

OCEANIA CRUISES®

オーシャンアクルーズがグルメにうれしい
「ジェラルド・ベルトラン フード&ワイン ペアリング」体験をスタート

食のペアリング紀行コレクションに加わる最新企画は
比類なき洋上グルメアドベンチャーと世界的に有名なワインのペアリング



ワインペアリング体験

東京 2025年8月6日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャンアクルーズ](#)が、新たなシグネチャー体験となる「ジェラルド・ベルトラン フード&ワイン ペアリングランチ」を発表。これにより、ブランドが誇る食とワインにまつわる体験の魅力がさらに増します。

新企画は、2025年7月18日に待望の初就航を予定しているオーシャンア アリュール船上で初披露されており、その後、同9月にはオーシャンア ビスタを皮切りに、2026年までにはオーシャンア マリーナとオーシャンア リビエラでも展開される予定。学びと楽しさを兼ね備えたオーシャンアクルーズの豊富な体験型プログラムに加えられる新体験は、船上での旅をさらに自分らしくカスタマイズする選択肢が広がるとして期待されます。



「ジェラルール・ベルトラン フード&ワイン ペアリングランチ」では豪華な6コースの料理が次々と展開されます。各料理には厳選されたジェラルール・ベルトランのプレミアムワインをペアリング。南仏を代表する銘醸ワインのメーカーが誇るサステナブルな醸造芸術とアール・ド・ヴィーヴル(生きる術)を体感することができます。さらに、丁寧に構成されたメニューを通じて、個性的な各ワインの特徴や地域特有の品種、そして食とワインが見事に融合する極上の組み合わせなどに造詣を深めることができます。

オーシャンアクルーズが誇るトップクラスのシェフとソムリエによるレクチャーつきで楽しみながら学べる本ランチは、ブランドを代表するフレンチレストラン「ジャック」で行われます。1回あたり最大40名まで。料金は1名175ドル(チップ別途)。各クルーズの特定日程に開催されます。

ワイン通から好奇心旺盛な初心者まで、幅広い層にも楽しめる本企画は、オーシャンアクルーズが誇る実践的で内容充実の美食体験へのこだわりが具体化されたもの。参加者はフランス南部の陽光に満ちたブドウ畑へと誘われます。オーガニックおよびバイオダイナミック農法によって丁寧に造られた受賞歴あるジェラルール・ベルトランのワインに関する知識を深めながら、オーシャンアクルーズの料理チームが作り上げた絶品料理とのペアリングを楽しめる内容となっています。

オーシャンアクルーズのチーフラグジュアリーオフィサー ジェイソン・モンタギューは、「オーシャンアクルーズでは、船上での体験を通じてより好奇心がかき立てられ、より深い繋がりが生み出されるようなユニークな方法を模索しています。私共のお客様は、単に優れた料理やワインをお楽しみになりたいだけでなく、探求し、学べるような自分らしいラグジュアリークルーズをお望みです。新企画のジェラルール・ベルトラン体験は、そうしたニーズに応える私共の発見重視の多彩なプログラムを拡充する、まさにその好例です。お客様が新たな視点で土地や人々、文化とつながることを可能にするものです」としています。

オーシャンアクルーズのカリナリーダイレクターでシェフのアレクシ・クアレッティは、「ジェラルール・ベルトランと協力して唯一無二のペアリングメニューを作り上げることは、料理芸術と世界屈指のフランスワインを、インスピレーションに満ち、かつ親しみやすい形で融合させる素晴らしい機会となりました。これは当社の多彩なペアリング体験に美しい1ページを加えるものであり、『洋上最高の美食』をお届けするという私たちの揺るぎない姿勢を具体化するものです。カリナリーセンターでの実践料理教室から、ソムリエのレクチャー付きランチ、没入感あるドリンクテイस्टイングやデモンストレーションに至るまで、私たちは常に、お客様を驚かせ、喜ばせ、そして刺激するような美食体験を進化させ続けています」とコメントしています。



ジェラール・ベルトラン フード&ワイン ペアリングのメニューから:

- ジャガイモパンケーキ、「ストウーリア」製オシエトラキャビア、ウオッカとライムが香るシャンティイ
クリーム
ペアリングワイン: ジェラール・ベルトラン キャブリエール、「クロ・デュ・タンプル」ロゼ、ラングド
ック=ルシヨン、フランス
- イカとホタテの米粒仕立て「ベネチア風リゾット」、ポロ葱、レモンを添えて
ペアリングワイン: ジェラール・ベルトラン シャトーロスピタレ、ラ・クラーフ 白ブレンド、ラングド
ック=ルシヨン、フランス
- カモとフォワグラのパテ パイ包み、レモンと野菜のピクルス
ペアリングワイン: ジェラール・ベルトラン シャトーロスピタレ、ラ・クラーフ グランヴァン、シラー
／グルナッシュ／ムールヴェードル、ラングドック=ルシヨン、フランス
- 牛ショートリブの煮込み、プレスポテトケーキ、ニンジングラッセ
ペアリングワイン: ジェラール・ベルトラン ミネルヴォワ ラ・リヴィニエール「クロ・ドラ」、ラングド
ック=ルシヨン、フランス
- リヨンのチーズスプレッド「セルヴェル・ド・カニユ」、黒パン「パンパニッケル」、ラディッシュ
ペアリングワイン: ジェラール・ベルトラン コスモス 888 赤ブレンド、ラングドック=ルシヨン、フラ
ンス
- 「カレポー」ゴールドチョコレートケーキ キャラメルとホワイトチョコレートのムース、ヘーゼルナッ
ツプラーネ、金箔
ペアリングワイン: 1975 レ・ヴィニユロン・ド・モーリー「モーリー」チュイレ・ラ・ヴィエイユレゼルヴ、
ラングドック=ルシヨン、フランス



オーシャニアクルーズではその他様々な料理とワインのペアリング体験コレクションが企画されています。ブランドが誇る才能あるシェフやソムリエ厳選による、それぞれ独創的なメニューと希少ビンテージの組み合わせを特徴とする体験の数々から、以下にその一例を：

- **モエ・エ・シャンドン シャンパン体験：**オーシャニア ビスタとオーシャニア アリュウラのアクアマールキッチンで特定日のディナー前に開催。希少なヴィンテージワインとインスパイアされた料理とのペアリングを楽しむ 3 コースの旅
- **コネッスール ワインペアリング ランチ：**地中海風のメニューをプレミアムワインのセレクションと。講師はトップクラスのソムリエ
- **ドン ペリニオン体験：**くつろげる雰囲気の中、珍しいビンテージを 6 コースのディナーで
- **オデッセイメニュー：**世界の味に特選ワインを組み合わせた 7 品のコース
- **プライベートでのプライベートダイニング：**一晩に 8 名限定で特別に用意される複数の料理とワインのペアリングディナー
- **ラ・レゼルヴでのワインとモエ・エ・シャンドンシャンパーニュ体験：**ジャック・ペパンの「ラ・キューイジューヌ ブルジョワーズ」の複数皿の料理紀行をはじめとする、親しみやすいテイस्टイングと発見のメニュー

オーシャニアクルーズの豪華小型船、絶品の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については <https://jp.oceaniacruises.com> で。



オーシャンアクルーズについて

オーシャンアクルーズは洋上最高の美食と寄港地の魅力を追求する世界屈指のクルーズラインです。最大乗客定員 1,250 名、全 8 隻のラグジュアリーな小型客船が洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎに満ちた客船による考え抜かれた旅行体験で、7 大陸 100 か国以上の 600 を超える主要港から小さな港までを 7 泊から 200 泊余りをかけて巡ります。ソナタクラス船を 4 隻発注済みで、引き渡し予定は、それぞれ 2027 年、2029 年、2032 年、2035 年の予定[1]。オーシャンアクルーズはノルウェージャンクルーズライン・ホールディングス(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com

[1] 引き渡し年はすべて予定であり、変更される場合があります。

画像提供はオーシャンアクルーズ

【発行元】オーシャンアクルーズ PR 株式会社フレア