

飛鳥Ⅲ乗船レポート(3) レストラン編

個人会員 岡島 純

レストランは6か所あり、予約が必要な4か所、不要な所が2か所。

乗船前にWebでアクセスするものの満席になっていた。Webでなく電話すると1か所予約できた。

乗船すぐに予約専用電話番号に架けるようアドバイスを受け、かけたが話し中でなく出ない状態であった。

後から電話があり、2か所を予約することができた。しかし1か所は座席数が少ないため予約できなかつた。

キャビンカテゴリーに応じて事前予約可能回数があるが、Webでは予約をするにはかなり難しいため、

乗船して直ぐに空き状況を問い合わせて予約するのが良い。

乗船初日は予約不要のフォーシーズンダイニングルームに行ったが大阪関西万博状態で長蛇の列。

後日他の乗客の話を聞くと1時間以上待たされたとのことであった。

ブッフェスタイル以外のレストランでもメニューはタブレット端末を見ながら注文する方式で紙のメニューは存在していない。

そのため、前菜、スープ、メインを一覧で見ることができず、前菜からメインの組み合わせを考えることが困難であった。

フォーシーズンレストランはとにかく待たされる、味は普通、プレゼンテーションも普通で飛鳥Ⅱレベルには程遠い。担当ウエイター制でないため目配りがなく、注文を取りにこない。

クルーズの楽しみの一つは食事であるが、ストレスが溜まることがあった。

予約なしのブッフェスタイルのエムズガーデンは毎日異なったメニューにしているようであるが、油物が多く、あまり変化のある内容ではなかった。ただ、アルコール(ビール、ワイン、焼酎)や

ソフトドリンクは無料で提供されていた。特に地ビールが無料で提供されているのが良かった。

予約ができたノブレスはフランス料理を主としており、席料がかからない。

内容面、サービス面からここがメインレストランになるべきである。

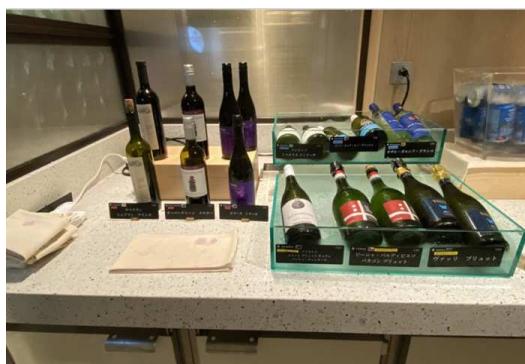
ただ、アルコール飲料価格は席料がかかるレストランに比べ高めであった。

イタリアンのアルマーレは席料1万円が必要である。食材をワゴンに載せて調理方法を提案され好きな量を注文する方式。初めにキャビア(イタリア産)が供されたが、パンフレット写真にある缶ごとではなかった。

パペスブルグはエムズガーデンの夜間コーナーでスパイスのグリル料理。

伊勢エビ、牛肉のミスジ、サーロイン、松茸などが注文できる。

夏場は船尾で焼いているため、外に出て調理風景を見ながら食事できそう。



エムズガーデンのワイン



ノブレス



アルマーレ



パペスブルグ