

バイキング・エデン乗船（4）食事

2025.2.26 池田良穂

クルーズの楽しみの1つは食事です。レポートの第4回目では「バイキング・エデン」の食事についての説明と、筆者の感想をご紹介します。

同船には、主要なレストランが3つあり、その中でウェイターによるテーブルサービスのあるのは、2階の「ザ・レストラン」と1階のスペシャルレストランの2つです。もう一つの主要レストランは、プールのある7デッキにあるセルフサービスのビュフェレストラン「ワールド・カフェ」です。

「ザ・レストラン」は船客全員に朝食と夕食、終日航海日には昼食も提供するメインレストランで、ラグジュアリ船らしく、オープンしている時間帯であればいつでも行っても食事ができます。提供されるのは毎晩変わるメニューが変わるコース料理で、前菜、スープ、メイン料理、デザートをそれぞれメニューの中から選んで注文します。なお、毎回同じ定番メニューも用意されていて、その中にマグロのたたき、和風ステーキなどの和風料理がありました。

「スペシャルレストラン」は、メインレストランであるザ・レストランの四分の一くらいの大きさで、その中が2つに区切られていて、右舷側がイタリア料理の「マンフレディーズ」、左舷側がオリジナルのコース料理をワインと共に提供する「シェフズ・テーブル」となっています。今回乗船したクルーズでは毎晩交互にオープンしていました。追加料金はいりませんが、予約が必要で、使用するキャビンのランクによって予約できる回数が決まっていました。筆者の部屋は航海中2回とされていました。「マンフレディーズ」では、イタリア料理のコースが提供されて、前菜、スープ、パスタ、メイン料理、デザートをそれぞれ数種類の中から好みに合わせてチョイスして頼むことができます。「シェフズ・テーブル」ではテーマを設けたオリジナル料理が提供されており、筆者が利用した日のディナーは「インドへの道」というテーマが設定されて、各種のスパイスを効かせた西洋料理で、それぞれの料理に合わせたワインが提供されて大変美味しいものでした。

「ワールド・カフェ」は、最近のクルーズ客船での定番となっているビュフェ式のセルフサービスレストランで、見晴らしの良いプールデッキに設けられており、一部、オープンエアで食事を楽しめるテーブルもあります。料理の提供は、朝食、昼食、夕食と、7時から20時半まで断続的に料理を入れ替ながらオーブンしており、最も長時間にわたり食事を提供しているレストランであり、この一画の飲物コーナーでは24時間コーヒーと紅茶が提供されています。

この他にラウンジやプールサイドでも食事が提供されています。筆者がお気に入りの展望ラウンジであるエクスプローラーズ・ラウンジには、創業者の母親の名前をとったマンセンズと名付けられた飲食コーナーがあり、早朝からのシップウォッチング時にはよく利用しました。ここで食べるオートミールやワッフルは絶品でした。

部屋で食事することも可能で、24時間対応のルームサービスを頼むことができます。これまで一回も利用したことありませんでしたが、ベッドの枕の上に毎晩、朝食のルームサービスの注文票が置かれていたので、思い切って注文してみました。時間は6時から9時半まで15分刻みで指定でき、洋食の朝食セットの他、和朝食セット、中華朝食セットの他、各種の単品料理や飲み物を頼むことができます。届いた和朝食のサケは立派で美味しい味付けでした。

アフタヌーンティーを出す船は、欧州船に限られますが、本船では 7 階の室内プールに隣接するウインターガーデンというラウンジで、15 時半から 1 時間ほどの時間に提供されました。好みの紅茶を選んで、スcone、サンドウイッチ、マコロンやケーキが 3 段重ねになったタワーが運ばれてきます。これまで体験したどの船よりも、優雅で美味しいアフタヌーンティーでした。

料理の味は人それぞれですが、筆者にとっては大変満足するものでした。食事の時の赤、白のワイン、ビール、スパークリングワイン等も無料でした。ぜひ、乗船してお試しください。

以下に各レストランの内部と、提供された食事の一例を写真で紹介します。

ザ・レストラン: 乗客だれもが使えるメインレストランで、430 名程度のキャパシティのことでした。朝食は 6~7 時、夕食は 17 時 30 分~20 時 30 分までの間であればいつ行ってもよいシステムになっていました。席は旅客定員の半分しかないのですが、スペシャル・レストラン、ブュッフェのワールド・カフェがあるので、分散されるということなのでしょうか。



定番メニューの一例: 前菜、スープ、メイン料理、デザートから選べます。



前菜の炙りマグロのたたき



メイン料理のワサビ添えの和風ステーキ。和風ソースとわさびでいただく。



サイドメニューにライスを頼むと、お茶碗に盛られたごはんがでてきました。



デザートのフルーツ盛り合わせ



デザートのクレームブリュレ

普通メニュー: 毎日、料理のメニューは変化しています。



オニオンスープ



魚料理



肉料理



デザートのフルーツ盛り合わせ

スペシャル・レストラン「ザ・シェフズテーブル」: ザ・レストランよりテーブル配置がゆったりしています。テーマの決まったコース料理がでてきますが、チョイスはありませんでした。



この日のパンも香辛料の利いたものでした。



前菜は人参をベースとしたものでサワークリームが乗っていました。



コースの最初の一品は「スパイシーツナのたたき」でした。



口直しのシャーベットはジンジャーとタラゴンを使っているとのことでした。



メインコースは牛フィレ肉で、パプリカ、クミン、コリアンダー、シナモンのスパイスを使っていました。



最後のデザートは、りんごのタルトタタン風とのことで、スリランカ原産のシナモンが使われています。

イタリア料理のスペシャル・レストラン「マンフレディーズ」;



前菜は 6 種類あり、その一つのエビとイカの揚げ物です。



前菜の 1 つであるマグロのカルパッチョ。



メインコースは 6 種類あり、上の写真が魚介類のグリル盛り合わせ、下がリブアイステーキ。ステーキは 200g とのことなので、半分に減らしてもらいました。



スープも用意されていましたが、6 種のパスタとリゾットが用意されており、上の写真がボロネーゼスパゲッティ、下はトリフが乗ったリゾットです。

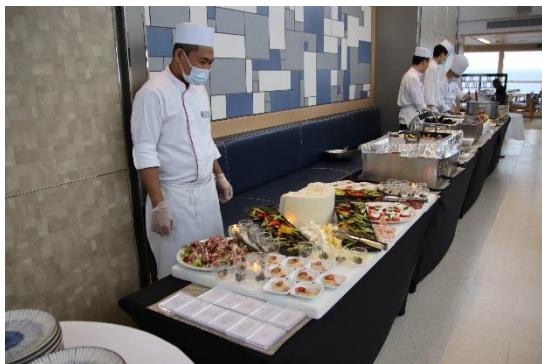
ブュフェレストラン「ワールド・カフェ」;



料理は3つのコーナーに分かれていました。



中華料理、日本食も必ず並んでいました。日本食では握り寿司、巻き寿司も。



テーマを決めた料理も提供され、終日航海日の昼食にはムール貝などの地中海料理が並びました。



スパゲッティの調理です。



夕食のメニューの中にはイセエビもありました。

マンセンズ(エクスプローラーズ・ラウンジ内); ラウンジ内の一画を使ったレストランで、バイキング・クルーズの創業者の母親の名前をとったとのこと。軽食が楽しめます。



料理展示コーナー



バーコーナー



マンセンズのオートミールは絶品でした。



デザートとして果物を頼むと…



名物のワッフルを頼むととても大きなものがでてきました。

ウインターガーデン: 前方にプールがある一画で、毎日 15 時半からアフタヌーン・ティーが提供され、ピアノ演奏もありました。





毎日 15 時半から 1 時間のアフタヌーンティーがありました。紅茶の種類を選ぶことができました。軽食のタワーは、上からマフィン、サンドウィッチ、チーズケーキです。

プールグリル: メインプールの横にはプールグリルがあり、ここでも簡単な食事がとれます。麺や焼き鳥など日本食も楽しめました。ある日には、札幌ラーメンもでていました。



屋根は開閉式で、半分開けた状態です。航海中も風は受けずに、外気に接して食事ができます。



バーもありますので、飲み物を注文できます。



料理カウンターのひとつで、各種の麺類などを作ってもらいます。



焼き鳥が並んでいる日もありました。日本人シェフが乗船しているので、日本食は本物の味でした。