



プレス・リリース

2024年7月2日

## 高級スペシャリティ・レストラン「ラブ・バイ・ブリット」が サン・プリンセスで正式オープン

～世界的アーティスト、ロメロ・ブリット氏と料理界の巨匠、ルディ・ソダミンの  
コラボレーションによる、センセーショナルなダイニング体験をご提供～



[プリンセス・クルーズ](#)は、アートに彩られた、「Love」を祝うレストラン「ラブ・バイ・ブリット」が[サン・プリンセス](#)において正式にオープンしたことを発表しました。世界的なポップアーティスト、ロメロ・ブリット氏と料理界の巨匠でプリンセス・クルーズの料理部門責任者でもあるルディ・ソダミンの初となるコラボレーションにより、多感覚のダイニング体験を創り出し、深い情熱、絶妙な味わい、限りない創造性を具現化した料理をご提供します。

ラブ・バイ・ブリットでは、ブリット氏を象徴する芸術性とソダミンの卓越した料理技術が融合した7品コースのプリフィックス・メニューをご用意し、味覚だけでなく、視覚でも堪能いただけるセンセーショナルなダイニング体験をお楽しみいただけます。関連画像は[こちら](#)からご確認ください。

プリンセス・クルーズの料理部門責任者であるソダミンは次のように述べています。

「独自の表現で普遍的な愛を讃えるロメロ・ブリット氏のアートと創造的なインスピレーション、そして私の料理への情熱の融合による、丹念に吟味した最高級のメニューはきっとお客様の心に残ることでしょう。食と芸術、そして普遍的な愛の調和をテーマとするラブ・バイ・ブリットでの比類なきダイニング体験をサン・プリンセスに乗船されるお客様へご提供できることは大変光栄です」。

デッキ17の船尾に位置するラブ・バイ・ブリット（定員68名）は、ブリット氏を象徴する、喜びに満ち



たデザインを贅沢に配置し、鮮やかな色彩、大胆な模様を施し心温まる世界にカップルが浸れるよう工夫と、最高のサービスと共に息をのむほどのロマンチックなオーシャンビューをお楽しみいただけます。

7品のコース料理は魅惑的なアミューズ、「牡蠣のレモングラス・カフィール、みりん、ゴールドフレーク添え」からスタートします。「マグロとアボカド、ザクロ、とうがらし添え」に続く、「ワイルドマッシュルームのカプチーノスープ」、「ビーツとイチジクとヤギのチーズのサラダ」、お口直しの「ピンクシャンパンのグラニータ、バラの花びら添え」、「ロブスターテルミドールとビーフテンダーロイン、トリュフのジュ添え」など、どのメニューもハートをモチーフした独創的なプレゼンテーションが特徴です。デザートは、ラブボートにちなんだハート型のチョコレートラバケーキ、フレッシュ・ベリーとラズベリー・クリーム添え、そしてプティフルをご用意しています。

さらに、ブリット氏のアートをあしらった鮮やかな食器、ハートに折りたたまれたナプキンやハート型のカトラリーなど、特別な演出もお楽しみいただけます。ラブ・バイ・ブリットのカバーチャージはお一人様79ドルで、ご乗船前に専用アプリ「プリンセス・クルーズ」から事前予約も可能です。

提供するメニューを引き立てるために選び抜かれた、以下のスペシャルカクテルと幅広いワインリストは、アラカルトでも楽しみいただけます。

- **ストロベリー・ラブ・ポーション (Strawberry Love Potion)** - テキーラローズ、ディサローノ アマレット、シャンボール、ストロベリー
- **エクスプレッソ・マイ・ラブ (Espresso My Love)** - ジェムソン、OM チョコレートリキュール、ディサローノ アマレット、デメララ、チョコレートビターズ、エクスプレッソ
- **ブリット・クーブ (Britto Coupe)** - グレイグース ストロベリー&レモングラス、アペロール、コアントロー、ライム、ストロベリー

### ロメロ・ブリット氏について

史上最もライセンスを得ているアーティストと言われるブリット氏は、ハッピー・アート・ムーブメントの創始者であり、幸福、楽しさ、愛、希望という象徴的なビジュアルを創り出し、世界中の何百万人もの人々にインスピレーションを与えてきました。ブラジル生まれ、マイアミ育ちのブリット氏の作品は、120カ国以上の一流ギャラリーや美術館で展示されています。また、ロンドンのハイド・パークでの史上最大規模の作品展示をはじめ、数えきれないほどのパブリック・アートやプライベートアート作品を創っています。シルク・ドゥ・ソレイユと共同でスーパーボウル XLI のオープニングを手がけ、2010年 FIFA ワールドカップ南アフリカ大会の公式アーティスト、2014年 FIFA ワールドカップブラジル大会のアンバサダー、2016年リオ五輪の名誉聖火ランナー兼アンバサダーを務めました。

### サン・プリンセスについて

総トン数 177,882 トン、乗客定員 4,300 名のサン・プリンセスは、これまでの伝統を受け継ぎながらも、革



新たなデザインを取り入れています。2024年初めにデビューしたサン・プリンセスは地中海クルーズを運航後、2024年10月よりフォート・ローダーデール発着のカリブ海クルーズに就航予定です。

サン・プリンセスは30ものレストランとバーを完備し、セレブリティとのコラボレーション、こだわりの食材を使用した逸品など、ラブ・バイ・ブリットの他にも非日常のダイニング体験をご提供します。

- **スペルバウンド・バイ・マジック・キャッスル**：魅惑的なマジックの世界と料理、ミクソロジーの芸術を融合させた、マジックとアドベンチャーに彩られた非日常の没入型ダイニング体験をお楽しみいただけます。
- **マコト・オーシャン**：江戸前寿司を専門とする日本人シェフの大桑誠氏が監修する寿司レストランでは、大桑氏の25年にわたる経験を生かした遊び心と細部にまでこだわった料理の数々をご提供します。
- **ブッチャーズ・ブロック・バイ・ダリオ**：世界的に有名なイタリアの肉職人のダリオ・チェッキーニ氏とのパートナーシップにより、チェッキーニ氏のシグネチャー・カットをはじめとする、完璧な焼き加減で仕上げられたステーキなどをご用意しています。
- **キャッチ・バイ・ルディ**：シェフのルディ・ソダミンが手掛けるレストランでは、シーフードを使用したこだわりのメニューをご堪能いただけます。
- **グッド・スピリッツ・アット・シー・ウィズ・ロブ・フロイド**：セレブリティ・ミクソロジストのロブ・フロイド氏によるデスティネーションにインスパイアされた唯一無二のカクテルが、船上でのひとときを華やかに彩ります。

サン・プリンセスが運航する地中海、ヨーロッパ、カリブ海クルーズは現在販売中です。最新情報は、[プリンセス・クルーズウェブサイト](#)（英語）をご覧ください。

### プリンセス・クルーズについて

米国ドラマにちなみ、「ラブ・ボート」の名で知られるプリンセス・クルーズは、世界で最も象徴的なクルーズ・ブランドとして、大型船ならではのサービスと共に、小型船ならではのお客様のご要望に合わせたきめ細かいサービスの提供により、年間数百万人のお客様を最も人気のデスティネーションへお連れし、夢のバケーションをお届けしている。充実した客室、ワールドクラスのダイニング、壮大なパフォーマンス、受賞歴のあるカジノやエンターテイメント、ラグジュアリーなスパ、想像を掻き立てる体験、数々のアクティビティとメダリオン・クラスの融合により、カリブ海、アラスカ、パナマ運河、メキシカンリビエラ、ヨーロッパ、南米、オーストラリア/ニュージーランド、南太平洋、ハワイ、アジア、カナダ/ニューイングランド、南極、ワールドクルーズなどの世界中の素晴らしい環境での大切な方との忘れられないひとときを創造している。プリンセス・クルーズは、[カーニバル・コーポレーション& plc](#) (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK) 傘下の会社。

株式会社カーニバル・ジャパン  
(プリンセス・クルーズ ジャパンオフィス)  
<https://www.princesscruises.jp/>