



AMA、家族経営ならではのおもてなし



左よりルディ・シュライナー社長
クリスティン・カースト上級副
社長、共同オーナー
ゲイリー・マーフィー営業担当
副社長、共同オーナー

2002年、米国ロサンゼルスでうぶ声を上げたアマウォーターウエイズは、創業以来リバークルーズに新しい風を送り込み注目されてきました。

斬新で広々とした設計、美食の追求、無料Wi-Fiや自転車、ゆっくり歩き観光などパーソナルで心のこもったサービスは家族経営ならではの。

アマウォーターウエイズの社員は家族としてお客様をお迎えします。ラグジュアリーでありながらアットホームなクルーズをぜひご体験ください。極上のリバークルーズをあなたに。

輝かしい受賞歴



トラベル・アンド・レジャー誌
読者投票
「ワールドベストアワード
2014」



ポートホール誌
「読者投票賞2015」



クルーズ・クリティック誌
「2015編集部」



2015トラベル・エイジ・ウエスト誌
ウェブ賞
「ベスト・オンボード・ダイニング」

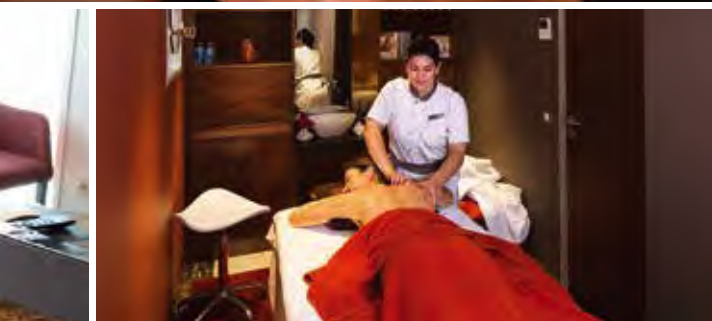


2015トラブヴィー賞
「リバークルーズ総合ベスト」

ベルリッツで1位～11位まで独占

Berlitz ベルリッツのガイドブック“River Cruises in Europe”のランキングで、アマウォーターウエイズの船が、1位～11位までを独占しました。このガイドブックはヨーロッパで就航する客船の、船、サービス、料理などをポイントで評価しています。これでアマウォーターウエイズの優秀性が証明されたこととなります。ラグジュアリーのその上を目指すAMAに今後もご注目ください。

ランク	船	総合得点	ランク	船	総合得点
1	アマプリマ	422 point	7	アマリラ	413 point
2	アマヴィダ	421 point	8	アマダジオ	412 point
3	アマヴェルデ	420 point	9	アマレグロ	412 point
4	アマチェルト	414 point	10	アマドルチェ	411 point
5	アマダンテ	414 point	11	アマチェロ	410 point
6	アマペラ	413 point	12	ロードパイロン	405 point



AMA 美食のリバークルーズ

リバーで唯一の メンバーです

アマウォーターウエイズはリバークルーズで唯一、パリに本部を置く美食とワインの権威ある団体ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会のメンバーです。この協会は1950年、王立料理人のギルドを称えて設立されました。ギルドの起源は13世紀まで遡ることができます。協会は美食に対する世界レベルの見識を持つ者だけを招待し会員として迎えます。ヨーロッパで運航するAMAの客船

はすべて協会の会員です。船の料理チームは、美食とワインの専門知識をお客様と分かち合いたいと願っております。



飲料担当ディレクター総料理長
プリムス・パーチトールド



素材へのこだわり

美味しい料理の大切な要素、それは食材と鮮度です。アマは行く先々で出来るだけ地元の新鮮な食材を仕入れます。これも少人数のラグジュアリー船ならではの。

選べるメニュー

アマのシェフたちは、限られたスペースのギャレーで何種類もの料理をお作りします。ディナーならアペタイザーが3品、スープ2品、メインディッシュ3品、デザート4品。更にビーフ、サーモン、チキンのロースト3品、サラダ2品はいつでもお出しいたします。



もう1つのダイニング

アマの新しい試み、それが2つ目のダイニングシェフズテーブル*です。限りある船内で複数のダイニングを作るのは容易ではありませんでした。船尾にある隠れ家的な空間はオープンキッチンでたった28席、180度の眺望とともに。





ラ・シェーヌ・デ・ロティスール ディナー 例



アペタイザー

フォアグラのパテ、くるみのブリオッシュといちじくのチャツネ、
ポートワイン漬けオニオンコンフィ添え

ミックスグリーン野菜とアスパラガスのグリル、フレッシュビーツ、
やぎのチーズ、くるみの飴焼きのラズベリービネガー
ナシとコアントローのカクテル

スープ

フレンチオニオンスープ、チーズクルトン
アスパラガスのクリーミースープ、トリュフフォーム

メインコース

舌平目のレモングリル、サンドライトマト、ケーパー、
クーミーなシャルドネーフォーム、ほうれん草のソテー添え、
トリュフ風味のムスリンポテト

ラムメダリオンの香草ローストと、ラムラックのタイム味ソース、
ラタトゥイユ・ロマネスコ、ポテトのグラタン

ほうれん草とボレタスのキッシュ、チャイブのサワークリーム、
チェリートマトのソテーとパールポテト添え

デザート

デザートのバリエーション

クレーム・ド・キャラメル、アマンディーヌ
(ラム風味のチョコレートケーキ) とマンゴーソルベ

アイスクップ“モンシェリ”(チョコレートアイスクリーム) の、
チェリーのコニャック漬けとホイップクリーム添え

フレッシュフルーツ

ヨーロッパ産チーズ各種、ビスケット添え

いつでもメニュー

ストリップ・サーロインステーキ、サーモンのフィレ、
チキンの胸肉のグリル

