MSCクルーズでグルメな夏クルーズを

MSCクルーズはこの夏、有料レストランでの事前予約パッケージを始めました。パッケージは個人旅行のお客様がご利用いただけます。グルメな夏のクルーズをお楽しみください。地中海航路でも北欧航路でも、事前予約が可能です。

MSCクルーズのメインダイニングおよび有料レストランは、クオリティと種類の豊富さに定評をいただいています。

「よい食事は生き方そのものである」をモットーに、創業当時から食品の仕入れ先と製造過程を 吟味し、選択肢と品質、厳格な管理法にこだわってきました。おいしくて安心で、なおかつお手 頃なメニューをお届けできるよう、日々努めています。

MSCクルーズはこの夏、有料レストランでの事前予約パッケージを始めました。パッケージは個人旅行のお客様がご利用いただけます。グルメな夏のクルーズをお楽しみください。

地中海航路でも北欧航路でも、事前予約は可能です。MSCファンタジア、MSCスプレンディダ、MSC ディヴィーナでは、「テックスメックス・エクスペリエンス」および「ステーキハウス・エクスペリエンス」をお申込みいただけます。MSCムジカ、MSCオーケストラ、MSCポエジア、MSCマニフィカに乗船予定のお客様は、寿司や刺身、その他アジアのフュージョン料理が楽しめる「オリエンタル・フェスティバル」を、カイト寿司バー、上海オリエンタルレストラン、またはオリエンタルプラザで予約できます。

MSCディヴィーナ、MSCプレチオーサの乗船が待ちきれない方は、展望レストランのギャラクシーで3種類のディナーメニュー「Saturno(サトゥルノ)」、「Venere(ヴェネーレ)」、「Galaxy(ギャラクシー)」から選んで、美食の船旅を想像しましょう。また、「ラグジュアリー・ブランチ」では、スパークリングワイン、オイスター、ハモンセラーノ、フォアグラのブランチをどうぞ。お子様向けには恐竜の形をしたチキンコロッケ、トマトのてんとう虫、マジパンの子豚など、楽しいメニューをご用意しています。

新造船MSCプレチオーサに乗船予定でしたら、洋上初の2つのイータリー・レストランでスローフードを味わってみませんか?

イータリー・レストランとリストランテ・イタリアでは、スローフードのパッケージを予約できます。イータリー・レストランではランチ、ディナー共にアミューズ、高品質のパスタ、シーフードまたは肉料理をお召し上がりいただけます。一方、ハイクラスのリストランテ・イタリアでは、イータリーのシェフが特別に考案した贅沢なコースメニューをお楽しみいただけます。それぞれの料理にはスローフード協会が認定した希少なプレシディア食品が使用されています。全てのパッケージはMSCクルーズジャパンのウェブサイトで事前予約が可能です。

【MSCクルーズについて】

MSCクルーズは地中海、南アフリカ、ブラジルにおけるマーケットリーダーであり、世界中を運航しています。年間を通じて地中海一帯を航行、また季節により北欧、大西洋、カリブ海、アンティル諸島

、南米、南アフリカ、西アフリカ、アラブ首長国連邦、紅海に配船。最新鋭の客船を12隻所有しています -

ファンタジアクラスのMSCプレチオーサ、MSCディヴィーナ、MSCスプレンディダ、MSCファンタジア、ムジカクラスのMSCマニフィカ、MSCポエジア、MSCオーケストラ、MSCムジカ、リリカクラス

のMSCシンフォニア、MSCアルモニア、MSCオペラ、MSCリリカです。MSCクルーズは高い品質管理と環境保護を認められ、ビューローベリタスより「6つの金真珠」賞を受賞した世界唯一の企業です。また、食品管理全般において陸上・海上共に高い安全性を達成し、ISO9001とISO22000を取得しました。世界中でリーダーシップを発揮する以上、運営する地域の自然環境や人的環境に対する責任があると考え、2009年にユニセフと長期にわたるパートナーシップを締結。ブラジルの恵まれない子供たちが高い教育を受けるためのプロジェクトに対し、これまで200万ユーロ以上の資金を提供してきました。

【イータリーについて】

イタリアのトリノに本店を持ち、大規模なイタリア食材専門店「エノガストロノミーショップ(業態総称)」として成功を収めているEATALYは、単なる食品マーケットではありません。イタリ アの歴史の中で継承してきたエノガストロノミー文化を表現する文化事業として、現在イタリア でジェノヴァ、ローマなど10店舗、日本国内に12店舗、ニューヨークに1店舗を展開していま す。イタリアで非常にレベルの高い製品を作り出す小規模の生産者の製品の多くは、希少で高価 格で入手困難である場合が多く、Eatalyはこうした製品も一般の手に届けるべく

「高品質な食文化を全ての人に」

という想いから誕生しました。名高いナポリ近郊のグラニャーノ産乾燥パスタから、ピエモンテアルプスのミネラルウォーター、西リグーリア海岸のオリーブオイルなど様々な小生産者たちが、食の名匠たちの腕前の成果を示すべくEatalyブランドの下に結集しています。安定供給の難しい高級食料品を、生産者から直接仕入れ、全く斬新な流通の基礎を築き上げることで、より多種で豊かな製品の提供と、持続可能な価格を実現しました。また、私達にとって地球環境に優しいサイクルが確立できることも重要です。つまり、高品質であると同時に体にも良い製品の提供を目指しています。

EATALY

は、「買う・味わう・学ぶ」をテーマに、主にピエモンテ州、リグーリア州を中心とする地域から仕入れた上質で安心な食品を提供しています。様々な監修をスローフードの協会より受け、「美味しく、安心で、適正な」食品と食文化に対して高い意識を持つ人々のために、教育事業や食品提供を通じて、本物のイタリアの食文化を発信しています。

株式会社MSCクルーズジャパン マーケティング部/担当:鈴木

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3丁目7番10号 ランディック虎ノ門ビル8F

電話: 03-5405-9401 FAX: 03-5405-9212 ウェブサイト: www.msccruises.ip

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com