定を受けた穀物飼育の極上ニューヨーク・ストリップ・ステーキ、メイン・ロブスターやアラスカ産タラバガニ、スコットランドの牧草飼育のドライ・エイジング・ビーフや、イギリスの塩性湿地で育てたラム・ラックなど様々な国の食材を取り入れたメニューをつくりあげました。その他にも有名なオーギービーフなどもメニューに登場しています。

キュナード北米シニア・バイス・プレジデントのジョシュ・レイボヴィッツ（Josh Leibowitz）は、次のように述べています。「昨夏、クイーン・メリー2で新しいステーキハウス・メニューが成功したことを受け、当社の全客船で新たなコンセプトとして採用することになりました。航海中に最上のお肉料理をお楽しみいただける、新しい『ステーキハウス・アット・ザ・ベランダ』をぜひご体験ください。」

新メニューに加え、ザ・ベランダ・バーでは、世界の最新トレンドを取り入れた、選りすぐりの新しいクラフト・カクテルをご提供いたします。ワインの品ぞろえも豊富で、お肉料理にあわせて特別に選定します。スパイシーなシラー、芳醇なマルベック、豊かな味わいのシャルドネなど多数のワインをご用意しています。

「ステーキハウス・アット・ザ・ベランダ」は、航海中 12 時～13 時 30 分（ランチ）および 18 時 30 分～21 時（ディナー）に提供され、ランチのご予約は乗船後に、ディナーのご予約はキュナードの VOYAGE PERSONALISER にて、もしくは乗船後に可能です。メニューはこちらからダウンロードしていただけます。

◆ キュナード関連サイト：

日本語ホームページ: <http://www.cunard.jp/>

日本語フェイスブック：<https://www.facebook.com/CunardJP/>

◆ キュナードについて

キュナードは、いつまでも心に残る体験を提供することで知られている、イギリスのラグジュアリー・クルーズ・ラインです。1840 年以來、北大西洋での客船運航において常にリードし、2015 年には記念すべき 175 周年を祝いました。約 2 世紀に渡り、大西洋航路のパイオニアであり続けるキュナードは、まさに世界的なクルーズラインです。キュナードでは、洗練された食事、厳選されたエンターテインメント、優れたサービスなどを体験していただけます。5 ツ星クラスのレストラン、ルームサービス、ゲストスピーカーによる講演、ライブラリー、映画に至るまで、ゲストの皆さまにいつまでも心に残る体験をしていただけるよう、きめ細やかなサービスを提供しています。

キュナードは現在、クイーン・メリー2、クイーン・エリザベス、クイーン・ヴィクトリアの 3 隻を保有し、ヨーロッパ、カリブ海、アジア、オーストラリア方面に就航しています。2017 年には、4 隻目の客船が 2022 年に就航することを発表しました。この投資により、キュナードはさらなる世界戦略を強化、2000 年以來の 4 隻同時就航を予定しています。

キュナードは、イギリス・サウサンプトンにあるカーニバル・ハウスに拠点を置き、1998 年よりカーニバル・コーポレーションの傘下に入っています。

お問い合わせ先 キュナード・ライン ジャパンオフィス 広報業務代行
株式会社プラップ ジャパン 担当：福田・滝田・野村
TEL：03-4580-9103 E-mail：cunard_pr@prap.co.jp