



## Pride of America

### 「アメリカの誇り号」の模造キャビア？

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	<a href="http://hdl.handle.net/10466/15374">http://hdl.handle.net/10466/15374</a>

# Pride of America

「アメリカの誇り号」の模造キャビア?

大阪府立大学 教授 堀江 珠喜



プライド・オブ・アメリカ(マウイ島カフルイ)

ハワイ好きの日本人は多いが、ハワイ四島定点定期クルーズ船プライド・オブ・アメリカについて、特にスイート・キャビンに関する情報は少ないので、2014年10月25日～11月1日までの乗船体験から報告したい。

どのクルーズ船でも値段の高いキャビンにはそれなりの特典があるはずだが、ノルウェージャンのホームページやパンフレットではまったく触れられていない。そこで旅行を手配した JTB ロイヤルロード担当者に問い合わせ、私自身もノルウェージャンの日本代理店にも電話したのだが、いずれも回答は曖昧で、結局は乗船後に自分で確認してくれとのことであった。つまり随時、変更が生じるようであるが、この航海中の特典は主に次の8項目にまとめられる。

## Suite Room 特典 1



### 「優先乗下船」

スイート客専用カウンターでチェックイン後、飲み物とカナッペが用意された待合室へ。ほどなく我々の担当バトラーの代わりに出迎えに来たスタッフが手荷物を持ってくれ、デッキ6のナパワイン・バーへ案内してくれた。そこでウェルカムドリンクのスパークリングワインを飲みながら、1週間、我々のさまざまな世話（エクスカージョンや追加料金レストランの手配など）をするコンシェルジュのトーマスの短いガイダンスを他のスイー

ト客たちと一緒に受けた。人気の高いレストランのゴールドンタイム（午後7時前後）でも彼に頼むとなんとかしてくれそうだ。

乗船日は午後3時にしないとキャビンの用意ができないと聞いていたが、スイートルームが先に清掃されるのか、1時半にはこのコンシェルジュが入室可能との連絡を受け、我々にその旨、伝えてくれた。一般客室ではやはり3時まで入室できず、スーツケースが届いたのも夕方とのことだったが、スイートでは入室すると間もなく、スーツケースが運ばれて来た。なお下船時間についてもスイート客はリクエストできる。

## Suite Room 特典 2



### 「朝食と昼食は、キャグニーズ・ステーキハウス」

乗船後のガイダンスが終わるとナパワイン・バーに隣接するキャグニーズ・ステーキハウスへ、案内された。夜は追加料金\$30のステーキハウスになるが、朝食と昼食はスイート客のみが利用できるレストランとなる。このとき追加料金は発生しない。ただしランチメニューは、スープ以外、毎日同じだ。もっともマイナーな変更は可能だった。たとえばグリーンサラダをドレッシングなしにするとか、メ





1



4



6



2



5



3



7

1. チェックイン・カウンター前(手前の列がスイート客専用)
2. スイート客専用乗船待合室
3. 待合室に用意された飲みものやカナッペなど
4. スイート客のためのガイダンス
5. キャグニーズでのランチステーキ
6. キャグニーズ・ステーキハウス
7. キャグニーズでの朝食

インはハンバーガーの肉だけでパンは不要、デザートはストロベリーとブルーベリーだけといった注文である。

クルーズ中、朝食は一度だけルームサービスを頼んだが、それ以外の日はここにきた。ランチにもステーキはあるが、なぜか朝食のステーキのほうが分厚くて美味しかった。(結局、夜には一度もこのキャグニーズに来なかったが、米人でも驚くほど大きなステーキが出たということだ。)ランチではすべての料理がテーブルまで運ばれるが、朝食では、果物、パン、シリアル、ヨーグルト、チーズ、ハムなどはブッフェスタイルで提供される。

### Suite Room 特典 3



「シェフズテーブルへの誘い」

こうして乗船後初のランチをキャグニーズで楽しんでいると、レストラン部門の女性マネジャーが、5

日後の「12名限定ディナー、シェフズテーブル」を売り込みに我々のテーブルに来た。一人\$99の追加料金でワイン込みである。すでに6名が申し込んでいるとのこと。どうせクルーズ船上のディナーなどたいしたことはないと思いつつ、気分が高揚していた勢いで、参加する旨を即答した。「じゃあ、あと4名ね」と言うと、「このランチが終わるまでに満席になります」と、彼女は自信満々だった。

このイベントについては、まさにこの乗船日のデイリープログラムに挟まれた1枚のレストラン紹介「フリースタイル・ダイニング」で案内されているが、一般室客がキャビンに入ってこれを読む頃には、すでにスイート客の予約で埋まってしまうという仕組みだ。つまり結果的にスイート利用者のみが参加できるディナーなのである。そしておそらくは、同じ食卓を囲む客たちが楽しいコミュニケーションをとりながら食事できるように、ある程度は

英語が理解できる社交的なカップル客を彼女は選んだのではあるまいか。(ちなみに日本語版デイリープログラムに、この「フリースタイル・ダイニング」は添えられていなかった。)

5日後の5時45分にシャンパン・バーのピックスで集合。夫婦が6組で、我々以外は米国人だった。苺の飾られた米国製スパークリングワインで乾杯。ドミニカ出身のシェフが登場し、中央階段で記念撮影。

この写真代も\$99に含まれている。その後、フランス料理のジェファーソンズビストロへ。書棚のある一隅に12名テーブルが用意され、各自の名札が置かれた場所へ着席。女性は皆、壁側の席で夫婦は向かい合って座ることになる。



シェフズテーブル参加者の集合写真





シェフズテーブル会食中  
普段はこのようなテーブル配置↓



シェフの特別料理ということなので、一品ごとにシェフが説明にやってくる。しかし正直なところ、この2日前に追加料金1名\$20で食べに来たときのほうが、はるかにオーソドックスな料理で美味しかった。(仔羊のグリルなど、現代仏料理の神様の存在であるポール・ボキューズのリヨン本店のよりも美味しいと思ったくらいだった。)

これとは対照的に、このシェフズテーブルでは、ヌーベルキュージンの出来損ないが続くかと思うと、メイン料理の仔牛は焼き過ぎで、再度食したいと思う料理は一皿も出なかった。シェフが何も手を加えないデザート・チーズのスティルトンに感激したくらいだ。しかしながら、なによりこのディナーの象徴的出来事は、不可思議なキャビアの登場である。前菜で、鮪のタルタルにサワークリーム、その上になっつぷりとキャビア。一通りのシェフの説明が終わったので、私がキャビアの産地を尋ねると、「カスピ海のセブルーガです」との驚くべき返事。シェフがさっさとキッチンに戻り、私はセブルーガがこれだけ使われたコースで\$99は安すぎると半信半疑でキャビアだけ口にしたが、まったく魚卵の味がせず少し酸味がある。歯触りも微妙に違う。

キャビアのコピー食品だ。以前に一度だけ芦屋の二流フレンチレストランで食したのと同じ代物である。

斜め前のフロリダ紳士は、ロシア旅行中、毎晩キャビアを食べたと自慢するだけあって、やはり顔を顰めて私を見たので、「アーティフィシャル!」と嘯くと、納得していた。他の客はキャビアの味もセブルーガの意味するところも理解できないようで、無邪気にはしゃいでいた。彼等にキャビアが模造品と教える必要はない。

しかしながら米国船籍で「アメリカの誇り」という名前のついた船で、シェフが「カスピ海のセブルーガ」と断言して人造キャビアを出すような、中国偽物商法並のやり方がまかり通ることに、ノルウェーのレベルが何えた。8年前ならキューナードのクイーンズグリルで週に一度、セブルーガは出された。だが今は、ヨーロッパのミシュラン3星レストランでも、まず使わない。高価過ぎるし、実のところ、セブルーガ程度の味なら欧米の養殖ものでも充分代用できる。我々がそんなことも知らない馬鹿にされているようでもあり、情けなかった。

そういえば「この船の米人客はほとんどが田舎者」という旨、コンシェルジュのトーマスからは聞いていた。だからこそ、この船で最も予約が取りにくいレストランが、追加料金\$25の鉄板焼きカウンターなのだとか。つまり多くの客たちの居住地には鉄板焼きの店がなくて、映画などでしか知らないため、この機会を逃すまいと押し掛けるらしい。ましてや、そんな者たちにキャビアの味が判別できるわけがあるまい——そのように船側が、見做す可能性もある。

あるいはこのドミニカ出身シェフ自身が、キャビアについて無知すぎるのかもしれない。この夜の料理にしても、実は彼が考案したのではなく、ノルウェー人からレシピが渡されているのだ。前述のフロリダ紳士は、以前に別のノルウェー人船に乗ったときのシェフズテーブル料理の写真をスマホで見せてくれたが、今回と同じものが何品かあった。ただし、キャビアが使われている料理はなかった。

このようなシェフには無理だが、コンシェルジュのトーマスなら事態の深刻さが理解できるかと思い、この件について手紙を書いた。

ついでに、せっかくエレガントな店の廊下側の窓から向の女性用トイレのドアの開閉が見えることの不快さについてもコメントを加えた。この手紙



レストラン内から見える女性用トイレ

を読んだトーマスは、かなり恐縮した態度でしかるべき筋に伝えるとのことだった。トーマスも「模造キャビア」との私のコメントについて反論しなかったところをみると、やはり本当にコピー食品だったのだろう。



セブルーガ?(左)  
部屋に届けられたカナッペにも模造?キャビア(右)





なお、シェフズテーブルでは白ワイン二種、赤ワイン一種、食後酒も料金に含まれているので、味はともかくとしてリーズナブルな会食イベントではあった。

## Suite Room 特典 4

「船長主催のカクテルパーティへの招待」

乗船翌日の夕方に、VIP パーティと称する船長主催のレセプションに招待された。なんと場所は図書室である。酒で本が濡れるようなアクシデントが絶対に起こらないと思っているのだろう。船長たちと記念撮影後、スパークリングワインを飲みながら快談。ここではエンターテインメント・ディレクターなど、さまざまな主任級スタッフと話ができて有意義だった。ドレスコードは男性が襟付きシャツというレベルだったが、ブラックタイの英国紳士も一人いて矜持を感じた。



船長達と記念撮影



左上から  
フォーマルな英国カップルと  
乗船時に用意された果物など  
ウェルカムシャンパン  
夕方に届いた小菓子



## Suite Room 特典 5

「バトラー・サービス」

スイート客室のバトラー・サービスは当然だが、我々の担当者は夕方にカナッパか小菓子を届ける以外、我々が特に何かを要求しない限り、ほとんど姿を現さなかった。(ちなみにこのカナッパはキュナードのよりも美しく美味しかったが、キャビアはやはり模造品だった。)

乗船日に挨拶に来たときに、コンプリメンタリー（追加料金不要）サービスについて、内容を確認めた。ウェルカムシャンパン・ボトル（モエ・エ・シャンドン）一本と赤ワイン（モンダビ）3本、ソフトドリンクとミネラルウォーター、コーヒー（コーヒーメーカーでカセットを入れて作る）は追加料金不要。チーズの盛り合わせとフルーツの盛り合わせもテーブルに用意されていた。ただしキュナードのバトラーなら、常に新鮮な果物を毎日盛り直してくれるのに、ここではそのような心遣いがなければ、クルーズ終盤にまだリンゴが4個残っていたのに、全部持って行ってしまった。しかもキュナードなら、果物用のナイフ・フォークとナプキン、小皿が常に用意されるのに、ここではそれらが初めに置かれていただけで、その使用後は持って行かれたまま、新しい一式は用意されなかった。



## Suite Room 特典 6

「アメニティなど一般キャビンよりグレードアップ」

一般キャビンは近頃のビジネスホテルのように、壁に固定されたシャンプーやシャワージェルの容器に注ぎ足され、そのメーカーは不明だ。コンディショナーとボディローションはない。スイートではエレミスの使い捨て小ボトルで、シャンプー、コンディショナー、シャワージェル、ボディローションが置かれている。バスタブにはバスソルトの入った容器も備えられている。バスローブも、スイート用のは、はるかに分厚く上質ではあるが、そのぶん重い。

通常のルームサービスメニューはスイートも一般客室と同じだが、朝食については、一般はコンチネンタルで、我々は卵料理やベーコン、ハム、ソーセージなども注文できる。ちなみにネット情報では、この船のルームサービスについて悪評が飛び交っていたが、なるほど、朝食用のカードでピーチヨーグルトを選んだのに、とどいたのはパイナップルヨーグルトだったし、夕方に BLT を注文したら50分経っても届けられず、催促の電話をかけると、バトラーが行方不明ということ。それから10分後に息を切らせながら、若いウェイトレスが持って来てくれた。バトラー付きの部屋のルームサービスは、バトラーが運ぶことが多いが、彼は上記の朝食を持って来ただけだった。その配達時刻がこちらの指定通りだっただけ、まだましなのかもしれない。



スイート客室用  
バスローブとアメニティ



## Suite Room 特典 7



### 「テンダーボートの優先乗船」

このクルーズでテンダーボート使用はコナだけだが、午前10時過ぎまでの船からの出発は混む。そこでエクスカッションに参加しない者は、整理券をもらって順番を待つのだが、スイート客ならコンシェルジュがすぐに案内してくれ、乗船できる。

もちろんこれ以外に我々が利用したオーナーズスイート及びそれ以上のカテゴリーの客室では、バルコニーにジャグジーがあり部屋も広いなどのハード面の違いがあるが、それについては公室の構造などとともに、別稿にて報告したい。模造キャビアの一件が、私としては大変気にかかるのだが、ハワイらしい能天気なクルーズとして十分に楽しめるものであった。

## Suite Room 特典 8



### 「ターンダウン・サービス」

ウェブサイトでは、スイート客室以外では夜の片付け及びベッドの就寝準備（ターンダウン）サービスがないことへの不満が綴られている。だが一般室でもドア横には、ターンダウンを要求する旨の表示板が設置されていたので、このサービスマニュアルについては不明である。スイートでは、入室お断りの表示をしない限り、ターンダウン・サービスはされる。浴槽の清掃や汚れたタオルなどの交換がなされ、昼寝でベッドが乱れていれば、整えてくれる。

ただしキュナードのバトラーのように働かない我々の担当者は、汚れた食器は片付けないし、翌日のための朝食ルームサービス注文票をベッドに置くことはなかった。またキュナードなら陸の高級ホテルのように枕元かベッドの上にチョコレートを置いてくれるのだが、この船ではスイートといえどもそのようなサービスはなかった。



落ちてストレスが溜まる通常の下げ札式ではなく、ドア右の文字盤を回転させて指示できる

WELCOME



DO NOT DISTURB



TURN DOWN CABIN



MAKE UP CABIN