

Seven Seas Explorer®に乗船していただいた方にのみご提供している、当社独自の当社独自のグルメ エクスプローラー ツアーでは、世界各地のおいしい食文化に触れることができるユニークな体験をお届けします。地域の伝統的な味に舌鼓を打ったり、現地の料理教室で新しいテクニックを学んだり。その後はフード アート キッチンでスキルを磨きましょう。地元の市場に出かけて異国情緒あふれるスパイスを見つけて、すばらしい建物でおいしいワインを試飲して、有名シェフが腕を振ったグルメ料理を味わうことができます。現在参加できるグルメ エクスプローラー ツアーのリストについては、下記をご覧ください。ご旅行と目的地に応じて参加できるツアーが異なります。

バルセロナの食品市場とミシュラン 2 つ星レストランのご昼食 - スペイン、バルセロナ
フード アート キッチンのシェフインストラクターと行くバルセロナの旬の食べ物とワインのインサイダー ツアーにご参加ください。ボケリア市場とサンタ カテリーナ市場を訪ねて、バルセロナの高級レストランで働くカタルーニャ出身のシェフも地元のシェフも使用する材料に詳しくなりましょう。エクストラ バージン オリーブオイルをご賞味いただけます。有名シェフ、ジョルディ・クルス氏のキッチン、ミシュラン 2 つ星レストランの ABaC で最高の昼食をお楽しみください。

シェフ マーケット ツアー:カンノーリとワイン付きのご昼食 - イタリア、タオルミナ(シチリア島)

フード アート キッチンのシェフインストラクターが同行する、カターニアの有名な魚と農作物市場では、シチリアのペストリー マスターからおいしいカンノーリの作り方を習い、締めくくりには有名なタオルミナ レストランでスロー フード シェフ、トゥーリ氏による昼食と料理の実演をお楽しみいただけます。ご昼食には、受賞歴のあるエトナのベナンティ ワイナリーのワインを生産者自らが料理に合うワインを選び、シチリアならではのワインとお食事を堪能できます。

シェフ マーケット ツアー:カンノーリとご昼食 - イタリア、カターニア(シチリア島)

シチリアを楽しむには、シェフによるガイドツアーに参加してこの魅惑的な都市のグルメを味わうのが一番です。おいしいアランチーニ(揚げたライスコロッケ)などシチリアの屋台料理で一日をスタートさせて、カターニアの伝統ある魚と農作物市場を散策しましょう。シチリア各地の料理に合うワインを取り揃えた地元のビノテーカで昼食をお楽しみください。その後、シチリアの三代目ペストリーマスターとおいしいカンノーリを作って、美食の宴の一日を締めくくります。

シェフ マーケット ツアー:ペスト、パスタとご昼食 - イタリア、ポルトフィーノ

ラパッコまで海岸沿いに行く短いポートツアーには、フード アート キッチンのシェフが同行いたします。到着すると、現地の料理に詳しい専門のイタリア人ガイドが迎えてくれ、有名なりグリア オリーブオイルの試食を勧め、地元のファーマーズマーケットをご案内します。それから、レッコへ足を延ばし、名人によるパスタ料理教室で楽しい思い出を作った後は、地元ならではの料理とワインのご昼食をお楽しみください。

カディス市場とタパス ランチのシェフツアー - スペイン、セビリア(カディス)

フード アート キッチンのシェフが同行して、オールド クウォータにある魚と農作物が並ぶ伝統的な青空市場を散策します。この目を見張るような昔ながらの市場では、地元の露店商がスペイン南部の陸地と海の境界を明確に際立たせてしています。海沿いの歴史的な El Chato でタパスのご昼食をお楽しみ

みください。食後はコーヒーを飲んだり浜辺を散策したりして、クリストファー・コロンブスが新大陸から戻ったときに、この魅力的な港が近代の地中海料理の入り口になった理由に思いを馳せてみましょう。

シェフツアーとモロッコ料理教室 - モロッコ、カサブランカ

モロッコ料理は、料理の世界で今最も注目を集めている料理です。フード アート キッチンシェフと現地ガイドが同行するこの料理中心のツアーでは、見た目がユニークなカサブランカのセントラル マーケットを見学し、その後で古代都市の有名なオリーブ市場を訪ねます。シェフと一緒にブリザーブドレモン、ローズウォーター、アルガンオイルや、できれば後でモロッコ料理教室で使用するタジンも探してみましょう。船上で開かれる 90 分の料理教室で伝統的なモロッコ料理を習得し、クラスメートやシェフインストラクターとお祭り気分が陽気に昼食をお楽しみください。

シェフ「お気に入り」のローマ料理ツアー - イタリア、ローマ(チヴィタヴェッキア)

フード アート キッチンシェフと一緒に少人数グループでローマを探索しましょう。最初に立ち寄るメルカート トリオンフォーレでは、地元のローマ人シェフ同伴で市場を見学しながら、ところどころで試食を楽しみます。ローマの眺めを満喫するドライブから戻ったら、有名なカンポネスキ レストランで料理の実演と昼食をお楽しみください。昼食の後はシェフが近場で見つけた選り抜きのコーヒーとジェラートが待っています。

都会の食品市場とミシュラン 2 つ星レストランでのご昼食 - スペイン、バルセロナ

フード アート キッチンシェフインストラクターと行くバルセロナの旬の食べ物とワインのインサイダーツアーにご参加ください。ボケリア市場とサンタ カテリーナ市場を訪ねて、バルセロナの高級レストランで働くカタルーニャ出身のシェフも地元のシェフも使用する材料に詳しくなりましょう。エクストラ バージン オリーブオイルをご賞味いただけます。有名シェフ、ジョルディ・クルス氏のキッチン、ミシュラン 2 つ星レストランの ABaC で最高の昼食をお楽しみください。

料理教室と家族経営レストランでのご昼食 - ギリシャ、ロードス

レストランを経営するギリシャ人家族やフード アート キッチンシェフと一緒に、ギリシャの伝統的なレストラン、Hatzikelis でリラックスしながらさわやかな朝を過ごした後は、旧市街のロードスで豪華なご昼食をお楽しみください。レストランの家族による魚や農作物の仕入れ方を見たり、体験型の料理教室に参加したら、このすばらしい古代都市の輝きと優雅さに包まれながら、本格的なギリシャ料理と地元のワインをご用意した豪華な昼食をお楽しみください。

産地直送のクレタ料理とワインのご昼食 - ギリシャ、アギオスニコラオス(クレタ島)

クレタ島が世界中のシェフと健康志向の人の料理のメッカになった秘密に触れて、味わってください。フード アート キッチンシェフインストラクターと博識な現地ガイドと一緒に、イラクリオンの通りを散策し、シェフが選ぶペストリー、パン、コーヒー、オリーブオイルなど、クレタ島ならではのお食事をご堪能ください。食材はすべてクレタ島のものを使用するレストランで島のワインを飲む昼食は忘れられない思い出になることでしょう。

スペインで最もトレンディーな美食の街を味わう - スペイン、パラモス

世界のどこよりもミシュラン シェフの数が多しスペインのこの魅惑的な地域で、少人数の「グルメ」グループの一員になって舞台裏をじかにご覧いただけます。フード アート キッチンシェフと現地の料理

ガイドが同伴する、職人技のオリーブオイル生産農家を訪ねるツアーにご参加ください。美しい石壁の村、マドレマンヤへ足を延ばし、最近の投票でカタロニアのシェフトップ5に選ばれたビセンク シェフによる料理の実演と昼食を楽しみます。おいしい7つのコースメニューに合わせて、4種のカタロニア ワインをご賞味いただけます。

フランスワインの試飲とエレガントなラ シェーヴル ドールでのディナー - モナコ、モンテカルロ

コートダジュールで忘れがたい夜を過ごしたい方は、ワイン・料理愛好家の少人数グループに参加して、ルレ エ シャトーのラ シェーヴル ドールでプライベートなワインの試飲とディナーをお楽しみください。フード アート キッチンシェフが主催する、ニースのカーブ ビアンキで3種のフランスワインを楽しんだ後は、山頂のエズにあるプライベート ダイニング ルームで複数のおいしいコースメニューに合わせたワインに舌鼓。モンテカルロへ戻る際は、カジノと港の灯りを眼下に壮大な景色をお楽しみいただけます。

マデイラでのグルメ三昧と丘の上でのご昼食 - ポルトガル、フンシャル(マデイラ)

オールド ブランディ ワイン ロッジでシェフが案内するガイドツアーとワインの試飲が始まったとき、本当の意味でマデイラ料理を味わったと言えるでしょう。思い切ってメルカド ドス ラブラドーレスまで足を延ばせば、まばゆいほどにずらりと並んだ果物や大昔からいるようなクロタチウオを見ることができます。マデイラの丘を抜けて Adegas da Quinta まで風光明媚なバスの旅を楽しんだら、グリドルで焼いたパンやエスペターダ(ビーフ シシ ケバブ)など、この土地ならではのマデイラ料理をご堪能ください。このすばらしい島では、ワインや料理を楽しみながら、くつろいだお食事でご同行の方と親睦を深めることができます。

市場、マスターシェフ、プロヴァンスのご昼食とワイン - フランス、サナリー シュルメール

サナリーの魅力溢れる海辺の市場を訪ねるツアー。有名なマスターシェフのルネ・ベラール氏が自宅で主催する印象的なガーデンツアーです。満開のバラとブドウ棚があるこのマスターシェフのガーデンには、さまざまな種類のレタス、ハーブ、果樹、そして野菜で溢れています。ル ビストロ デ ジェフでのご昼食のほか、ベラール シェフによるプロヴァンス料理の実演もお楽しみください。ワインとメニューは選りすぐりの旬のプロヴァンス産のものをご用意しており、まさに忘れられない一日を体験していただけます。

市場直送のシェフツアーと料理教室 - ギリシャ、ケルキラ島

この欲張りともいえるグルメツアーでは、地元の人と同じように買い物をして、船上の料理教室で買った食材を調理します。シェフから買い物を割り当てられたら、地元の市場でクラスメートと共に農産物、チーズ、特産品を調達します。この魅惑的な街を散策しながら、エクストラ バージン オリーブオイルや珍しい食材をお買い求めください。地元の有名なタベルナで軽めの昼食を食べたら、Seven Seas Explorer®の料理教室でケルキラ料理に存分に腕を振るってください。

名高いドン アルフォンソで思い出に残る食事のひと時を - イタリア、ソレント

イタリアならではの一日を過ごしたいとお望みなら、極上のおもてなしと食事をご用意できるソレントのツアーがお勧めです。当日の朝に搾ったばかりの牛乳から職人たちのフロマジュリーでチーズを作り、マスターシェフによる料理の実演を見学したら、ルレ エ シャトーの目を見張るようなドン アルフォンソ一の豪華さ、一族の歴史、名高い庭園に囲まれながらワインとお食事をお楽しみください。

ミシュラン 3 つ星レストランとワイナリー - フランス、サントロペ

ラグジュアリーそのものを体現したようなサントロペで、南フランスの夜を心行くまで満喫されてはいかがでしょうか。シェフインストラクターと少人数グループ(12 人まで)で行くグルメの旅は、有名なラ クロワ ワイナリーから始まります。美しい景観と驚くばかりの鉄の彫刻を眺めながら、3 種類のプロヴァンスのブドウをお試ください。その後は、おしゃれなサントロペの中心部にあるミシュラン3つ星レストラン、ラヴァーグ ドールでディナーをお楽しみいただきます。おいしいメニューとワインを堪能して、料理・ワイン愛好家の間でも最も思い出に残る夜をお過ごしください。

ミシュラン シェフ、レイネ・サミュ女史とエクス市場 - フランス、プロヴァンス(マルセイユ)

料理・ワイン愛好家向けに企画されたこのシェフを中心とするツアーでは、プロヴァンスの料理を満喫していただけます。エクス アン プロヴァンスへ足を延ばして、色彩豊かな市場でシェフがユニークな旬の農作物について説明し、地元の人と同じように買い物をお楽しみください。フランスでも数少ない女性のミシュラン星のシェフ、レイネ・サミュ女史の料理学校に向かいます。船に戻るまでの 30 分の間、料理の実演とご昼食をお楽しみください。

パエリア三昧 - 「市場からキッチンへ直送」マスタークラス - スペイン、バレンシア

フード アート キッチンのシェフインストラクターが同伴するこのツアーでは、見事に修復されたセントラル マーケットを見学し、市内屈指の有名なパエリアの名店、ラ ペピカでこの土地ならではのバレンシア パエリアをお召し上がりいただきます。その後、市場で購入した材料を使用したシェフのパエリア作りの実演を見ながら、スペインワインのサングリアをお楽しみください。

スロベニアの今をときめくグルメスポット - スロベニア、コペル

この地の料理とワインを思う存分楽しむうちに、スロベニアがグルメのトレンドになっている理由がわかります。フォンダ フィッシュ ファームに、ブランジーノ フィールドのボート ツアーで世界に知られている生物学者のフォンダ博士を訪ねます。眺めの良い Hisa Turkla レストランでは、スロベニアでも最高級のオリーブオイルと各種の塩をお試しいたできます。スロベニアの食品を中心に作られた昼食には、それに合うワインが用意されており、当地で盛んになっているブドウ栽培産業についてご紹介します。

トスカーナのプライベートヴィラでのお食事とワイン - イタリア、リヴォルノ

トスカーナ旅行は初めての方でも10回目の方でも、この土地ならではの食事とワインを楽しんで、田舎での一日を満喫していただけます。フィレンツェ中央市場へは、シェフと現地ガイドが同伴いたします。ヴィラ ダイアネーラでは、料理の実演と豪華な昼食を地元産のワインとともに楽しみください。オリーブオイルとワイン醸造の伝統は、メディチ家がこのヴィラを狩猟シーズンに別邸として使用したときまで遡ります。ご注意: ツアーは、最低参加人数に達しない場合は中止となる場合があります。ツアーは参加状況によってはご利用いただけない場合があるほか、事前の通知なく中止となる場合があります。