



クルーズ船の追加料金レストランについて

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-05-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 堀江, 珠喜 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10466/15372

クルーズ船の追加料金レストランについて

大阪府立大学教授 堀江珠喜

クルーズの説明会で腹立たしいのは「レストランは無料」というように「無料」との言葉が頻繁に使われることである。「ショーは無料」、「アフタヌーン・ティは無料」、「レクチャーは無料」など「無料」のオンパレードだが、要するにそれらは「クルーズ料金に含まれている（インクルーシヴ）」であり、決して無料ではない。このように「追加料金」が発生しないことが俗に「無料」と表現され、その反対が「有料」だ。多くのクルーズ船には、この意味での「有料」レストランがある。テーブルチャージのように、画一的に同一料金が加算される場合と、料理ごとに加算される場合があるが、いずれにせよ、追加料金まで払って食するほどの値打ちがあるものなのだろうか。サファイア・プリンセス、ホーランドアメリカのオステルダム、アムステルダム、キューナードのエリザベスについて考えたい。



《サファイア・プリンセスの スターリング・ステーキハウス》

2011年2月にサファイア・プリンセスのメキシカンリビエラ一週間クルーズに参加するまで、どの船でも追加料金レストランを利用したことはなかった。クイーンメリー2では追加料金レストランのトッド・イングリッシュを絶賛する声は船内で聞いたことがなかった。貶す客にも会ったことがないが、つまりは追加料金を払ってまでわざわざ行くほどのレストランとはみなされていないように思われる。内装にしてみたいしたことはない。ブリタニアレストランのほうがゴージャスに感じられるほどだ。その場所も目立たない位置にある。メニューをチェックしても食欲をそそってくれはしなかった。我々が毎食摂ることになっているクイーンズグリルでは、すでに発行済みの本学会誌拙論で記したように、裏メニューで好みの料理が提供されるので、敢えてトッド・イングリッシュに行きたいという気は起こらなかったのである。

サファイア・プリンセスでは、目立つ場所にカバーチャージとして追加料金\$20のイタリア料理・サバティーニがあり、フォーマルナイトは乗船間もなく予約で埋まってしまうほどの人気店だ。（プリンセスではドレスコードに従わない乗客も多いし、「フォーマル」のつもりでもキューナードのエレガントカジュアル、現在のインフォーマルのレベルの服装がほとんどである。）

サバティーニなら日本にもあるし、フィレンツェではエノテカ・ピンクオーリのほうが数段格上で高級だ。なにも船上でわざわざ追加料金を払うほどのレストランとは思えなかった。雰囲気も入り口から覗いた限りでは、たいして魅力的ではない。というわけで、サバティーニを利用する気にはなれなかった。

いっぽう、スターリング・ステーキハウスも、やはり追加料金\$20であるが、夜だけブッフエレストランの端を区切って設営され、決して雰囲気は良くない。しかし好物の良質アメリカンビーフを食する機会が日本ではあまりないため、ここを訪れることにした。



スターリング・ステーキハウス

まずは案内された席に着くと、ステーキ用の様々な部位とサイズの牛肉を並べたワゴンが来る。そこでこれらの説明を受けて自分の好みのものを選び、焼き加減を決め、付け合わせを注文するのだ。肉はアメリカンビーフの赤身なのであっさり

して食べやすい。正直なところ、全米にチェーンのあるモートンズをはじめ、アメリカ大都会でこれまで食したどんなステーキよりも美味しかった。個人的には（大味のロブスターが最高の御馳走でろくに社交ダンスのできない）プリンセスクルーズには何の魅力もなく、二度と乗りたいとは思わないが、このステーキだけは恋しく思うのである。



様々な部位の肉

いかにもアメリカ的なデザインの皿が楽しい



だが多くのアメリカ人客にとっては、米国产牛肉のステーキなど珍しくもなく、わざわざ船内で追加料金を払ってまで食べようとは思わないかもしれない。我々がステーキハウスに行ったのはクルーズ最初の夜で、まだ乗客はいわゆるクルーズの食事に飽いていなかったこともあり、空いていた。おそらく日本人客の多くは、和牛の霜降り肉を最上と考えるため、このようなステーキハウスを敬遠しそうだが、一度は試す価値があるだろう。



《ホーランド・アメリカのピナクルグリル》

ホーランドアメリカの追加料金レストランは、ピナクルグリルだ。我々はオステルダムとアムステルダムで、このレストランを利用した。ブルガリの皿を使っているというのが自慢のようだが、趣味が良いとは言いがたい。とはいえ、このような分かりやすい特徴を出しておくのは悪いことではあるまい。一般論として、「ブルガリ」のブランド名に惹かれる女性は少なくない。クルーズには女性客が多いし、異性カップルの場合、レストラン

の決定権は女性にあるものだ。従って客商売において「女心」を掴む仕掛けがあるのは賢明である。

（もともと、銀座のブルガリでマネジャーを務めるスイス人男性は、このブルガリの皿の存在を知らなかった。）

2011年8月にオステルダムでシアトル発着7日間アラスカクルーズに出かけたときには、ここがスイートルーム客のための朝食レストランとなった。このクルーズでは、インクルーシヴのレストランも、料理が（決してキュナードのクイーンズグリルのように贅沢なものではないが）悪くなかった

し、サービスも（キュナードと比べないなら）満足できるものだったが、単なる好奇心からピナクルグリルのランチ、ディナーには各一度行ってみた。追加料金はカバーチャージとしてディナーが一人\$25、ランチは\$10でオステルダムの通常のレストランよりも、料理の質もサービスも良いし、少人数なので店内は静かだ。

ここもフォーマルナイトの利用が人気である。おしゃれをして、上質のディナーを楽しみたい客が集まるので、雰囲気は良くなる。船内の写真屋に頼んでおくと、その時間帯にここへ撮影に来てくれる。

インクルーシヴのレストランに比べ、ワゴンサービスなど「手間」をかけた料理とサービスが印象的で、贅沢感が味わえる。たとえばビスクを注文すると、目の前で、濃厚なスー



ピナクルグリルでの朝食（オステルダム）



ブルガリの皿とメニュー（オステルダム）



ビスクに愉快的な絵のサービス（オステルダム）

ブを注ぎ、上にクリームで
 愉快的な絵を描いてくれる。
 肉料理もテーブルの横で調
 理してくれる。デザートも
 気が利いている。雰囲気だ
 けではなく、料理も満足で
 できるレベルだ。



肉料理のワゴンサービス
 (オステルダム)

2012年8月アムステルダム2週間のシア
 トル発着アラスカクルーズでは、約1年前に予約
 した部屋を、ホーランドアメリカ側が、当方に何
 の相談もなく出発3ヵ月前に一方的に変更する
 という腹立たしい事態が起こった。キュナードのワ
 ールドクルーズでは、区間乗船者よりフルクル
 ズ客を優先するため、部屋の変更の可能性がある
 旨を、予約時に聞いていたが、結局は希望通りと
 なった。だがホーランドアメリカでは予約時にこ
 のような説明はなかったし、なにより、一方的
 というのが納得できない。そこでJTB ロイヤルロ
 ードに交渉させて、オンボードクレジットを2人で
 \$300もらうこととなった。そのうちの\$50
 分は、レストランのみ有効とのことだったので、
 早々にピナクルグリルを予約した。ちょうどディ
 ナーのカバーチャージが2人で\$50である。

このときのクルーズでは、スイートルーム客の
 朝食が、ピナクルグリルではなく、レストランの
 2階部分に用意された。そのため追加料金なしに
 は、ピナクルグリルが体験できなかったのである。
 ビスタクラスのアムステルダムより小さいアムス
 テルダムでは、同じ名前のレストランでも当然な
 がら狭い。メニューはオステルダムのピナクルグ
 リルとほぼ同じである。



オステルダムのピナクルグリル店内



アムステルダムのピナクルグリル店内



ベーコアラスカの
 ワゴンサービス
 (アムステルダム)

ホーランドアメリカでは、どのランクの客室も
 同じインクルーシヴのレストランを利用する。キュ
 ナードのクイーンズグリルに比べてクルーズ料
 金もかなり安いだけあって、個人的な好みの料理
 が特別注文できるわけではない。そのような食事
 が2週間も続くと飽きる。しかも同じホーランド
 アメリカでも2012年のアムステルダムは、2
 011年のオステルダムに比べ、味が落ちていた。
 クルーズ終盤になると食べる気がなくなり、肉
 は不要なので付け合わせの温野菜だけでいい、な
 どと特別注文してウェイターを驚かせたほどであ
 る。

このような事情で、ピナクルグリルにはクル
 ズ後半にも再訪することにした。ニューヨークの
 有名レストラン「シルク」の特別ディナーが、一
 夜だけ催されたので、カバーチャージ1人\$39
 であったが予約した。通常のピナクルの食事
 に比べ、材料も調理法も良いようだが、特別追加料
 金の値打ちがあるとまでは思えない。ただしメ
 ニューも食器もシルク専用のものが使われ、気分
 は華やぐ。一度くらいはこのようなディナーで気
 分を変えるのもクルーズの楽しみといえそう
 だ。



シルクの皿
(アムステルダム)

シルク・ディナーの
ステーキ
(アムステルダム)



《クイーン・エリザベスのヴェランダ》

キューナードにおいてはリピーターのプラチナ会員資格ができるまで乗船しても、追加料金レストランに行く気にはならなかった。ところが2013年秋、初めてクイーン・エリザベスに乗って数日後、 Grill専用ラウンジのアフタヌーン・ティ・タイムで追加料金レストランのヴェランダについて、かなり良い評判を耳にしたのだ。プリンセス Grill客である中国系アメリカ人夫妻は、乗船後すでに2回もヴェランダで夕食をとっており、さらに翌日の予約を入れたという。すると隣のテーブルに座るやや年配の英国女性は、エクスキューズミーと自分からこの話に積極的に加わって、「私はランチに行ったがあんなに美味しい食事は生まれてはじめてだ」とまで言い切ったのである。そして下船までにぜひともディナーを食すつもりであるということであった。

もちろんフィッシュ&チップスが国民食なる英国人は概して美味しいものを知らないが、それでも彼女の意見は傾聴に値するのではと考えた。というのも、ブリティッシュ・イングリッシュはアメリカ英語に比べ、大げさな表現を避け、やや控えめに伝えるのを常としているのに、「生まれて初めて」と説明されたのである。しかも彼女は、その年齢から、「生まれて」ずいぶん年月が経っていることが明らかだ。また、一般論として英国人は

紹介なしには話しかけて来ない民族とされている。その彼女が自分から発言したのも、よほどぐだんのレストランが気に入ったからに違いあるまい。

さらに米国人夫婦が英国系やドイツ系ではなく中国系であることも、ヴェランダの味を保証すると考えた。なんとといっても中華料理は世界三大料理のひとつに数えられているし、私の中国系友人は皆、グルメである。

そのうえ Grillクラスの裕福な客であることも、彼等のグルメぶりを経済的に裏付けているように思われた。

この翌日、クイーンズ Grillの高齢日本人(九州)夫婦客に尋ねたところ、これまたヴェランダについてはベタ誉めであった。寄港地が少ない場合は、レストランを変えて気分転換したくなるだろうが、アドリア海・黒海クルーズは比較的観光日が多く、退屈はしない。また Grillはアラカルトや裏メニューで大抵の西洋料理は出してもらえる。(以前に書いたように、このクルーズでは、衛生面からまず許されないはずの生肉、タルタルステーキまで注文できたのである。)なのに、そんな Grill客を感激させる別料金レストランとは、どんな料理を出すのだろう。

とはいえ、所詮はクルーズ船上なので、食材や調理法に限界があり、多くを望むことはできないことはわかっていたが、「騙された」と思って、予約を入れた。その直後に嫌な予感がしたのは、ヴェランダの厨房とブリタニアレストランの厨房が続いていることがわかったためだ。



ヴェランダの店内

プリンセス、ホーランドアメリカやかつてのトッド・イングリッシュとはシステムが異なり、ヴ

ヴェランダはテーブルチャージが加算されるのではなく、各料理それぞれに追加料金が発生し、その金額はメニューに記されている。たとえば子牛のカツレツは\$18である。我々は、くだんの中国系アメリカ人夫妻のアドヴァイスに従い、少しずつフルコースが味わえる\$35のトライアルメニューにした。

評判が良いためか、インフォーマルのドレスコードの夜でも混んでいる。我々のテーブルは店の中央部だが椅子の座り心地はあまりよくないし、壁際のソファ席はまるで列車食堂を連想させるような配置で落ち着かない。ウェイターは愛想が良いが、担当テーブル数が多いためかサービスは満足できるものではなかった。ソムリエは、当初そっけなかった。おそらくは我々がワインをボトルで頼まずグラスを注文しようとしたからと推察された。二人でフルボトルを飲み切るのはしんどいし、だいいち選んだワインが好みでないかもしれない。多少は割高と思われても、グラスで試すほうが安全だ。同じ銘柄でも、保存方法や開栓からの時間がワインの味や香りを変える。



窓際の席は列車食堂のよう



通路のような落ち着かないテーブル配置と座りにくい椅子

初めは愛想が悪かったヴェランダのソムリエだが、我々のカードキー（多くの他船と同様、船内での支払いに用いる）を見た途端、態度が変わった。プラチナメンバー、つまりキュナードの上客と判断したためと考えられるが、こちらはあまり愉快ではなかった。もっとも、このソムリエが忙し過ぎたことも、彼の不機嫌の理由かもしれない。

担当テーブル数が多く、サービスが至らない。観察していると、客のグラスが空になっても注ぎに来ようとはせず、客は自らワインボトルを取り上げてセルフサービスしていた。（一流レストランでは、まず、あり得ないことだ。トゥルーズの2つ星レストラン、ミッシェル・サランで私が立腹したのも、ちゃんと注ぎに来なかったためだ。メインコースを全部残し、席を立って帰ろうかとすら思ったほどである。）

こんな状況なら、グラスで注文していたほうが、まだいい。次のグラスワインを売りつけるべく、ソムリエは我々のテーブルをチェックしていた。フォアグラが出るや、定番通り、ソーテルヌを勧めに来たが、一口大でしかも焼き過ぎたフォアグラのために、わざわざ注文するほど私は甘いワインを好まない。それほどワインを売りたいなら、もっとましな料理を出して欲しいものだ。



蛇のウロコを連想させる皿の模様と色は食欲をそそらない



焼きすぎたフォアグラのポワレ

そう、二度とヴェランダに行きたいとは思わないような料理のオンパレードだったのだ。トライアルメニューだから、オードブルから始まりデザートまで、レストランのお勧めメニューと思しき料理が少量ずつ出てくる。少量なのがまだ救いで、フルポーションなら味付けが濃厚過ぎて間違いなくほとんど残していただろう。もしかしたら、この濃厚な味が、くだんの英国女性や中国人カップルに受けたのかもしれない。広東料理はあっさりしているが上海料理はしつこいと言われている。（クイーンズグリルでは薄味で、好みにより塩、胡椒、ソースなどで調整できることが多い。）その

不可思議な料理とは次のようなものであった。

ロブスターと貝のサラダ、アボカドとトマトのゼリー添え

梨とフォアグラのテリーヌ、焼きヌガー添え

ハト胸肉のロースト、チョコレートソースとともに

貝柱と手長海老のポワレ、ライムバター添え、

ハーブ入りパスタ、キノコのクリームとともに

ビーフステーキ、黒トリュフ風味の野菜、ポテト、

マデラソースとともに

私はハト肉を好まないし、ましてやチョコレートソースとはいかなる肉料理とも合いそうに思えず、注文時にフォアグラのポワレに変更してもらった。アラカルトでは、どちらの料理も同金額の\$7である。フォアグラに興味のない田中博はハト肉の奇妙な料理に好奇心を抱いたようだが、一口食べて顔を顰めていた。やはりチョコレートソースとは合わなかったらしい。とはいえ私のフォアグラも前述のように焼き過ぎで美味とはいえず、とてもプロの仕事とは思えない代物であった。デザートはスイーツの盛り合わせで、可もなく不可もなく、印象に残らない。

ともかく、ここの料理はデザート以外は盛りつけが良くない。華やかさに欠け、濃いソースなど暗い色が主張しすぎるため、皿の上が美しくない。ヌーベルキュイジーヌなら、せめて彩りのよい野菜や花、綺麗な色のソースの飾りなどで、工夫するべきだろう。

さてソムリエだけでなく、ウェ이터のサービスもクイーンズグリルにくらべて良いとはいえなかった。決して怠けたり、無愛想だったわけではないが、ブリタニアレストランで働くウェ이터がヴェランダに回されたためと思われた。グリル客専用のスペースで働く者は、上ランクのサービスを常日頃から心掛けており、接客態度もより丁寧である。そのような場所に慣れた客としては、ヴェランダは心休まるレストランではなかったのだ。

食事がほぼ終わった頃、クイーンズグリルのメートルD、ニコが我々の前に現れたので、私は思わずこう言った— I miss you! するとニコも愛想良く “I miss you, too” と挨拶し、ヴェランダ

での食事がどうだったかを尋ねたので、私は立ち上がり彼の耳元でこう囁いた— “terrible, horrible, unbelievable!” ニコは驚いたふりをして、翌日のディナーには素敵なシャトーブリアンを用意しようと提案してくれた。メートルDとして、自分が責任を持つクイーンズグリルのサービスに誇りを抱くとともに、ヴェランダが相当に過大評価されていることを認識していたのではあるまいか?

前述のクイーンズグリル高齢九州カップルは、アラカルトで注文されたようなので、「何が美味しかったですか?」と尋ねると、ちょっと考えて「ぜんぶ美味しかったですよ、エスカルゴなんかもよかったですね」との返事。エスカルゴは追加料金\$6だ。私とは別の夜に利用されたので、料理人が違うという可能性もゼロではないが、蓼食う虫も好きずきと思いたい。エスカルゴならクイーンズグリルの裏メニューにあるので、ディナーに欲しければ、ランチタイムにプレオーダーしておく、結構美味しく料理されて出てくる。(これについては本学会誌の拙文で、すでに述べている。) いっぽうブリタニアレストラン客の中年名古屋カップルは、ヴェランダの感想を小声で、ちょっとためらいながら、自分たちの口には合わなかった旨、コメントした。主な理由はやはり味付けが濃厚過ぎるというものだった。

私としては、ヴェランダは、味もサービスも雰囲気もお勧めできないレストランではあるが、本学会員である以上、今後も機会があれば他船の追加料金レストランをチェックしてみたいと思う。初めから期待せずに疑ってかかっていたら腹も立たないだろう。このヴェランダの監修をしていることになっているツィーマンの実力は疑わしいが、有名シェフの「監修」が当てにならないのは陸の飲食店も同じなのだから。