



カーニバル・ベネツィア、ニューヨークでデビュー

ゴッドファーザー、ジェイ・レノによるウェルカムイベントに続き、カーニバルの最新船がニューヨークから出航します。

ニューヨーク - 2023年6月15日 - カーニバル・クルーズ・ラインは、本日、ニューヨークからカーニバル・ヴェネチア™に乗船する最初のお客様をお迎えしました。この船のニューヨークでの就航は、忙しい夏の旅行シーズンと重なり、カーニバルにとってエキサイティングな成長期を築くもので、来年以降に加わる3隻の船のうちの最初の船となります。水曜日の夕方には、本船が母港に到着するのを祝う歓迎イベントが行われ、木曜日の朝にはマンハッタン・クルーズ・ターミナルで、本船の最初のゲストが乗船して出航するまでのセレモニーが続けられました。

就航記念イベントでは、特別な祝福とカーニバル初のゴッドファーザーによる訪問を実施

カーニバル・ヴェネチアは、特別歓迎イベントでセント・パトリック大聖堂のエンリケ・サルボ神父から特別な祝福を受け、コメディアンでテレビ司会者のジェイ・レノがカーニバル船で初めてのゴッドファーザーに任命されました。また、レノはカーニバルのイベントゲストのためだけに特別なコメディショーを披露しました。

カーニバル・クルーズ・ラインの社長であるクリスティン・ダフィーは、「ジェイは、自身のイタリアの伝統を強調することで、この美しい船でクルーズする際にゲストが体験するイタリアのテーマを祝う手助けをしてくれています」と述べています。「この船の大西洋横断に乗船されたお客様から素晴らしい評価をいただいております。今、ニューヨークから参加される最初のお客様をお迎えして、この船の魅力を楽しんでいただけることをとても嬉しく思います。

水曜夜のセレモニーでは、カーニバル・ヴェネチアのデビューのために作られた新しいエンターテイメント・プログラムやその他のコンセプトも紹介されました。本船は、イタリアの美しいテーマにカーニバルならではの楽しさを加えた「**カーニバル・ファン・イタリアン・スタイル**」を初めて導入しています。カーニバル・ベネチアは、船名の由来であるイタリア・ベネチアの街をイメージした建築様式となっています。

ゲストがテープカットし、ニューヨークから初出航

木曜日の朝、マンハッタン・クルーズ・ターミナル内では、ダフィー社長がゲストを迎え、新造船への乗船を歓迎する特別イベントが行われました。クラウドディオ・キュピスチ船長とニューヨークから最初に乗船するゲストがダフィーと一緒に、セレモニー用のリボンを切り、正式に乗船を開始しました。

木曜日にニューヨークを出発したゲストは、バミューダ諸島を含む4日間の航海に出る予定です。今夏は、カリブ海、バミューダ、カナダやニューイングランドのセントジョンズやハリファックスなどの港を、4日間、5日間、6日間、8日間と交互に航海する予定です。

カーニバル・ヴェネチアのニューヨーク発の位置づけは、カーニバルが過去に同港で実施した夏期運航の好評を受け、よりバラエティに富んだ旅程を特徴とする長期運航計画を提供するものである。2023年9月29日からは、東カリブ海、南カリブ海、バハマへの8日間から12日間のクルーズを交互に行い、セント・トーマス、サン・ファン、アルバなどの人気観光地と、カーニバルの4つのプライベート観光地を訪問する新シリーズが始まります。また、カーニバルの4つのプライベート・デスティネーションであるハーフムーンケイ、プリンセスケイズ、アンバーコーブ、グランドタークも訪問します。また、一部のクルーズでは、マイアミを寄港地としています。

カーニバル・クルーズ・ラインの新しいレストラン・コンセプト「イル・ヴィアツジョ」。

カーニバル・ヴェネチア号で食の旅に出かけよう

新しいスペシャリティ・ダイニングの予約受付を開始しました。

イタリアの最高級の伝統料理を紹介

カーニバル・クルーズ・ラインは、カーニバル・ヴェネチアの船内に新しいスペシャル・レストランをオープンすることを発表しました。

イル・ヴィアツジョの料理と飲み物は、イタリアの様々な料理地域を紹介するためにキュレーションされています。前菜の「アンティパスト」からデザート「ドルチェ」まで、それぞれの地域の代表的なメニューが用意されており、イタリア全土の異なる味を集めた、ワンランク上の食事を楽しむことができます。

カーニバルのチーフ・キュリナリー・オフィサーであるエメリル・ラガスは、「イタリア各地の名物料理を紹介することで、お客様に味覚の探求を楽しんでいただき、ユニークでおいしい、豊かな体験をしていただくことができます」と述べています。カーニバルのチーフ・クリエイティブ・オフィサーであるエメリル・ラガスは、「ゲストはここでお気に入りのイタリアの定番料理を見つけることができ、また、新しいお気に入りになるかもしれない本物の料理や飲み物を試すチャンスがあります」と述べています。

このレストランの予約は、今後のカーニバル・ヴェネチアの出航に予約されたお客様を対象に開始されています。イル・ヴィアツジョは、カーニバルの他のフルサービス・スペシャルティ・レストランと同様に予約料が必要です。ご予約やスペシャリティダイニングの詳細については、Carnival.comをご覧ください。

イタリア料理の最高峰を堪能できるメニューが登場

前菜、メインディッシュ、デザート、ワイン、カクテルの各パーツは、イタリアの様々な地域をイメージして作られています。また、"Favorito"と呼ばれるシグネチャーメニューも用意されています。シチリアをイメージした「ポロ・パルミジャーナ・ピザ」は、クリスピーなチキン生地のピザにトマトバジルソース、モッツアレラ、ペペロンチーノフレック、パルメザンチーズ、ハニーチリドレッシングをかけたもので、ロンバルディア地方の影響を受けた「ロンバータ・ミラネーゼ」は16オンス（約1,500g）の骨付き子牛肉を薄く叩き、軽くパン粉をつけて、パン焼きにしてグリーンサラダとともに提供します。

3つのコースから選べるメニューの一例は以下の通りです：

「アンティパスト(前菜)

自家製ブッラータ（ロンバルディア州）：イタリア産の柔らかいフレッシュチーズに、エアリュームトマトとジューネーブ風ペストを添えて。

パンザロッチェ（カンパーニャ州）：ソーセージとペストを詰めた、きつね色で香ばしいシュークリーム。

スプリ・アル・テレフォノ（ラツィオ州）：モッツアレラチーズとマリナーラソースを詰めたリゾットコロッケ。

「セコンドゥイ - アントレ

パッパルデッレ・アル・チンギアーレ（トスカーナ州）：赤ワインでマリネした豚肉のラグを絡めたリボンパスタです。

ジャンボシュリンプ・スキャンピ（ベニス）：ニンニク、ペペロンチーノ、ピノグリージョで味付けされたクラシックなスキャンピソースを添えた一品。

ジャンボシュリンプ・スキャンピ（ベニス）：ニンニク、ペペロンチーノ、ピノグリージョで味付けしたクラシックなスキャンピソースに、レモンのリゾットを添えて。

パスタ・アッラ・ジェノベーゼ（リグーリア州）：サンマルツァーノ種のトマトソースで味付けしたジティパスタに、煮込んだ玉ねぎと牛リブの煮込みが添えられています。

「ドルチェ - デザート

マイルハイ・ジェラート・パイ（トスカーナ州）：塩キャラメル、モカ、トーストしたココナッツ、シャンティークリームの風味が楽しめる特別な作品です。

カンノーロ・シチリアーニ・ディ・リコッタ（シチリア）：マルサラワインとチョコレートチップで味付けされた美味しいリコッタチーズをサクサクのシェルに詰めました。

ティラミス（ベネチア）：エスプレッソ風味のマスカルポーネクリームを使ったイタリアの代表的なデザートです。

比類ないサービスと本格的な雰囲気、より豊かな体験ができます。

イル・ヴィアッジョの料理チームは、イタリア人エグゼクティブシェフがフルタイムで指揮を執る予定です。カーニバルの特徴であるフレンドリーなサービスは、お客様が入店した瞬間から家族のように感じられ、有名なイタリアンレストランのように、イタリア文化の特徴である温かいもてなしと情熱を体現しています。また、有名なイタリアンレストランのように、スタッフはイタリア文化の特徴である温かいもてなしと情熱を体現します。

洗練された店内は、「イタリアを旅する」というテーマを表現しています。イル・ヴィアッジョの視覚的な美しさは、メニューに登場するさまざまな地域を強調するアートワークや建築的なタッチを通して、イタリアの多様な風景を旅するニュアンスを表現しています。また、レストラン内のラナイでは、屋外での食事も可能です。Il Viaggio にはショーキッチンもあり、シェフが焼きたてのフォカッチャパンを焼いている様子を見ることができます。イル・ヴィアゴでは、シェフが焼きたてのパンを各テーブルに配り、ゲストの皆様をお迎えいたします。

