



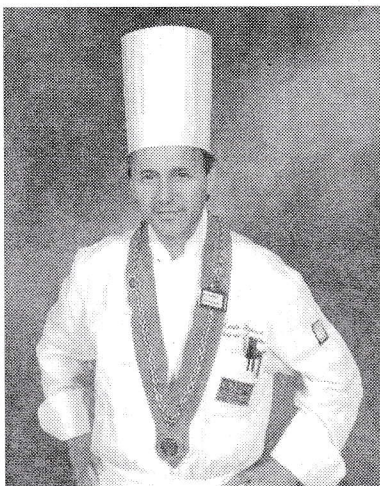
PRINCESS CRUISES

escape completely®

プリンセス・クルーズ® ダイニングのご紹介

エレガントなレストランでも、最上階のバイキングでも、私達の世界最高クラスのシェフたちは昼夜を問わず、新鮮な食材を用いて皆様に満足していただけるお料理をご用意しております。

サン・プリンセス® 厨房の要人たちのご紹介



カルロ・ペルシア
総料理長

総料理長カルロ・ペルシアは、イタリアのグラン・サッソ・ディタリア近郊の小さな村テラモに生まれました。少年時代をトスカーナで過ごし、その地の美味しい郷土料理が、彼を料理の道へと導きました。1980年にローマのホテル学校を卒業後、ラ・グランド・ホテルで料理人見習いとなり、シェフとしてのキャリアをスタートさせます。

多彩な経験と世界旅行を求めて、カルロは1984年にロイヤル・プリンセスに乗り込み、プリンセス・クルーズの一員となりました。そこでマスターシェフ、アルフレッド・マルツィに師事します。1986年、カルロは一旦陸上に戻り、ローマのミシュラン認定レストラン、ロード・バイロンで働いた後、モナコ王宮にてサウジアラビア王子の専属シェフとなりました。

シェフ・ペルシアはフィレンツェとアルーバにレストランを経営しています。アルーバでは妻と出会い、二人の娘をもうけました。カルロはエメラルド・プリンセスにて船上生活に戻り、ルビー・プリンセスの進水にも携わりました。そして、総料理長という夢の地位に就いたのです。

厨房の外のシェフ・ペルシアは、テニスやゴルフを楽しむ二人の娘のお父さんです。でも、家族の前で新しいレシピを試したり、つつい料理人としての腕をふるってしまいます。



イグナシオ・ダゴスティーノ
レストラン支配人(メートルディ)

イグナシオは南イタリア、アドリア海沿岸の小さな村モルフェッタに生まれました。南イタリアの名門パロッチョ料理学校を卒業後、エルバ島にある五つ星ホテル、レ・アカーチェのダイニングルームにて4年間働き、シェフ・ドラン(ボーイ長)の地位まで上り詰めました。1984年3月、イグナシオは友人からシットマール客船での仕事を紹介されます。冒険心から、彼は洋上生活に飛び込み、フェア・スカイ号(パシフィック・スカイ号)にてジュニアウェイターからキャリアを再スタートさせます。1988年にシットマールがプリンセス・クルーズと合併してから、イグナシオは数々のプリンセス船に乗り込んできました。その決断力とやる気が評価され、コーラル・プリンセスにてついにメートルディの座に就きました。

世界中を旅してきたイグナシオのお気に入りの場所は、プリティッシュ・コロンビアとアラスカです。その見渡す限りの絶景を見ると、世界にはまだ汚されていない場所があることを実感し、それを守りたいという気持ちでいっぱいになります。

休暇には故郷イタリアへ帰り、妻のラファエラ、娘のロサンナ、息子のアレッシオと家族水入らずのときを過ごします。朝露の中を、シーザーのペラを連れて散歩することも楽しみの一つです。友人と5m級の釣り船に乗って遊びに行くこともあります。

プリンセス・クルーズのレシピ

ナスのパルメジアーナ(6人前)

トマトソース

- ・ オリーブオイル ¼カップ
- ・ ロマトマト 4ポンド
(皮をむき種を出して刻んでおく)
- ・ ニンニクのみじん切り 8個分
- ・ 細かく角切りにしたタマネギ 2カップ
- ・ 砂糖 小さじ2
- ・ フレッシュバジルのみじん切り ¼カップ
- ・ フレッシュオレガノのみじん切り ¼カップ
- ・ 塩コショウ
- ・ バター(冷温) 小さじ1

- ・ ナス(中サイズ) 6個
- ・ 削ったモッツアレラチーズ 1カップ
- ・ 削ったパルメザンチーズ ¾カップ
- ・ オリーブオイル
- ・ ニンニク 2個
- ・ 塩コショウ
- ・ フレッシュバジルの葉

季節が合えば、新鮮な生のロマトマトを使いましょう。トマトのお腹にX字の切込みを入れ、熱湯に20秒ほどさらす。ゆだる前にすぐに冷水につける。トマトの皮を手やナイフでむき、半分に切ってへたを取り、種とわたを取り除く。

鍋にオリーブオイルを熱する。タマネギとニンニクを透明になるまでソテーする。火を強め、刻んだトマトと砂糖を加える。トマトが十分甘ければ砂糖を減らしてもよい。焦がさないようにかき混ぜながら10分ほど熱し、水分を蒸発させる。フレッシュハーブ、調味料、塩コショウを加える。さらに3分間熱し、冷たいバターを溶かしてすぐに盛り付ける。

ナスを¼インチの長さでたて切りにし、へたの部分でつなげておく。まんべんなく塩をふり、15分間寝かせて水分を出す。15分経ったら水洗いして塩を落とし、ペーパータオルで水分を取る。

フライパンに油とニンニクを熱する。ナスを加え、やわらかく両面がキツネ色になるまで加熱する。焼きながら、ナスのへたを取って扇形にする。

オーブンを予熱する。ナスを焼き皿に載せ、調味料、塩コショウをし、モッツアレラとパルメザンチーズを上に乗せる。チーズが溶けてキツネ色になるまでオーブンで焼く。

その間、トマトソースを温める。トマトソースを敷いた上にナスのパルメザンを盛り付け、バジルの葉を散らす。

スカンピ・フラ・ディアボロ(車海老のトマトソース)

- ・ 車海老 2ポンド
- ・ トマトソース 1カップ
- ・ 小麦粉 1カップ
- ・ パセリのみじん切り 小さじ1
- ・ オリーブオイル
- ・ ニンニクのみじん切り 2個
- ・ くだいた赤トウガラシ 小さじ1
- ・ バター 1オンス
- ・ ジガーブランデー 1本
- ・ 塩コショウ

調理方法:

車海老に小麦粉を軽くはたき、塩で味付けをする。フライパンを中火にかけ、オリーブオイルを加える。熱したらニンニクを色が透き通るまでソテーし、くだいた赤トウガラシを加える。車海老を入れ、1分間おく。ブランデーで炎を上げ、水分が蒸発したらトマトソースを加える。弱火にしてさらに1分煮込み、バターを加えてとろみをつける。パセリを散らしていただく。

プリンセス・クルーズのレシピ

ティラミス

スポンジ

- ・ 卵黄 7個
- ・ 砂糖 ¾カップ
- ・ 卵白 4個分
- ・ 塩 小さじ1/8
- ・ コーンスターチ ¾カップ

フィリング

- ・ 卵黄 3個分
- ・ グラニュー糖 1/3カップ
- ・ マスカルポーネ・チーズ 1 ¼カップ
- ・ ダブルクリーム ¾カップ
- ・ エスプレッソコーヒー ½カップ
- ・ アマレット ¼カップ
- ・ カルア ¼カップ

飾り用ココアパウダー

チュイル

- ・ 無塩バター ½カップ
- ・ バニラエッセンス 小さじ1
- ・ 粉砂糖 ½カップ
- ・ 卵白 3個分
- ・ 飾り用の粉砂糖
- ・ コーヒー豆

オーブンを350度に予熱する。スポンジ用に、卵黄と砂糖をかき混ぜてクリーム状にし、二倍の大きさになるまで泡立てる。卵黄をかどが立つまで泡立て、へらを使って静かに卵黄液の中に混ぜ込む。粉類をすべてふるいにかけ、同じように混ぜ込む。焼き皿2皿にクッキングペーパーを敷きつめ、ボウルの中身を¼インチの厚さまで流し込む。オーブンで8分～10分間焼く。スポンジの表面が焦げ付いたり乾燥したりしないように気をつける。スポンジが焼けたらひっくり返してぬれぶきんの上に置く。クッキングペーパーを取り去り、それぞれを半分に分けて4枚にする。

エスプレッソ、アマレット、カルアを混ぜ合わせておく。フィリング用に卵黄と砂糖をあわせて湯せんにかけて、三倍量にふくらんでキメが細くなるまで泡立てる。室温で冷ます。マスカルポーネ、ダブルクリーム、エスプレッソ液小さじ2杯をやわらかくなるまで泡立てる。卵黄液に混ぜ込み、やわらかくなるまで泡立てる。

スポンジとクリームを重ねていく。まず、スポンジを一枚しく。はけを使い、スポンジにエスプレッソ液をまんべんなく塗る。マスカルポーネを平らな層状に載せる。この行程をくりかえし、最後にマスカルポーネが一番上になるようにする。ティラミスを2時間冷やす。3インチの丸型カッター、もしくはナイフで好きな形に切り抜く。ココアパウダーとステンシル型で表面を飾りつける。

チュイル用に、バター、バニラ、砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。卵白をかどが立つまで泡立てる。小麦粉をバターにふるい入れ、さらにそれを卵白に混ぜ込む。2時間冷やす。オーブンを400度に予熱する。冷蔵庫からボウルを出し、油をひいた焼き皿に好きな形にして薄く並べる。オーブンで4分ほど焼く。焼き色がついたら取り出す。チュイルが温かいうちに形を整える。めん棒で延ばしたり、マフィン型に入れたり、木製のスプーンの柄に巻きつけたりするとよい。冷めたら粉砂糖をかける。

美味しい情報

総料理長とレストラン支配人の下、大勢のクルーがサン・プリンセス船上でお食事をご用意しております。

厨房のスタッフ

スーシェフ	x 4
チーフペストリーシェフ	x 1
1st ペストリーコック	x 3
1st コック	x 12
2nd コック	x 18
2nd ペストリーコック	x 3
3rd コック	x 16
3rd ペストリーコック	x 2
チーフブッチャー	x 1
チーフベイカー	x 1
食材管理者	x 1
氷の彫刻家	x 1
アシスタントコック	x 32
厨房責任者	x 1
皿洗いスタッフ	x 46
アシスタントブッチャー	x 6
アシスタントベイカー	x 1
食材管理者アシスタント	x 5
厨房手伝い	x 11

ダイニングルームのスタッフ

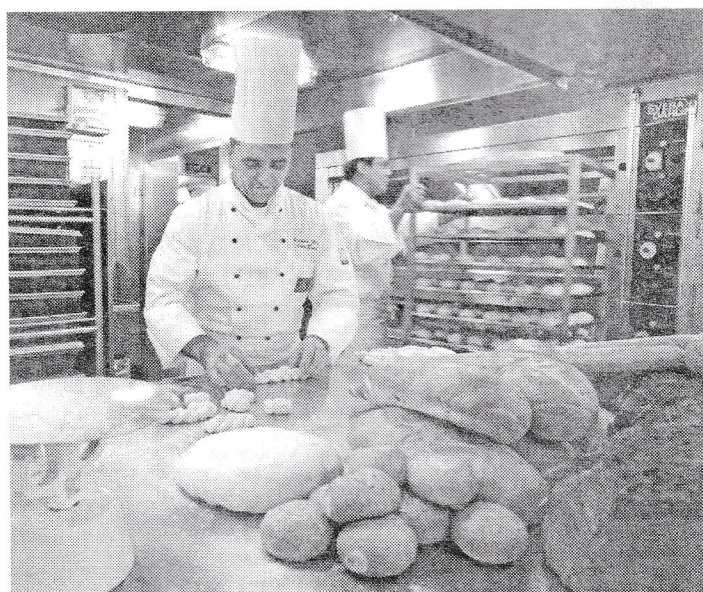
レストラン支配人アシスタント	x 1
ウェイター長	x 6
ビュッフェ責任者	x 5
ウェイター	x 63
アシスタントウェイター	x 30
ビュッフェ接客係	x 51
ビュッフェ接客係アシスタント	x 22

その味の裏側に

私達のシェフチームは、船上にいくつもあるエレガントなダイニングルームやレストランで出されるお料理を、毎日毎日、丹精込めて作り上げます。

おすすめパスタも手作りのピザも、どのお料理もすべて船上で原料から作っております。ロールパンは一日に三回焼き上げます。

シャキシャキのサラダをほおぼった時も、ジューシーで柔らかなステーキにナイフを入れている時も、当船のお料理には新鮮で最高品質の食材のみが使われているということに、安心して味わっていただけます。だからこそその美味しさがお口の中に広がっているのです。



以上、合計354名のクルーメンバーが、船上でのお食事を忘れがたいものにするために尽力いたしました。

この度は皆様とご一緒に船旅ができたことを光栄に感じております。またのご乗船を心よりお待ち申しております。

それまでの間、私達はいつでもこう願っております... Buon Appetito! (ボナペティ!)