

船旅は個人で楽しむ時代に！

オーシャンシア・クルーズ

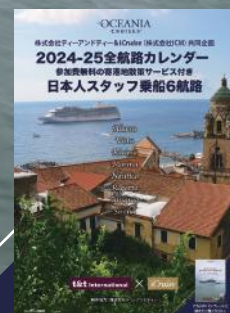
Allura ・ *Vista* ・ *Riviera* ・ *Marina*
Nautica ・ *Regatta* ・ *Insignia* ・ *Sirena*



t&t International



iCruise



こちらのパンフレットと
併せてご覧ください

1分間に18回、熱を放射する太陽
1分間に18回、波の満ち引きを繰り返す海
1分間に18回、呼吸をする人間
本来、みな同じ宇宙のリズムでつながっている…

Your World, Your Way.

21 Aug 13:20 @ Mykonos, Greece

いちど挑戦すると病みつきに！ おトクで簡単な個人乗船のススメ



30年ほど前まで、団体ツアーが当たり前だったハワイ旅行…
いまではすっかり個人旅行の定番となりましたね
同じ変化がいま「船旅」にもおとずれています！

① 航路の予約

出航の6～24ヶ月前に
客室を確保する

まずは1週間の仮予約を！
必要なのは「ローマ字名」だけです
(取消料はかかりません)

② 航空券の予約

出航の3～12ヶ月前に
航空券を確保する

③ 乗船前後の ホテルや送迎の予約 2～6ヶ月前に手配

船旅体験者が個人乗船を選ぶ8つの理由

① 不要なコストを省いて、旅の総費用を抑えることができる。早期料金・早期特典を利用し、さらにおトくに予約ができる！

② 海側・ベランダ付、また右舷・左舷、前方・後方、レストランやエレベーターの近くなど好みに合った客室が選べる！

③ 往復の航空会社も自由に選択したり、マイルージポイントを使うこともできる！

④ 乗船前後の現地滞在スケジュールも自由に組めるので、船旅+αの旅行が楽しめる！

⑤ ディナーテーブルの相席がなく、プライベートな雰囲気です。ディナーを楽しめる！

⑥ 船内や寄港地において、つねに自分のペースで自由に過ごすことができる！

⑦ (団体ツアーでありがちな)参加人数不足で催行中止になることがない！

⑧ さまざまな特典(オンボード・クレジット、船内チップ無料など)が適用される！

すべての航路で、*simply* MORE 付き！

(2023年7月1日以降に新規お申し込みの場合)

他のプレミアムクルーズでは基本、有料または追加代金の必要な以下の4つの特典が含まれます。

※2023年6月30日以前にお申し込みの方で変更を希望されない場合は、既存の【0ライフチョイス特典】のままです。

① 寄港地ツアークレジット	② シャンパン、ワイン等 無料のハウスドリンクパッケージ House Select beverage package	③ 美食のスペシャリティ レストラン	④ 無制限の インターネット利用
<p>コースの長さにより以下のクレジットが付与されます。全世界8,000コース以上から選べ、クレジットが使用できます。</p> <p>7-9泊 1室につき400ドル 10-13泊 1室につき600ドル 14-18泊 1室につき800ドル 19-24泊 1室につき1,000ドル 25-30泊 1室につき1,200ドル 31-35泊 1室につき1,400ドル</p> <p>*2024年1月以降のお申し込みの場合は、各200ドル減額となりました。</p>	<p>■ランチとディナー時のグラス単位でオーダー可能なフリードリンクプランです。</p> <p>■赤・白のハウスワインだけでなく、世界中から集めた数十種類のプレミアムラベルのワイン、スパークリングワイン、ビールを含みます。(カクテルは別料金)</p> <p>※ドリンクパッケージをアップグレードご希望の場合は、乗船前、乗船後のいずれでも購入が可能です。</p> <p>※ハウスドリンクパッケージは21歳以上の方に限られ、未使用分の返金はございません。</p>	<p>ステーキ&シーフードやイタリアン、アジア等の特設レストランが、何回でも無料でご利用いただけます。詳細はP7をご覧ください。</p>	<p>1室につき無料で2デバイスまでログインが可能です。ストリーミングは含まれません。LINEやメールのやりとりなど、文字を中心とした送受信にはほとんど支障はございません。</p> <p>※ウィスタ及びリビエラには、スターリンクが搭載されています。その他客船も2024年順次搭載予定です。</p> <p>※追加のデバイス及びアップグレードパッケージは、船内で購入が可能です。</p>
<p><i>simply</i> MORE特典は2名1室が基準となっており、変更になる場合があります。(同室3-4人目のお客様には特典はございません)お一人様のご利用で一人様専用客室をご予約した場合、<i>simply</i> MORE特典はお一人様分のみご利用いただけます。</p>			<p>「<i>シンプル・モア</i>特典」 パワーアップしたオーシャンアクリーズの特典を徹底解説！</p>

「憧れの地中海・はじめての船旅」をしっかりサポート！ 2009年より1200名様以上が参加！ 参加費無料の寄港地散策サービス

「船内は2日も過ごせば慣れてしまうけれど、初めての街はちょっと不安、英語の案内は理解できないし、毎朝の集合時間も早くてのんびりできない…」

その日の気分で自由参加！ 「寄港地散策」の一例ご紹介



【ギリシャ・サントリーニ島】
フィラの港から高速フェリーで
絶景ポイント①青と白の迷宮イ
アへ向かいたっぷり2時間ほど
の自由散策。その後、バスで絶
景ポイント②フィラへ戻り、さ
らに自由散策。帰船は各自で。
5～6時間。■実費15ユーロ
(移動費)



【ギリシャ・コルフ】
港からシャトルバスで、コルフ
の旧市街へ。賑やかな商店が集
まるスピリドン通りからパリ風
のリストン通りのカフェで「ギ
リシャコーヒー」を賞味。希望
者は自由観光でアヒリオン宮殿
(交通費実費)へ。3時間。
■実費3ユーロ(コーヒー代)



【スペイン・マジョルカ島】
港からシャトルバスで旧市街
へ。アントニオ・ガウディが改
修に関わった大聖堂入場後、旧
市街の中心マヨール広場へ。希
望者は地元のパールで生ハムと
地ワインなどの軽めランチ(実
費別)を賞味。3～4時間。
■実費10ユーロ(大聖堂拝観料)



【イタリア・ベニス】
港からローマ広場までモノレール
で移動後、迷路のような「裏
ベニス地区」を30分ほど散策し
ながらサンマルコ広場へ。
途中、「リアルト橋」付近の魚
市場や露天商が軒を連ねるエリ
アに立ち寄り。サンマルコ
広場で自由解散。5～6時間。
■実費15ユーロ(移動費)

「参加費無料の寄港地散策」を提供する日本人スタッフからのごあいさつ

2009年よりオーシャンア・クルーズの日本人スタッフとして乗船しております。

乗船初日には船内施設のご案内を含めた説明会を実施するのですが、船旅が初めてのお客様はどことなく不安な面持ちで会場に現れます。そんな方々の不安を拭い、緊張をほぐし、楽しい時間を過ごしていただけるようにサポートをさせていただくのが私の仕事です。

乗船して2日もすると、船内の雰囲気にも慣れ、リラックスされて、日々の新しい発見や感動、出会いがみなさまをより活き活きと変えていきます。大げさに聞こえるかもしれませんが、船旅を通してみなさまが「素の自分」に戻っていかれるのを感じます。それが船旅が持つ「不思議な力」であり、そんな変化を拝見するのが私の楽しみでもあります。

私が過去14年にわたり提供しております【無料の寄港地散策サービス】は外国客船としては初めてのサービスです。船旅は、本来「自由であること」が持ち味ですので、事前申し込みの必要もなく、当日約束の時間にいらした方と寄港地散策に出發するというルールにしています。参加費は基本的に無料(実費のみ)で、散策途中での離団もご自由です。ご参加者は大勢のときもあれば、少ないときもあります。

出發時間は「朝のゴールデンタイム」を存分に味わっていただいたあとの10時前後にしています。

このサービスで私がお伝えしたいのは、スケジュール消化に追われない個人散策だからこそ味わえる「旅のスリルや臨場感」です。ときには行き当たりばったりのこともあります。が、船旅、ひいては旅本来の醍醐味は、こんな予想外のところにあるのではないかと考えています。

お客様からは「これまでに何度も海外旅行はしているけど、初めて本当の海外旅行をした気持ちになった」と言われることもあります。

学生時代からの「旅好き」が高じて旅行業界に入り、早いもので30年が過ぎました。私が出合って、惚れ込んだ「船旅の魅力」を、これからもできるだけ多くの方に、できるだけ早く味わっていただきたいと思います。

近い将来、みなさまと洋上でお目にかかれまして、楽しみにしております。

【喜多川リュウ】

最新刊の『地中海クルーズ完全ガイド』では、地中海で人気の31の寄港地の個人散策の情報をご案内しております。

■寄港地での過ごし方、船旅前後に便利はホテル、各港の情報は「<http://寄港地情報.com>」をご覧ください。



【ゴールデンタイム】は「何もしない」を楽しむ時間

船旅には、1日に2回、特別な時間【ゴールデンタイム】があります。

朝のゴールデンタイムは、7:00～10:00頃。のぼったばかりの朝陽や入港風景を、船内のお好きな場所から眺めたり、水平線まで続く航跡をたどりながら、ゆっくりとダイニングで朝食をとったりする時間です。

午後から夜にかけてのゴールデンタイムは15:00～19:00頃。プールサイドで午睡を楽しんだり、弦楽四重奏を聴きながらアフタヌーンティを味わったり、ワイングラスを片手に沈む夕陽を眺めたり、ピアノバーでジャズの生演奏に酔いしれたり…。「船」は人生のひとこまをキラキラと輝かせてくれる、とても不思議な空間です。オーシャンア・クルーズで、ぜひ【最高のゴールデンタイム】を味わってください。

エクスカーシオン（寄港地観光）情報

- オーシアニアのエクスカーシオンには、以下の2つのプランがあります。
- ①のプランには、料金が割引になる特典が付いています。
- 各寄港地での観光ガイドは基本的に英語にて行われます。
- エクスカーシオンの詳細は、各航路ごとにご案内（英語版のみ）が発行されます。
- エクスカーシオンの参加手順は、右のQRコードからYouTube映像をご覧ください。
- 基本的には出航の365日前からご予約いただけます。



① シンプルー モア ショア エクスカーシオン パッケージ Simply More Shore Excursion Package	② アラカルト A la Carte
<ul style="list-style-type: none"> ■ 旧称Your World Collection ■ 通常料金より25%の割引となります。 ■ クルーズ期間内に一定数以上（例：10泊11日航路で5本以上）のエクスカーシオンをお申込みの場合に適用となるプランです。 ■ 自由散策と組合せたい方向けです。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1コースからお申込み、割引のない通常料金です。 ■ 「ここだけは必ず行きたい」という目的地がある方、また、その目的地が港から遠方のときなど、エクスカーシオンを確実にご利用されたい方におすす目です。
<p>ご乗船後は「払戻しが不可」となりますので、ご注意ください。</p>	<p>ツアー催行の36時間前までは払戻しが可能です。</p>

■ 「エクスカーシオン情報（英語版）」
は客室をご成約後に資料をご覧ください。

■ ご希望のツアーをご予約後、クレジットカードにて決済をしていただきます。
ツアーのご予約・ご精算はお客様の専用アカウントから行なうこともできます。

※カード情報は、有効期限、セキュリティコードも合わせて必要となり、ご出発前のお申込みの場合、ご予約と同時に決済となります。

個人散策の強い味方
ホップオン・ホップオフの活用
多くの寄港地で「港付近から街の見どころを周回する乗り降り自由のバス（HOP ON HOP OFF）」が運行しています。

- 定額制で乗降自由、乗り放題（1日券で15～30ドル程度）です。
- 1時間程で同じルートを周回（街によっては数ルートあることも）します。
- 日本語のイヤフォンガイドが備わっていることもあります。
- 2階建てのバスの場合、天気のいい日にはルーフが開きます。
- 車内では「無料WIFI」が使えることもあります。



エクスカーシオンの出発風景（ドブロブニク港）

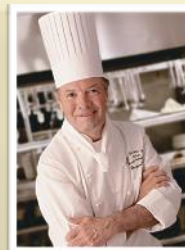


船内の共通言語は 「英語」ではなく「笑顔」です



目と舌で味わう【鉄人シェフ】監修の料理

オーシャンア・クルーズのすべての料理を監修するのは、元仏大統領シャルル・ド・ゴール氏をはじめ、仏政府要人のプライベートシェフをつとめたジャック・ペパン氏です。日本人の口に合う繊細な味付けはもちろんのこと、芸術的な盛りつけもお楽しみください。



追加料金はいただきません！

ワインレストラン【ラ・レゼルブ】を除く

レストラン	グランドダイニング	テラスカフェ	ポログリル	トスカーナ	ジャック	レッドジンジャー	トスカンステーキ	ラレゼルブ	
料理の内容	日替メインレストラン	バイキングレストラン	ステーキ&シーフード	イタリアン	フレンチ	アジア	ステーキ&イタリアン	有料ワインレストラン	
営業時間	朝・昼・夜	朝・昼・夜	夜のみ	夜のみ	夜のみ	夜のみ	夜のみ	夜のみ	
事前の予約	予約不要		事前予約要						
Aクラス 67000t	ヴィスタ	○	○	○	○	—	○	エンバー	○有料*
	アリュール	○	○	○	○	—	○	エンバー	○有料*
Oクラス 66000t	リビエラ	○	○	○	○	○	○	—	○有料
	マリーナ	○	○	○	○	○	○	—	○有料
Rクラス 30200t	レガッタ	○	○	○	○	—	—	—	—
	インシグニア	○	○	○	○	—	—	—	—
	ノーティカ	○	○	○	○	—	—	—	—
	シレーナ	○	○	—	—	ランチ営業	○	○	—

*Privateで行われます。定員8名。8名に満たない場合は催行しません。

iCruiseでご予約のお客様には、ご出発前に日本語ディナーメニューブックをお送りします



チョイス豊富な日替りメニュー『グランドダイニングルーム』

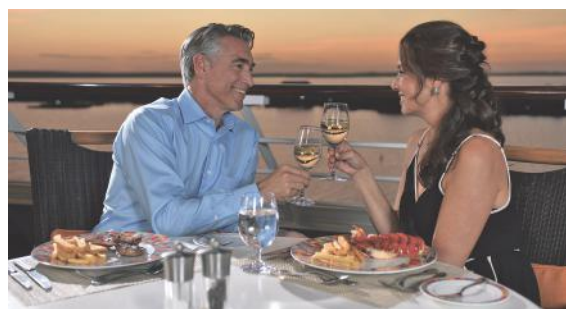


選択枝の豊富な日替りメニューでお迎えるオーシャン・クルーズを代表するメイン・ダイニングです。寄港地の新鮮な食材を活かし、その土地のレシピを取り入れ、変化に富んだディナーをお楽しみいただけます。予約不要のフリーシーティング制のため、その日の気分や体調に合わせて、お好きな時間にお好きなテーブルでお召上がりいただけます。

■朝食・ランチ・ディナー時にオープンします。ご予約は常時不要です。

■Rクラス客船では、ディナー時にレッド・ジンジャーとジャックの一部メニューも楽しめます。

地中海料理の日替りバイキング『テラスカフェ』



ランチとディナーで雰囲気ががらりと変わるカジュアルなバイキングスタイルのダイニングです。天候や気分に合わせて、屋外・屋内のお席が自由に選べます。ディナーメニューはグランドダイニングに準じた料理がずらりと並びます。

■朝食・ランチ・ディナー時にオープンします。予約不要です。

■ディナー時には全航路、全船で寿司と刺身のサービスがあります。

■ランチ時には手作りピザもぜひご賞味ください。

本格イタリア料理 『トスカーナ』

グルメ指向のイタリア料理とイタリア家庭のレシピを用いた本格イタリアン・ダイニングです。

トスカーナ地方の料理を中心とした肉料理・魚料理のフルコースメニューをご用意しています。誕生日や記念日など、乗船中の特別な日のお祝いにも最適です。



ステーキ&シーフード 『ポログリル』

時代を超越した究極のクラシックステーキハウスです。牛肉は米国で生産される2%だけに与えられる最高級のアンガスビーフを最低28日間熟成させ、調理しております。名物のローストビーフだけでなく、新鮮なシーフードも自慢です。贅沢な革張りの椅子を用いたクラブハウスのような落ち着いた雰囲気は、乗船中の特別な日のお祝いにも最適です。



本格フランス料理 『ジャック』

元仏大統領のプライベートシェフ、ジャック・ペパン氏がマスターシェフをつとめる洋上で初めてのフレンチ・ダイニングです。高級アンティークやペパン氏のオリジナルアートで飾られたレストランでは、まるでパリの街に迷い込んだような気が味わえます。デザートチーズセレクションも人気です！



アジア料理 『レッドジンジャー』

クルーズ業界初となる日本・タイ・ベトナム・韓国・マレーシアと5カ国の味を現代風に取り入れたアジアン・ダイニングです。ディナーはお気に入りの「箸選び」からはじまります。お茶や日本酒のセレクションも豊富で、温かいおもてなしの雰囲気皆様をお待ちしています。



イタリア料理、ステーキ&シーフード 『トスカン・ステーキ』



Oクラス客船で評判の特別レストラン「トスカーナ」と「ポロ・グリル」がひとつになった特別レストランです。種類豊富なパスタやカルパッチョに加え、肉料理やシーフードも充実しています。

(シレーナのみ)

本格フランス料理（ランチ営業） 『ジャック・ビストロ』



Oクラス客船で評判の特別レストラン「ジャック」がRクラス客船にもオープンしました！

グランドダイニングルームがランチタイムにだけ「ジャック・ビストロ」に変わります。ワイングラスをかたむけながら、オーシャンアならではの優雅なランチタイムをお楽しみください。

7種のワインと本格フルコース 『ラ・レゼルブ（予約制・有料）』

選び抜かれた7種類のワインやシャンパンを、絶品のフルコースとともに楽しんでいただく「ワイン愛好家のためのダイニング」です。

各コース料理の前には、ソムリエよりワインにまつわるエピソードや料理との相性についての説明があります。アカデミックな洋上体験はワイン好きにはたまりません。

1日限定24席で完全予約制（出発前のご予約もお受けいたします）です。コース料理は3種類（180ドルが2種類、474ドル1種類）AクラスではpriveeにてLa Reserveワインペアリングディナーを行います。1日限定8名様。料理の内容は各コースごとに決められています。

じっくりと熟成させた
最高級のアンガスビーフを
存分にお楽しみください



バーガー&サンドイッチ 『ウェイブス・グリル』



ハンバーガーやサンドイッチ、ホットドッグ、パニーニなどのグリル料理を毎日11:30~16:00にサービスいたします。寄港地観光から戻った午後遅めのランチにも対応いたします。
ロブスターとフィレステーキがのった名物の「サーフ&ターフ」や自家製ジェラートを使った特製ミルクシェイクなどをぜひお試しください。

プライベートダイニング 『プリバー/有料』



海を見下ろす大理石のテーブルで、最大10名様までのグループにコースディナーをサービスいたします。料理はステーキ&シーフードの「ポログリル」とイタリア料理の「トスカーナ」メニューの他、ベスト・オブ・オーシャンアクルーズメニューを含む4メニューからお選びいただけます。結婚記念日や誕生日などの洋上のプライベート・パーティーに最適です。(室料300ドル・サービス料込)

ドリンク&ワインパッケージのご案内

オーシャンア・クルーズでは、ミネラルウォーターや炭酸水、ソフトドリンク、スペシャルティコーヒーや紅茶などがクルーズ代金に含まれております。さらに、simply MORE 特典で、船内レストランでランチとディナーとともにシャンパン、ワイン、ビールをお楽しみください。ハウスワインだけでなく、世界中から集めた数十種類のプレミアム ラベルワインやシャンパン、ビールも無料でお召し上がりいただけます。お食事の度に会計する煩わしさがありません。



お部屋のミニバー

また環境に配慮のためペットボトルを廃止し、Vero Water のミネラルウォーター・スパークリングウォーターが毎日お部屋にご用意されます。また船内数か所に設置のサーバーも無料でご利用いただけます。(持ち運べるように、ステンレスボトルがおひとり様一本ずつ船内に用意されています。)



PRESTIGE SELECT※

お一人様69.95ドル/日。House Selectからのアップグレード代30ドル/日(サービス料込み)
Simply MORE 特典に含まれる House Select ドリンク パッケージからアップグレードすると、プレミアム スピリッツ、シャンパン、ワイン、ビールを、いつでもどこでも無制限でお楽しみいただけます。ご予約後マイアカウントからお申込みいただけます。

※レストラン、バーでのご注文にはボトルワイン、レミー・マルタン・ルイ13世など含まれません。

日本語メニューの一例 フレンチレストラン「ジャック」



ジャック / フランス料理

レストラン「ジャック」の名前の由来



オーシャン・クルーズのOクラス客船、リビエラとマリナーに初登場したフランス料理専門の特別レストラン「ジャック」の名前は、オーシャン・クルーズ創立時より、すべての料理の監修者であるジャック・ペナン氏に由来しています。ジャック・ペナン氏は、フランスの元大統領シャルル・ドゴール氏をはじめとする多くのフランス首脳のプライベートシェフをつとめた経歴をもつ、世界的な名シェフです。洋上の3つ星レストランで、芸術的、かつ繊細なフランス料理を存分にお楽しみください。



前菜を複数、またはメイン料理の代わりとしてご注文いただくことも可能です

① 前菜 冷製の前菜・サラダ Hors d'Oeuvres

- Pressé de Foie Gras aux Cerises Confites (甘いチェリーを添えたフォアグラ)
Duck Foie Gras Terrine with Candied Black Cherries
- Salade de Crabe au Raifort (カニ肉のサラダ、オレンジソース)
Maryland Lump Crab Meat Salad with Horseradish and a Blood Orange Sauce
- Brandade de Merlu aux Capres, Jeunes Pousses, Croutons et Oeuf Mollet (スズキのサラダ、ケイパー・クレソン・クルトン・温泉たまごのせ)
Chilian Sea Bass Salad with Capers, Micro Cress, Garlic Croutons and Soft Boiled Egg
- Carpaccio de Saint-Jacques au Cresson et son Tartare de Pommes Vertes et Oignons des Cevennes (ホタテ貝のカルパッチョ、青リンゴとヘーゼルナッツ添え)
Jumbo Bay Scallop and Watercress Carpaccio with Green Apple Tartare and Caramelized Hazelnut
- Salade de Queue de Boeuf aux Carottes Douces, Vinaigrette a la Graines de Courges et Creme de Truffe (ほくした牛肉と人参のサラダ、トリュフクリームとかぼちゃの種のドレッシング) 
Braised Oxtail Salad with Sweet Carrots, Pumpkin Seed Vinaigrette and Truffle Cream
- Cœur de Laitue à l'Echalote et Roquefort (ボストンレタスとエシャロットのサラダ、ブルーチーズ・ドレッシング)
Heart of Boston Lettuce with Shallots and Roquefort Blue Cheese

温製の前菜 Hors d'Oeuvres

- Escargots a la Bourguignone (エスカルゴのガーリック・バターソース)
Traditional Baked Escargots in Shells with Burgundy Garlic Butter
- Bouchon de Saint-Jacques et au Homard, Sauce au Savennieres (ホタテ貝のニョッキ、ロブスターの入った白ワインクリームソース)
Poached Scallop Gnocchi with Lobster in alight Savennieres White Wine Sauce
- Escalope de Foie Gras Sautée au Citron Confit et Ananas Roti (フォアグラのソテー、レモンとパイナップル添え)
Sauteed Duck Foie Gras Escallop with Lemon Confit and Roasted Pineapple
- Souffle au Fromage de Chevre Monte Carlo (ヤギのチーズのスフレ)
Molten Goat Cheese Souffle with Heirloom Tomato Sauce

② Soupes (スープ)

- Gratiné à l'Oignon (オニオングラタンスープ)
Baked Onion Soup with Gruyere Cheese Crust
- Crème de Potiron (かぼちゃのスープ)
Creamy Pumpkin Soup
- Crème Fontanges au Jambon Iberique de Bellota (グリーンピースの冷製スープ)
Chilled Green Pea Vichyssoise with Iberico de Bellota Ham

③ メイン料理 (魚料理/Poissons)

- Bar en Croûte et Sauce au Beurre Blanc (パイ生地で包んで焼いたスズキ・2名様分)
Sea Bass Filet Baked in Puff Pastry Crust with Beurre Blanc
- Bouillabaisse (ブイヤベース：サフラン風味の魚貝盛り合せ)
Mediterranean Fish & Lobster Stew with Saffron Broth & Rouille Sauce
- Gambas Sautées Provençale (プロバンス風の海老のガーリック炒め物)
Sautéed Jumbo Shrimps in "Lessatini" Extra Virgin Olive Oil with Garlic, Parsley and Tomatoes
- Sole Grenobloise (ヒラメのムニエル・レモンバターソース) 
Dover Sole sautéed with Crispy Bread Croutons, Lemon and Caper Butter
- Homard Thermidor a ma Façon (殻付きロブスターのマッシュルームソース)
Maine Lobster Baked in Shell with Mushroom Cream Sauce, Served with Crispy Parmesan
- Coquilles Saint-Jacques au Morilles et Pommes de Terre Fondantes (ホタテ貝のコキール)
Sauteed Scallops over Fondant Potatoes & Morel Sauce
- Filet de Saint-Pierre au Fenouil, Émulsion a l'Estragon et Olives Vertes d'Espagne (フェネル、タラゴンなどの香草と煮込んだマトウダイ)
Braised Filet of John Dory with Fennel, Tarragon Foam and Spanish Green Olives

(肉料理/Viandes)

- Filet de Boeuf Rossini (牛フィレ肉のロツシーニ風、フォアグラとトリュフソース添え)
Filet Steak with Seared Foie Gras and Truffle Sauce
- Parmentier de Canard, Carottes Braisées au Jus d'Orange (マッシュポテトを乗せた鴨のロースト、オレンジで煮込んだニンジン添え)
Duck Parmentier with Orange-braised Carrots and Micro Cress Salad
- Canon d'Agneau Roti, Puree D'Haricot Tarbais et Jus Provençal (そら豆と白インゲン豆のピューレに乗せたローストラム)
Provençal Roasted Lamb Loin with Tarbais Bean Puree and Fava Beans

(ロースト料理/La Rotisserie : ジャックの自慢)

- Poulet Fermier Roti aux Herbes (チキンのハーブ焼き)
Herb-crusted Black Foot Free Range Chicken au Jus
- Carre de Porc Iberico au Piment d'Espelette (胡椒を効かせたイベリコ豚のロースト) 
Piment d'Espelette and Cider-brined Iberico de Bellota Pork with Oven-roasted Red Delicious Apple
- Carre de Veau Marine a la Tapenade (オリブペーストとガーリック風味の子牛肉)
Black Olive Provençal Tapenade & Garlic Marinated Veal Rack
- Train de Cote de Boeuf Roti aux Herbes de Provence (プロバンス風の香草風味のローストビーフ)
Medium rare Prime Rib with Pepper & Herbed de Provence

Sauces au Choix (左のメイン肉料理のためのソースです)

- Grain Mustard (粒マスタードソース)
- Poivre (ペッパーソース)
- Bordelaise (ポルドレーズソース～赤ワインソース)
- Béarnaise (ペアルネーズソース)
- Choron (シヨロンソース～トマト風味のソース)

Les Cassolettes (その他の追加オーダー、別皿にてサーブされます)

- Hand-cut French Fries (ポテトフライ)
- Mashed Potatoes (マッシュポテト)
- Rotisserie Potatoes (ローストしたポテト)
- Gratin Dauphinois (ポテトのグラタン)
- Cauliflower au Gratin (カリフラワーのグラタン)
- Ratatouille (ラタトゥーユ)
- Rice Pilaf (ライスピラフ)
- Haricots Verts (茹でたインゲン)

④ Desserts au Chariot (デザート) 食後にあらためてご注文です

- Baba au Rhum (ババ・オ・ラム～ベストリーのラム酒漬け)
Freshly Poached Pastry in Aged French Island Rum
- Charlotte Cecile (チョコレート&バニラケーキ)
Valrhona Chocolate and Vanilla Lady Finger Cake
- Sélection de Pot de Crème "pas Brulé" (クリーム・ブリュレ～バニラ、チョコレート、コーヒークリームからお好きなソースを添えて)
Vanilla, Chocolate and Coffee Cream Pot
- Mille Feuille (ミルフィーユ)
Crispy Baked Puff Pastry Layers with Light Vanilla Cream
- Choux à la Crème (シュークリーム)
Stuffed Choux Pastry with Chantilly Cream
- Mousse au Chocolat (チョコレートムース)
Café de Paris Chocolate Mousse
- Tarte aux Pommes Frangipane (アップルタルト)
Jacques' Favorite Apple Tart with Hazelnut Cream
- Crème Brûlée à la Lavande (クリーム・ブリュレ)
Lavender Crème Brûlée
- Glaces et Sorbets (アイスクリーム：ピスタチオ、バニラ、チョコレートシャーベット：レモン、ラズベリー、アプリコット)
Glace: Pistachio, Vanilla, Chocolate Sorbet: Citron, Raspberry, Apricot



⑤ Fromages (チーズのデザート)

- Cheese Trolley (チーズの盛り合わせ～ワゴンサービスにて)
Jacques' selection of the finest AOC French Cheeses

Rクラス客船のアトリウムにある
通称「タイタニック階段」
今宵はジャックとローズになりきって…



2023年5月デビューヴィスタ& 2025年6月デビューアリュール のご紹介



YouTubeで語るヴィスタの魅力！

レストラン紹介



客室紹介



Aクラス (アリュール&ヴィスタ) 生まれの新しいサービス

【独創的&伝統的なアメリカの味、エンバー】

Aクラスに新たに加わった『エンバー』は、旧き良きアメリカをイメージしたレストラン。

ハリウッドで有名なブラウンダービー・レストランで生まれたメリーランド・クラブケーキ、牛煮込み、コブサラダなど、新鮮で現代的な料理を提供します。軽めのランチやディナーでも、5種類のコース料理を楽しむ場合でも居心地の良い雰囲気の中でお楽しみいただけます。



【アクアマールで朝からパワー全開!!】

グルメと健康を両立させる『アクアマール』では、菜食主義者からグルメまで、贅沢で豊富な選択肢を提供します。朝食には、搾りたてジュースとスムージー、自家製グラノーラとアボカドトーストやオーガニックのパワーボウルなど。ランチにはオーガニックサーモン、コールスローを添えたタコス、焼きたての全粒粉パンのチキンサンドイッチなど、魅力的でヘルシーな料理を何十種類もご用意しています。



【Aカテゴリーのソロベランダ客室 (全6室)】

おひとりで船旅を楽しむ方に向けて特別に設計された新しいカテゴリーです。広々とした『ソロベランダ客室』には、海景色を臨む快適なベランダや豊富な収納スペースがあります。無料のランドリーサービスや専用ラウンジへのアクセスなど、Aカテゴリーのさまざまなアメニティもご利用いただけます。



25㎡

【全室ベランダ付。初のフレンチベランダ登場!】

最高の快適さと妥協のない細部へのこだわり。心地よい大地と海の落ち着いた色調に、寝心地抜群の「静寂ベッド」とリビングスペース。B5カテゴリーの20室は「フレンチベランダ」仕様。床から天井までのドアを開け放つと、客室全体が屋外テラスに早変わり。バスルームにはレインフォレストシャワーを設置。



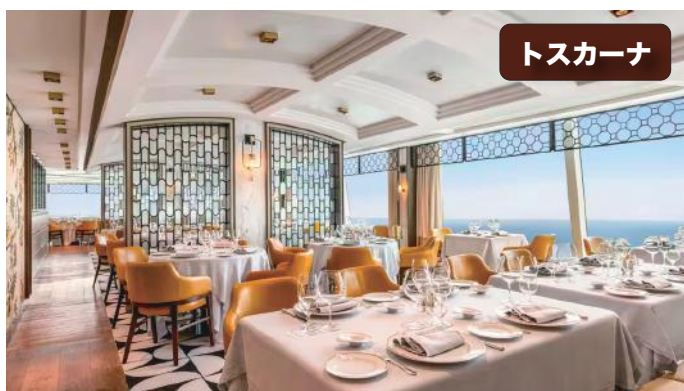
22㎡

アリュール&ヴィスタ自慢のグルメレストラン



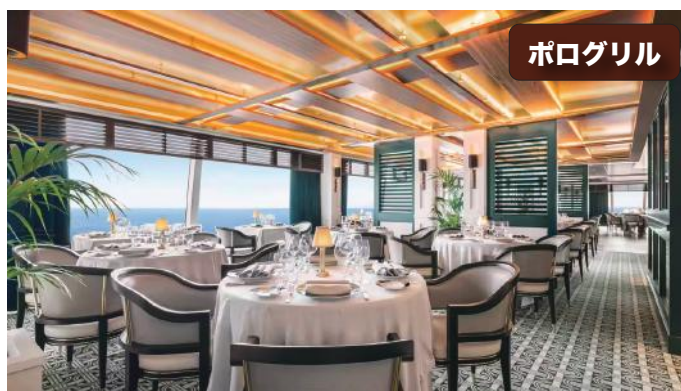
グランドダイニングルーム

選択肢の豊富な日替わりメニューでお迎えするメイン・ダイニングです。寄港地の新鮮な食材を活かし、その土地のレシピを取り入れ変化に富んだディナーをお楽しみください。予約不要のフリーシーティング制のため、その日の気分や体調に合わせてお好きな時間にお好きなテーブルでお召し上がりいただけます。



トスカーナ

グルメ指向のイタリア料理とイタリア家庭のレシピを用いた本格イタリアン。トスカーナ地方の料理を中心とした肉料理・魚料理のフルコースメニューをどうぞ！



ポログリル

クラシカルなステーキハウス。米国産の最高級のアンガスビーフを最低28日間熟成させた名物のローストビーフに加え、新鮮なシーフードも自慢です。



レッドジンジャー

温かいおもてなしの雰囲気のある日本・タイ・ベトナム・マレーシア・韓国の味を現代風に取り入れたアジアン・ダイニング。お茶や日本酒のセレクションも豊富です。



NEW エンバー

旧き良きアメリカをイメージしたレストラン。簡単な夕食から、ゆったりと楽しめる5品のコースまで、最高級的美食と温かい雰囲気、親しみやすいスタッフが至福の時間を演出します。

潮風に吹かれながら贅沢な時間をお過ごしください



テラスカフェ

ランチとディナーで雰囲気ががらりと変わるカジュアルなバイキングスタイルのレストランです。天候や気分に合わせて、屋外・屋内のお席が自由に選べます。ディナーメニューはグランドダイニングに準じた料理がずらりと並びます。※ディナー時には全航路で寿司と刺身のサービスがあります。



ウェーブスグリル

ハンバーガーやサンドイッチ、ホットドッグなどのグリル料理を毎日11:30~16:00にサービスいたします。寄港地観光から戻った午後遅めのランチにも対応いたします。ロブスターとフィレステーキがのった名物の「サーフ&ターフ」や自家製ジェラートを使った特製ミルクシェイクなどをぜひお試しください。



NEW アクアマールキッチン

グルメと健康を両立させ、菜食主義者からグルメまで、贅沢で豊富な選択肢を提供します。朝食には、搾りたてジュースとスムージー、自家製グラノーラとアボカドトーストやオーガニックのパワーボウルなど。ランチにはオーガニックサーモン、チキンサンドイッチなど、魅力的でヘルシーな料理を何十種類もご用意しています。



プライベート

海を見下ろすテーブル個室で、最大8名様までのグループにコースディナーをサービスいたします。料理は「ポログリル」または「トスカーナ」のどちらか一方からお選びいただけます。結婚記念日や誕生日などの洋上のプライベート・パーティーに最適です。(室料300ドル・サービス料込)

【バーホッピングは船旅のお楽しみ】

毎日午後4時、ホライズンズのアフタヌーンティでは弦楽奏が、ディナータイムにはグランドバーでクラシック、マティーニスではジャズピアノの生演奏と午後から夜のお楽しみは尽きません！



カジノバー



グランドバー



ホライズンズ



マティーニス

アリューラ&ヴィスタは全室ベランダ付!!

オーナーズ・スイート OS



ビスタ・スイート VS



オーシャンア・スイート OC





カテゴリーごとの設備とサービス

カテゴリー		面積㎡	バスタブ	客室数	3名様用	バトラー
OS	オーナーズスイート	207-223㎡	有	3	3	有
VS	ビスタスイート	134-172㎡	有	8	8	有
OC	オーシャンアスイート	89-109㎡	有	14	14	有
PH1-3	ペントハウス	41㎡	シャワー	123	19	有
A1-4	ベランダ付き	27㎡	シャワー	264	28	—
Sソコ	NEW ベランダ付き1名様用	25㎡	シャワー	6	0	—
B1-4	ベランダ付き	27㎡	シャワー	174	13	—
B5	NEW フレンチベランダ付き	22㎡	シャワー	20	4	—

新造船アリユースタ・ヴィスタ・シップデータ

- ♣ トイレ
- E エレベーター
- 👤 ランドリー
- || コネクティングルーム
- ♿ 車椅子専用客室
- ★ ソファベッド付き3名様客室

ご希望の客室を1週間無料で仮予約ができます!!

客室に空きがある限りはお取りすることができます。
よくわからない場合には、ご希望カテゴリーをお知らせください。
弊社にてベストの客室を選定させていただきます。

【失敗しない客室の選び方】を右のYouTube動画で解説しております。ぜひ一度ご覧ください!



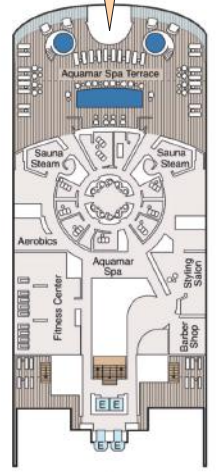
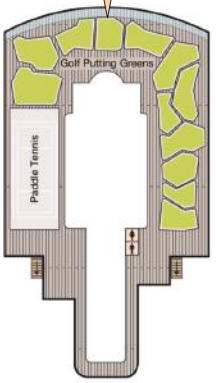
車椅子用客室 (全11室)	
PH2	10040/10043
A1	10089/10096
A2	8115/8116/8119/8118
B2	7062/7065
B3	7105

【操舵室 (ブリッジ)】キャプテンはここで船の操舵を行います。左右のデッキ張り部分 (ウイング) からは緊迫の仕事風景が見え隠れ! 通常、3チームが8時間交代で勤務。

【展望ラウンジ・ホライズンズ】毎日午後4時からのアフタヌーンティでは、焼きたてスコーンやサンドイッチと弦楽奏をお楽しみください!

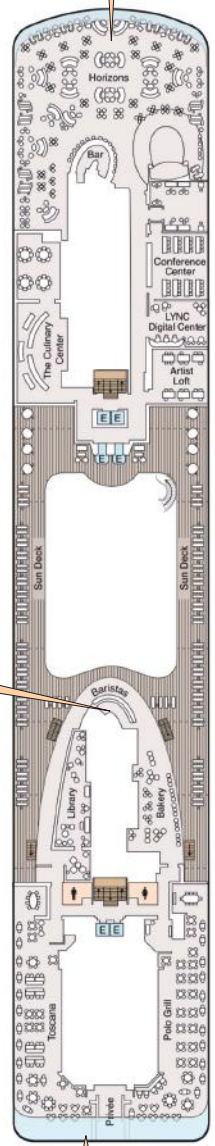
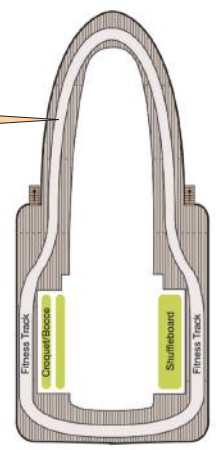
Aカテゴリー以上でご利用可能なスパテラス。下のスポーツジムは無料

パットゴルフとパドルテニスのコート

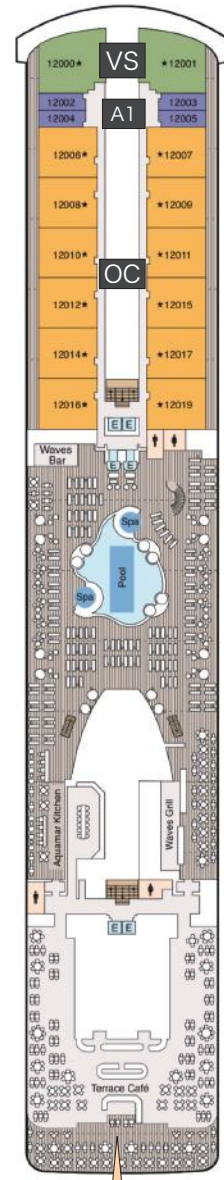


秘密のコーヒーバー「バリスタス」

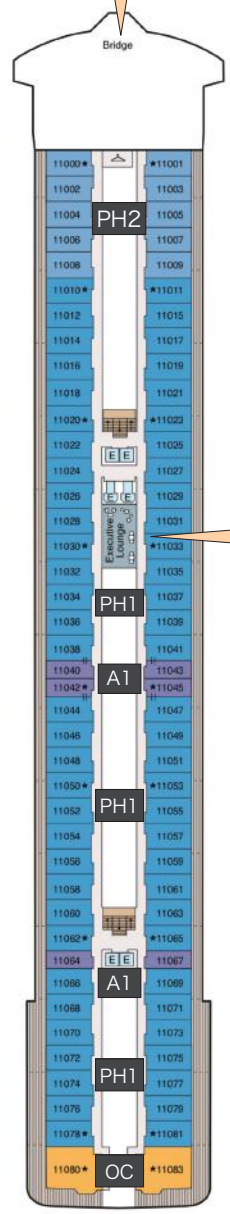
【ジョギングコース】10周すると1マイル (1.6km) です。上る朝日を眺めながら爽快な気分になります! クロケットとシャッフルボードのコートもあります。



【特別レストラン】
左: トスカーナ
右: ポログリル
中央: プリバー



【テラスカフェ】朝昼夕のバイキング料理はここ! 海景色眺めながら...



ペントハウス専用ラウンジはここ

DECK 16

DECK 15

DECK 14

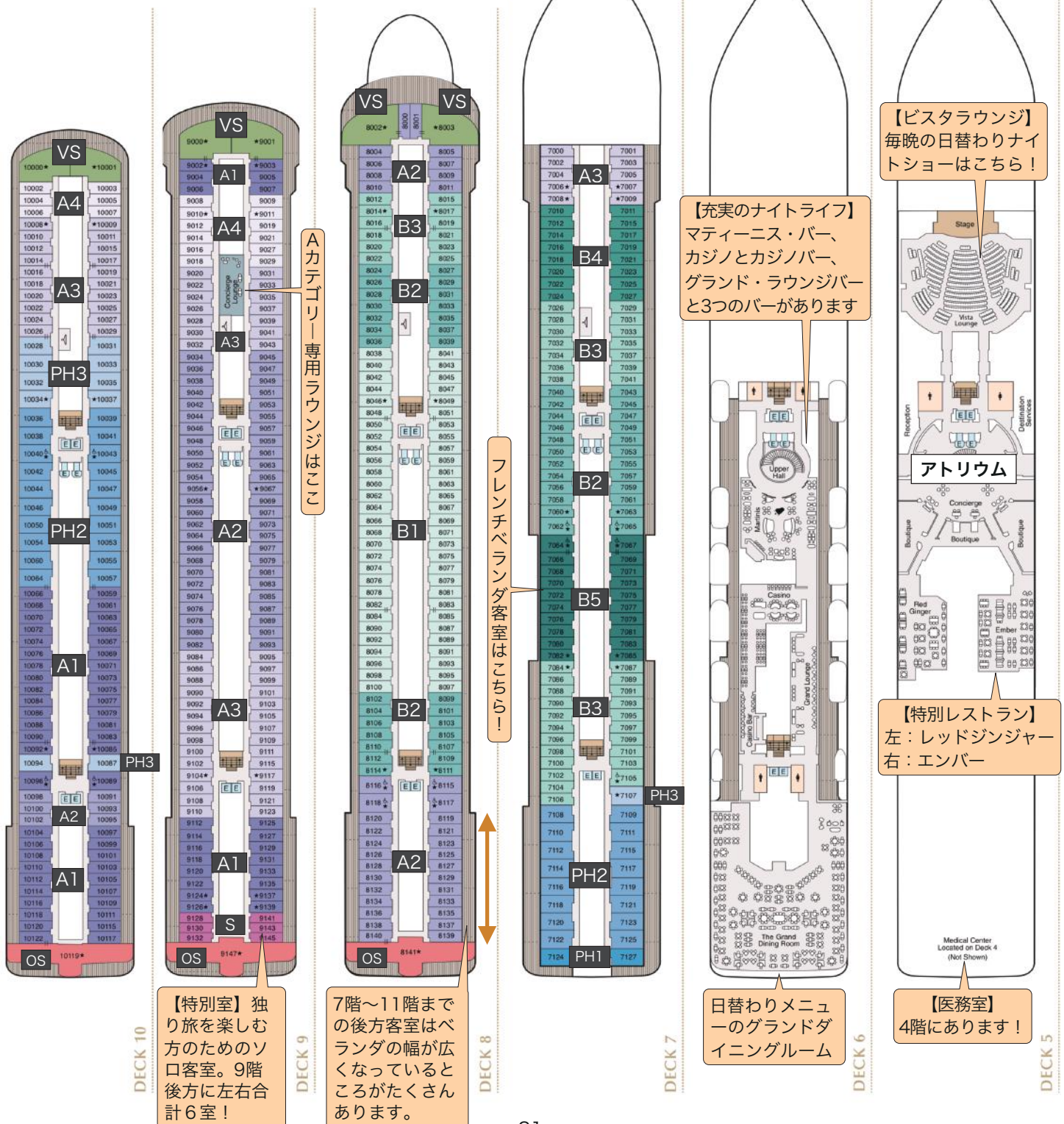
DECK 12

DECK 11

シップデータ

建造年 アリユラ (2025年)・ヴィスタ (2023年)
 船籍 マーシャル諸島
 総トン数 67000トン
 全幅 32m
 デッキ数 16層
 電圧 110/220 (日本と同型)
 客室数 612
 乗客定員 1200人
 乗務員数 800人
 乗客・乗務員比 1.5:1
 乗務員国籍 インターナショナル
 食事 完全自由席 (フリーシーティング)
 レストラン9カ所、バー5カ所

特別レストラン (4カ所) の事前予約の受付開始時期	
OS・VS・OC	出航の90日前より
PH	出航の75日前より
A	出航の60日前より
B・S	出航の45日前より



【特別室】 ひとり旅を楽しむ方のためのソコ客室。9階後方に左右合計6室！

7階～11階までの後方客室はベランダの幅が広がっていると、ところどころたくさんあります。

フレンチベランダ客室はこちら！

【充実のナイトライフ】 マティーニス・バー、カジノとカジノバー、グランド・ラウンジバーと3つのバーがあります

【ビスタラウンジ】 毎晩の日替わりナイトショーはこちら！

【特別レストラン】 左：レッドジンジャー 右：エンバー

【医務室】 4階にあります！

オーシャニア・クルーズで一番人気の客室！

常識破りのオーシャニア・スイート(OC)

「贅」を極めた93m² リビエラ、マリーナに限定12室
★バトラーサービス・シアタールーム完備

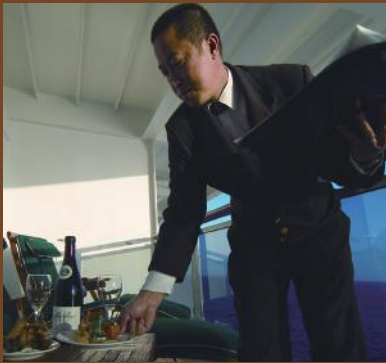
※特別レストランの事前予約は出航の「90日前」より受け付けます。ベッドはダブル（切り離し不可）です。

乗船料金の目安：1泊につき 790～900ドル

※1室2名様でご利用の場合の1名様分です。

※季節や海域、航海期間により若干の幅があります。

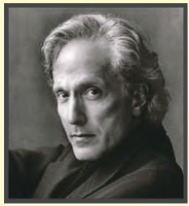
オーシャニア・スイートのワンシーン



エントランスをすすむなり開放感あふれるリビング&ダイニング、その隣には広々としたベッドルーム。全面窓の向こうには青く輝く大海原が広がります。この爽快感、高揚感はどんなラグジュアリーホテルのオーシャンビューもかなわないでしょう。なにしろ景色は日替わりなのですから…。終日航海日には船内で親しくなった人を誘ってパーティーを開くもよし、贅沢な時の流れをふたりだけで味わうもよし…。



ベッドはキングサイズの「トランクィリティ・ベッド(快眠ベッド)」を採用しており、まるで高級旅館の畳に敷かれた真綿布団のような寝心地は、そこが洋上であることを忘れさせます。ベッドはダブルのみです。



ウイスキー、ジン、ウォッカ、ラムなどのボトル入りアルコールやワイン(種類と本数に制限あり)は無料でお召し上がりいただけます。ご希望により、食前酒のためのカナッペもご用意いたします。



各カテゴリーを動画で紹介しております。ぜひ、ご覧ください！

YouTube



広々としたバスルームは、バスタブとシャワー室が独立しています。しかもシャワーはハンド式&固定式の2つを装備しています。ひと回り大きいジャクジー付きのバスタブは全身が浸かることができ、まさに日本人向け仕様と言えます。旅の疲労度も全然ちがいます。



4カ所ある特別レストランのディナーも客室でお召し上がりいただけます。担当バトラーがコースにてサービスをいたします。



24時間のバトラーサービス

特別レストランやエクスカッションのご予約、荷解き&荷作り、客室でのフルコースのディナーサービスなど、身の回りのお世話をいたします。



客室内に「常識破り」のシアタールーム(アート&メディアルーム)が設置されています。船内とは思えない異空間で、お気に入りの映画を観ながらポップコーンをほおぼるのも悪くないでしょう。名作映画のDVDは300種類以上もそろっています。映画リストはバトラーにお申し付けください。



リビエラ&マリーナの最後部に「限定3室」の186㎡！ 左舷・右舷を独占！ オーナーズ・スイート(OS) ★バトラーサービス・ピアノバー完備

※特別レストランの事前予約は出航の「90日前」より受け付けます。ベッドはダブル（切り離し不可）です。

乗船料金の目安：1泊につき1100~1300ドル

※1室2名様でご利用の場合の1名様分です。

※季節や海域、航海期間により若干の幅があります。



後方から左舷側にまで長く広がったベランダからは、解放的な海景色がお楽しみいただけます。



左舷側を贅沢に使ったリビング&ダイニング、全面窓の向こうには青く輝く大海原が広がります。

この爽快感、高揚感はどんなラグジュアリーホテルのオーシャンビューもかなわないでしょう。なにしろ景色は日替わりなのですから…。終日航海日には船内で親しくなった人を誘ってパーティーを開くもよし、贅沢な時の流れをふたりだけで味わうもよし…。



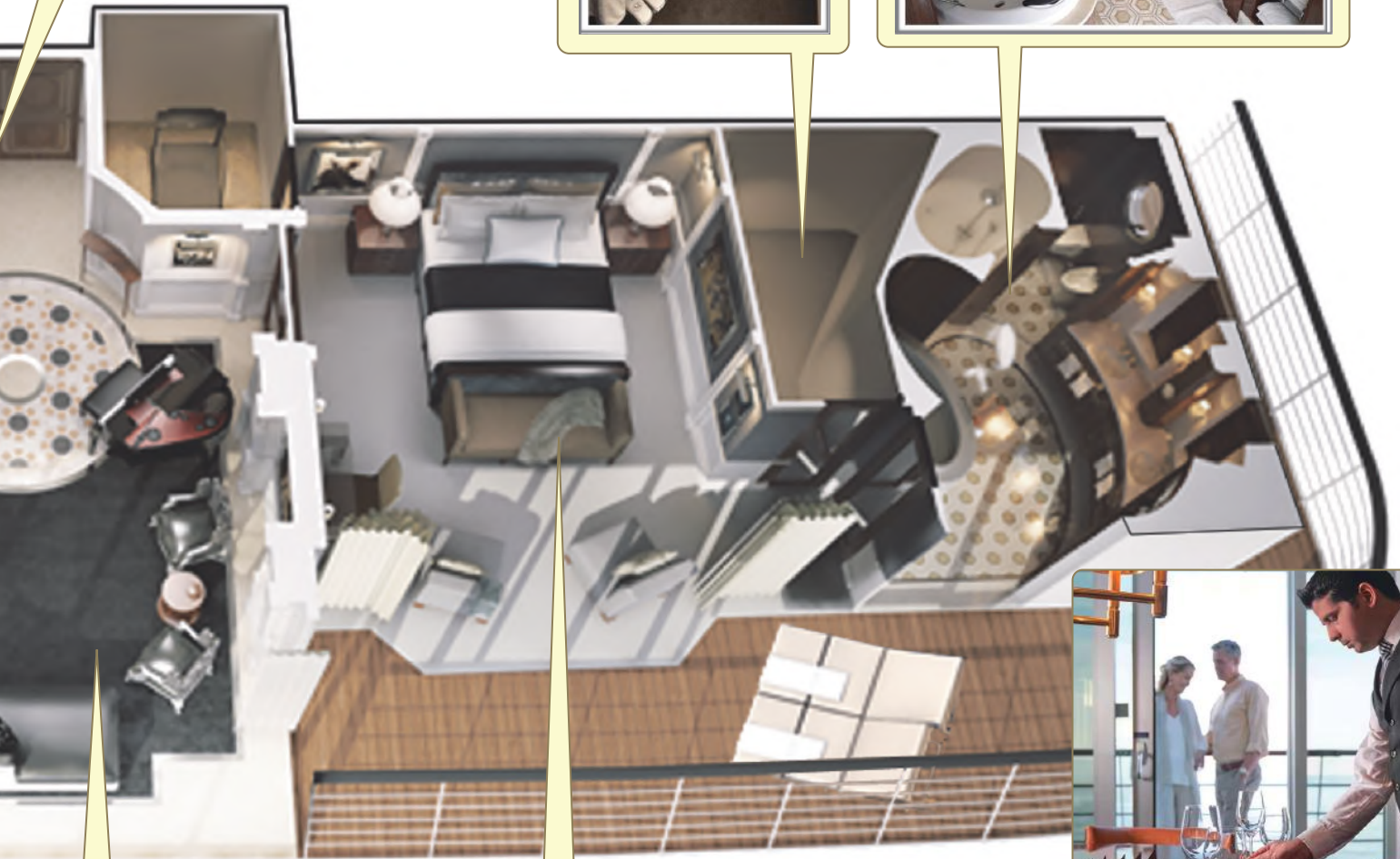
ドアを開けると目の前にはピアノとバーカウンターが…。デザインは「ダコタ・ジャクソン」によるものです。



スペースたっぷりのウォーキングクロゼット



明るい外光を取り入れた広々としたバスルームには、2面の洗面台と大型ジェットバスがあり、そのままベランダとの行き来もできます。アメニティはブルガリのフルセットです。



ウィスキー、ジン、ウツォカ、ラムなどのボトル入りアルコールやワイン（種類と本数には制限があります）は無料でお召し上がりいただけます。ご希望により、バトラーが食前酒のためのカナッペもご用意いたします。



キングサイズのイタリア製「トランキリティ・ベッド（快眠ベッド）」での寝心地は、そこが洋上であることを忘れさせます。ベッドはダブルのみです。切り離しは不可です。



0クラス客室 (マリーナ・リビエラ)

VS ビスタ・スイート 111.6/139.5㎡ (8室) 客室の内外に2つのジャグジーバス

★バトラーサービスの139㎡

■乗船料金の目安：1泊につき 850～1000ドル

※特別レストランの事前予約は出航の「90日前」より受け付けます。ベッドはダブルのみ（切離し不可）です。



落ち着いた色調のリビングルーム



ダコタ・ジャクソンによるデザイン

PH ペントハウス・スイート 39.06㎡ (124室) 独立シャワーブース (右下の期日までバスタブ付)

■乗船料金の目安：1泊につき500～650ドル

※特別レストランの事前予約は出航の「75日前」より受け付けます

※A・Bカテゴリーより客室の幅が1.5倍広く作られています

※デッキ11のPH1・PH2のベランダはデッキ12がせり出しているため、ひさしのような役割を果たします。その分、上部の景色が多少見えにくくなりますので、視界を優先される方は、デッキ10のPH2・PH3をご利用ください。右の写真をご参照ください。サイト内では動画でもご確認ください。



ツインベッドへの切り離しが可能です

総トン数 66,000t 全長 238m 全幅 32m デッキ数 16層
 客室数 625室 乗客定員 1250人 乗務員数 800人 乗客：乗員比率 1.56：1

A コンシェルジュレベル・ベランダ付き 27㎡ (200室) 独立シャワーブース (下記期日までバスタブ付)

B ベランダ付き 27㎡ (244室) 独立シャワーブース (下記期日までバスタブ付)

■乗船料金の目安：1泊につき 350～450ドル (A) 1泊につき 300～400ドル (B)
 ※特別レストランの事前予約は出航の「60日前 (A) ・45日前 (B)」より受けます



ツインベッドへの切り離しが可能です



C 海側客室 22㎡ (20室) 独立シャワーブース (下記期日までバスタブ付)

■乗船料金の目安：1泊につき 260～330ドル
 ※特別レストランの事前予約は出航の「45日前」より受付
 ※クルーズ業界初・全面パノラマウインドウ
 ※コストパフォーマンスが良いので大人気の客室です



ツインベッドへの切り離しが可能です

F・G 内側客室 16㎡ (18室) シャワーブース (バスタブなし)

■乗船料金の目安：1泊につき 130～260ドル
 ※特別レストランの事前予約は出航の「45日前」より受付
 ※コストパフォーマンスが良いので大人気の客室です



ツインベッドへの切り離しが可能です



バスタブの有無についての重要なお案内

元々、リビエラ、マリーナのPH/A/B/Cカテゴリーは基本的にバスタブ付きでしたが、
 改装後 (リビエラは2022年12月、マリーナは2024年5月以降) は以下の客室のみがバスタブ付きとなります。
 ※ただし、マリーナは改装後もA/B/Cのカテゴリーで引き続きバスタブが残ることになりました。また、2023年12月現在の情報のため、
 今後変更になる場合がございます。

PH3	9138, 9145, 10002, 10003, 10004, 10005, 10008, 10009, 10010, 10011
A4	9002, 9003, 9004, 9005, 9006, 9007, 9008, 9009, 9010, 9011, 9012, 9019, 9126, 9128, 9130, 9132, 9133, 9134, 9135, 9136, 9137, 9139, 9141, 9143
B4	7010, 7011, 7012, 7014, 7015, 7016, 7017, 7018, 7019, 7020, 7021, 7022, 7023, 7024, 7025, 7026, 7027, 7028, 7029, 7031, 7102, 7104, 7105, 7106, 7107, 7109

0クラス デッキプラン (マリーナ・リビエラ)

OS	VS	OC	PH1	PH2	PH3	A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C	F	G
4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2

※上記数字は各カテゴリーの最大収容人数ですが、3名様以上につきましては対応する客室数に限りがございます。

- スイート客室 OS~PH3
- ベランダ客室 A1~B4
- 海側客室 C
- 内側客室 F~G

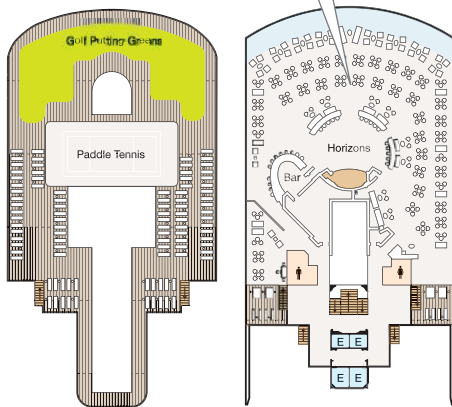
- ★ ソファベッド付き3人部屋
 - || コネクティング・ルーム (例: 8004と8006)
- ※客室のベッドはダブル、ツインの変更が可能です。
ただし、OS、VS、OCはキングサイズのダブルベッドとなります。
※7~11階前方の「ハンガー」の印は「セルフランドリー」です。

スパテラスはAカテゴリー以上は無料です。G~Bカテゴリーは1日25ドルでご利用いただけます

スポーツジム、サウナは無料です

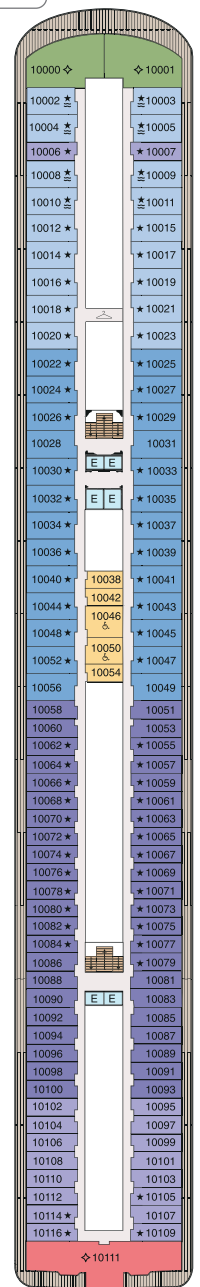
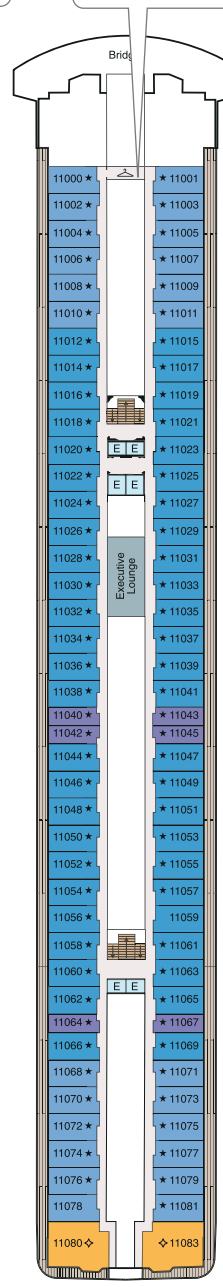
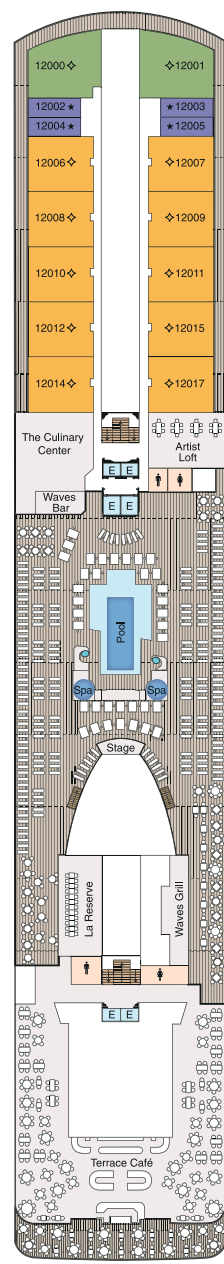
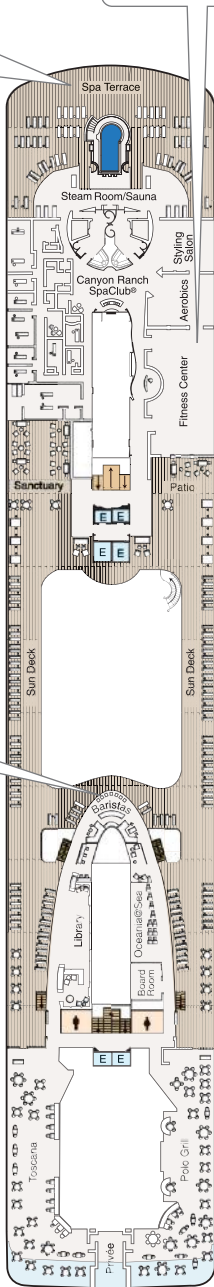
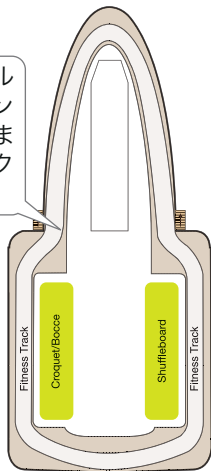
セルフランドリー各階にあります

アフタヌーンティはこちら!



おいしい淹れ立てコーヒーが味わえる「バリスタ」カフェ

クロケットやシャッフルボードなどの船内イベントはここで起こされます。ジョギングトラックは10周で1マイル



DECK 16

DECK 15

DECK 14

DECK 12

DECK 11

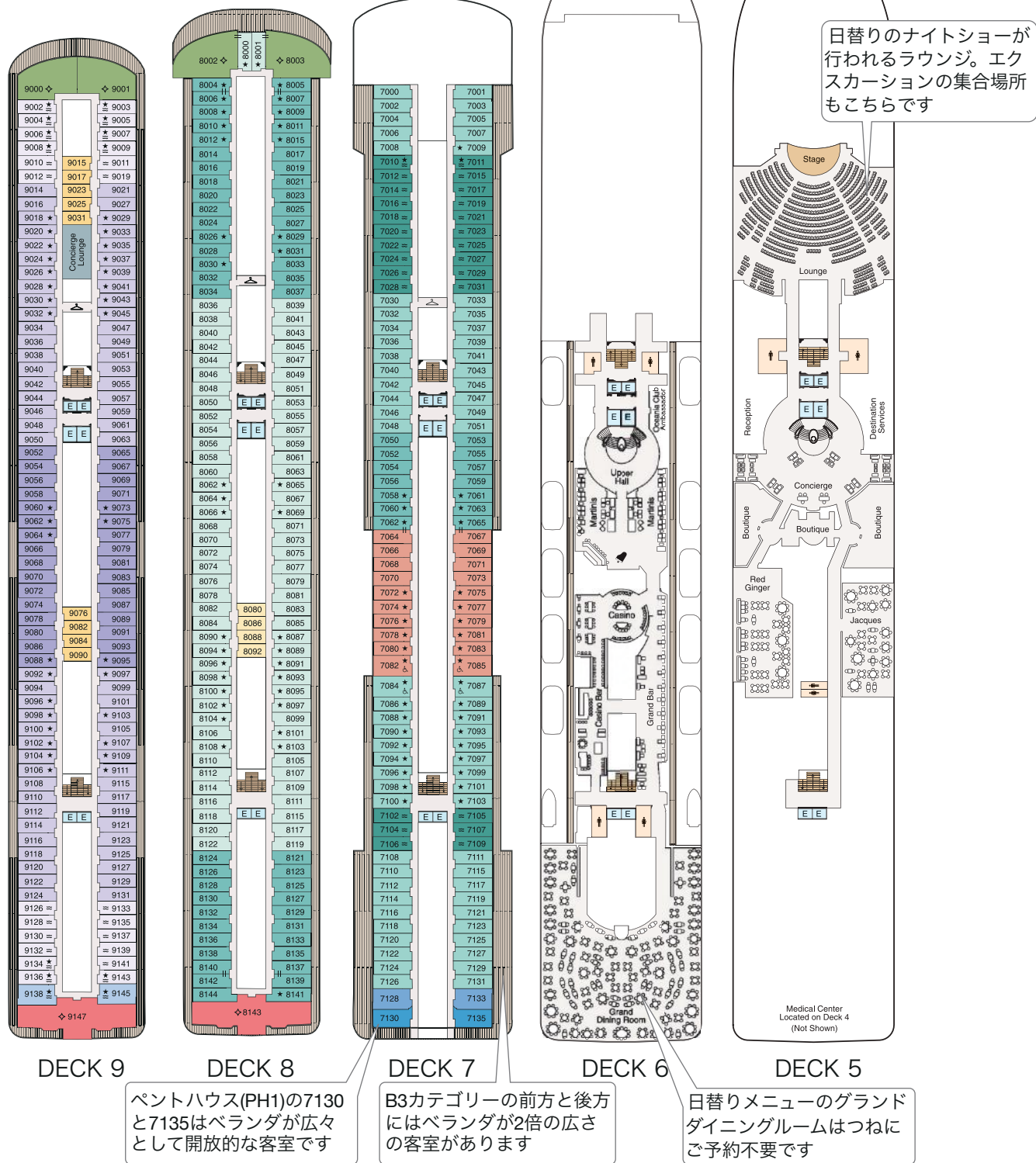
DECK 10

すぐ真上の12階は横幅が広いので、11階の客室にひさしのようにせり出しています

シップデータ

建造年 マリーナ (2011年) ・リビエラ (2012年)
 船籍 マーシャル諸島
 総トン数 66,000トン
 全長 238m
 全幅 32m
 最大喫水 7.3m
 デッキ数 16層
 電圧 110/220V (日本と同型)
 客室数 629室 (うちベランダ付き591室)
 乗客定員 1250人
 乗務員数 800人
 乗客：乗務員比 1.56：1
 乗務員国籍 インターナショナル
 食事 完全自由席制 (フリーシーティング)
 レストラン9カ所、バー5カ所

特別レストラン (4カ所) の事前予約の受付開始時期	
OS・VS・OC	出航の90日前より
PH	出航の75日前より
A	出航の60日前より
B・C・F・G	出航の45日前より



Rクラス客室 (ノーティカ・レガッタ・インシグニア・シレーナ)

OS オーナーズ・スイート 92㎡ (6室) シャワー

■乗船料金の目安：1泊につき 950～1050ドル
 ※特別レストランの事前予約は出航の「90日前」より受け付けます

バトラーサービス付



VS ビスタ・スイート 73㎡ (4室) シャワー

■乗船料金の目安：1泊につき 850～980ドル
 ※特別レストランの事前予約は出航の「90日前」より受け付けます

バトラーサービス付



PH ペントハウス・スイート 29㎡ (52室) シャワー

■乗船料金の目安：1泊につき 500～850ドル
 ※特別レストランの事前予約は出航の「75日前」より受け付けます

バトラーサービス付



総トン数 30,277t
客室数 349室

全長 181m
乗客定員 670人

全幅 25.45m
乗務員数 400人

デッキ数 11層
乗客：乗員比率 1.71：1

A ベランダ付き客室 20㎡ (104室) シャワー (コンシェルジュ・レベル)

乗船料金の目安：1泊につき 370～450ドル ※特別レストランの事前予約は出航の「60日前」より受け付けます

B ベランダ付き客室 20㎡ (66室) シャワー

乗船料金の目安：1泊につき 330～420ドル ※特別レストランの事前予約は出航の「45日前」より受け付けます



C 海側客室 15㎡ (56室) シャワー・角窓

乗船料金の目安：1泊につき 260～360ドル ※特別レストランの事前予約は出航の「45日前」より受け付けます



D・S 海側客室 15・13㎡ (33室) シャワー

F・G 内側客室 15・13㎡ (28室) シャワー

乗船料金の目安：1泊につき 220～300ドル (E)、1泊につき 180～260ドル (G)
※特別レストランの事前予約は出航の「45日前」より受け付けます



一人旅のお客様に最適な広さ13㎡のソロオーシャンビューステートルーム。デッキ6の中心部に位置し、ゆったりとした室内には高級トランキリティベッド、ミニバー、快適なシーティングエリア、収納スペースなどを設えています。



※Dは丸窓。Sは角窓（一部視界不良）

Rクラス デッキプラン

ノーティカ・レガッタ インシグニア・シレーナ

OS	VS	PH1	PH2	PH3	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D	S	F	G
4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	3	2	3	2	4	2

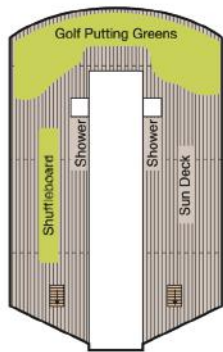
※上記数字は各カテゴリーの最大収容人数ですが、3名様以上につきましては対応する客室数に限りがございます。

- スイート客室 OS~PH3
- ベランダ客室 A1~B2
- 海側客室 C1~S
- 内側客室 F~G

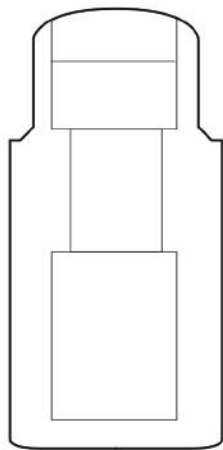
- ★ ソファベッド付き3人部屋
- ★★ ソファベッド付き4人部屋
- ▲ プルマン式ベッド4人部屋
- プルマン式ベッド4人部屋
- || コネクティング・ルーム (例: 6024と6026)

※OS/VS以外の客室のベッドはダブル、ツインの変更が可能です。

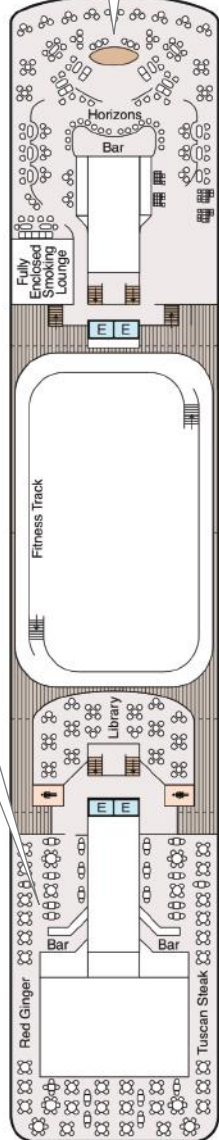
毎日午後4時からの
アフタヌーンティはこちら



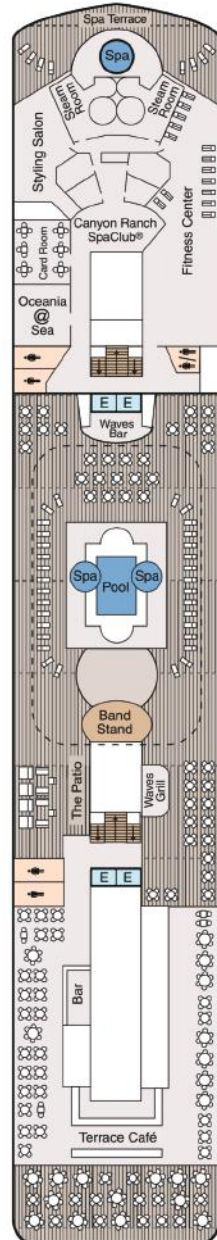
【特別レストラン】
こちらはシレーナの
レストラン配置で
す。他の3船は、左
舷がトスカーナ、右
舷がボログリルとな
ります。



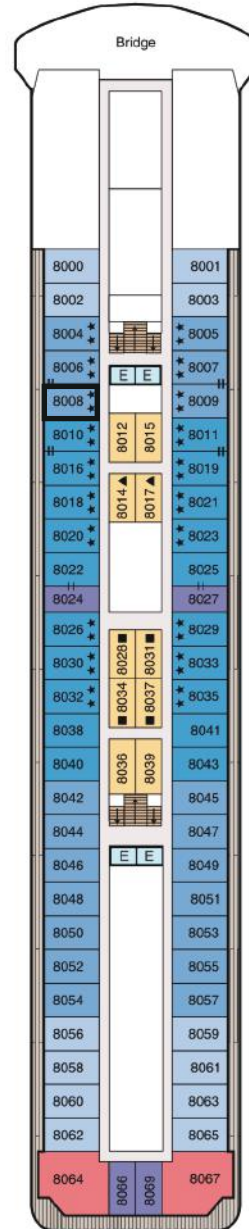
DECK 11



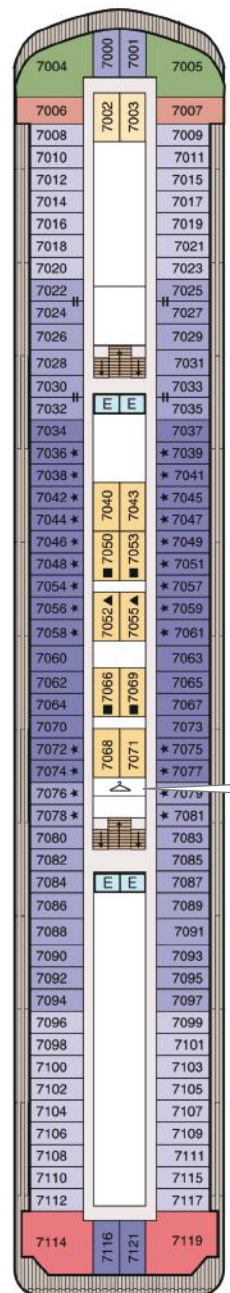
DECK 10



DECK 9



DECK 8

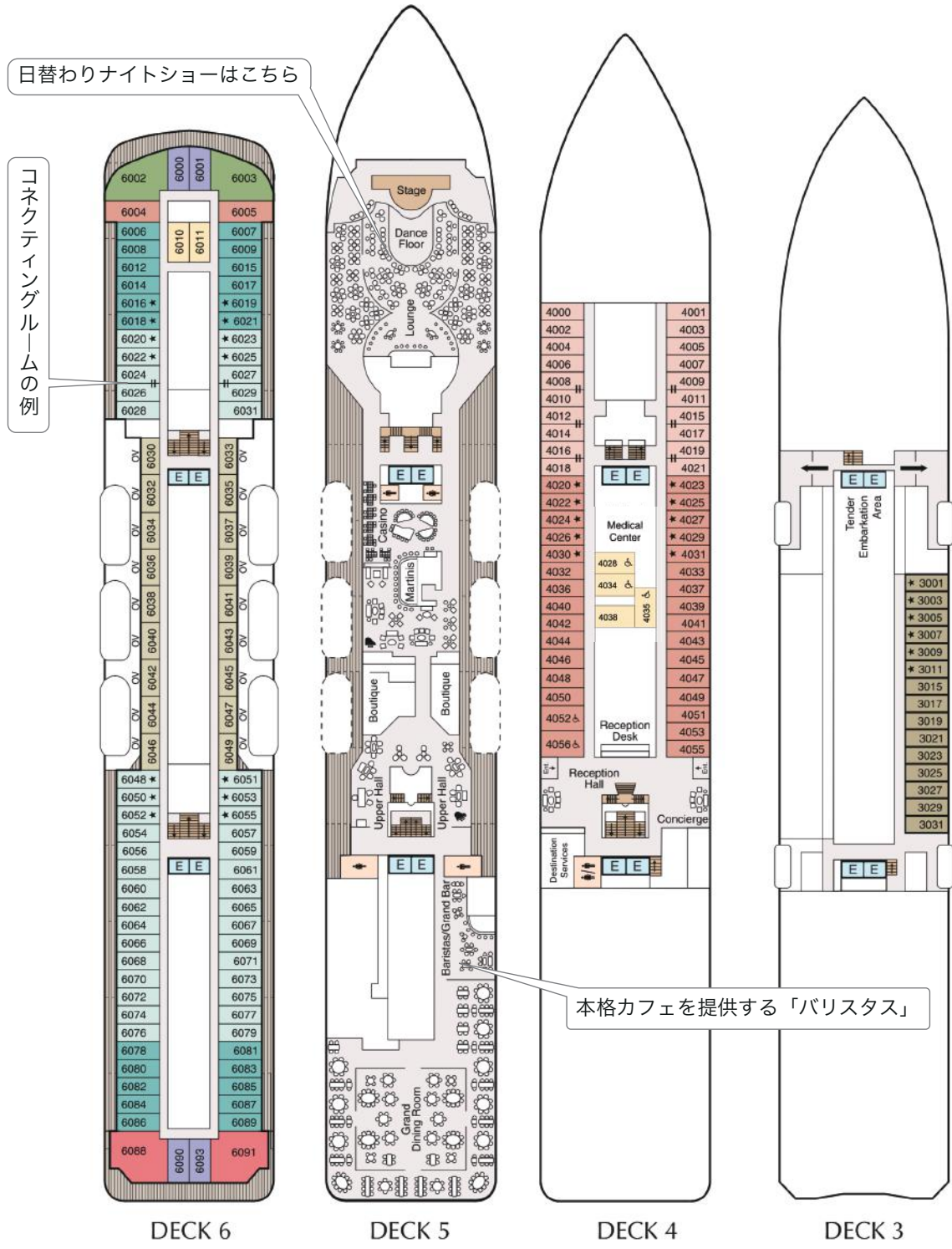


DECK 7
concierge level
(A1, A2 & A3)

シップデータ

建造年 レガッタ・ノーティカ・インシグニア・シレーナ (4隻とも1998年)
 改装年 レガッタ・ノーティカ・インシグニア (インシグニア2018 レガッタシレーナ2019 ノーティカ2022)、シレーナ (2015年)
 船籍 マーシャル諸島
 総トン数 30,277トン
 全長 181m
 全幅 25.45m
 最大喫水 5.9m
 総デッキ数 11階
 電圧 110/220V (日本と同型)
 客室数 349室
 乗客定員 670人
 乗務員数 400人
 乗客：乗務員比 1.71：1
 乗務員国籍 インターナショナル
 食事 完全自由席制 (フリーシーティング) レストラン5カ所、バー5カ所

特別レストラン (2カ所) の事前予約の受付開始時期	
OS・VS	出航の90日前より
PH	出航の75日前より
A	出航の60日前より
B・C・D・S・F・G	出航の45日前より



ご予約からご出発まで

欧米人からの予約は、通常1年半以上前から入りはじめます。取消料は一定期間（下記ご参照ください）まではかかりませんので、数に限りのあるベランダ付き客室やスイートルームなど、ご希望の客室の確保のためにはなるべくお早めのご予約をお勧めします。

① 客室の確保（仮予約はローマ字名だけでOK）

まずは「ご希望航路のご希望の客室カテゴリの空室状況」をご確認ください。

空室状況のご確認後、所定の日数は無償にて「仮予約」ができます。仮予約の有効期間は出発日までの残日数によって異なります。仮予約の際に必要なのは、乗船者のパスポート名（ローマ字）のみです。14泊以内の航路の仮予約期間は以下の通りです。

出発日までの期間	仮予約の期間
121日以前まで	7日間の仮予約が可能です
91日以前まで	3日間の仮予約が可能です
90日以内	仮予約の期間はなく、正式申込みが前提となります

プライオリティ・ウェイティング（キャンセル待ち）

ご希望のカテゴリの客室が満室の場合、お一人様750ドルをお支払いいただくことで「プライオリティ・ウェイティング」をお付けすることができます。750ドルは客室の確保の際に乗船料金に充当させていただきます。

② 正式予約（iCruiseにて予約の場合）

仮予約の期間内にご予約金（お一人様US\$750相当/オーシャンア・スイート以上はクルーズ料金の20%）及び取扱手数料*をお支払いいただきますと、その時点で正式予約となります。ご予約金及び取扱手数料はクルーズ料金の一部に充当されます。

お支払いと換算レートについての重要なお知らせ

■お支払方法と換算レート

クルーズ代金などのお支払いは、以下の通り、銀行振込またはクレジットカードにて賜ります。

①銀行振込（日本円または米ドル）

※米ドルでのお振込みをご希望の場合は、ご予約時にお問い合わせください。（1回のお支払いが、2,000米ドル以上のみとさせていただきます。）

②クレジットカード（日本円のみ）

【ご利用可能クレジットカード】

VISA、マスター、JCB、ダイナース、アメリカンエクスプレスにて承ります。

※日本円でのお支払いの場合の為替レートは、iCruiseの社内レート（TTS+2円）を適用させていただきます。

■iCruise 取扱手数料について

●正式ご予約時には、船会社規定のお支払いと併せて、クルーズ手配1件に対し、お一人様5,500円（税込）をお支払いいただきます。この取扱料金は、残金ご請求時にクルーズ代金に充当させていただきます。（つまり**実際にご乗船される場合は、取扱料金は実質無料となります**）

●正式ご予約後、キャンセルされた場合（船会社の取消料発生前も含みます）には、船会社の取消料・事務手数料とは別に上記取扱料金を取消手数料金として収受させていただきますので、予めご了承ください。

③ 乗船手続き・渡航手続き

「乗船者データお伺い書」に手続きに必要なデータをご記入いただきます。パスポートはクルーズ終了時点で6ヶ月以上の残存期間が必要です。訪問国によってはビザの取得が必要となる場合がありますので事前にご確認ください。

④ 残金のご精算とクルーズ保険

出発の125日前（ロングクルーズは155日前）までに残金（クルーズ料金から予約金を差し引いた額）をお支払いください。
※任意ではございますが、万が一に備えて是非保険のご加入をおすすめします。クルーズは通常のご旅行より早くにキャンセル料が発生しますので、「旅行キャンセル費用特約」のごすすめします。詳細は、ご予約時に別途ご案内いたします。

オーシャンアならではのパーソナルな事前予約

■特別レストラン（追加料金不要）の事前ご予約が可能です。

※受付開始時期は客室カテゴリにより異なります。

■ご希望者のみの有料のレストランやプログラムの事前予約

①ワインレストラン「ラ・レセルブ」の事前予約

②エクスカージョン（寄港地観光）のお申込み

※お支払について：上記の有料プログラム、有料レストランをお申し込みの場合には、クレジットカードでの事前決済となります。

⑤ クルーズ資料のご送付

ご出発の60日~30日ほど前にご自宅へ以下をお送りします。

■乗船ガイドブック

(t&t x iCruiseオリジナル)

■特別レストランとグランドダイニングの「日本語版ディナーメニューブック」

(t&t x iCruiseオリジナル)



⑥ 乗船チェックイン

ご出発の21日前より個人アカウントよりオンラインチェックインを受け付けいたします。※チェックイン手続きの際には①クレジットカード②顔写真の登録③避難訓練動画の視聴などを行なっていただきます。乗船券はおお客様の個人アカウントにご登録のメールアドレスに送信し、受領することができます。

※バゲージタグは乗船時、チェックインの際にお受け取りとなります。

お取消規定

■2023年1月1日以降8月31日までのご予約

ご予約後、出発日の前日より起算して

14泊以下のクルーズ	180日~91日前	おひとり様あたり250ドル※1 (10%※2)
	90日~76日前	クルーズ代金の 25%
	75日~61日前	クルーズ代金の 50%
	60日~31日前	クルーズ代金の 75%
15泊以上のクルーズ	30日~0日前	クルーズ代金の 100%
	180日~151日前	おひとり様あたり500ドル※1 (10%※2)
	150日~121日前	クルーズ代金の 25%
	120日~91日前	クルーズ代金の 50%
	90日~61日前	クルーズ代金の 75%
	60日~0日前	クルーズ代金の 100%

■2023年9月1日以降のご予約

14泊以下のクルーズ	デポジット支払い後 お一人様当り150ドルの事務手数料※1 ご予約後、出発日の前日より起算して		
	180~121日前まで	お一人様当り750ドルの事務手数料※1 (10%※2)	
	120~91日前	クルーズ代金の50%	
	90~61日前	クルーズ代金の75%	
	60~0日前	クルーズ代金の100%	
	15泊以上のクルーズ	デポジット支払い後 お一人様当り150ドルの事務手数料※1 ご予約後、出発日の前日より起算して	
		180~151日前まで	お一人様当り750ドルの事務手数料※1 (10%※2)
150~91日前		クルーズ代金の50%	
90~61日前		クルーズ代金の75%	
	60~0日前	クルーズ代金の100%	

※1：キャンセルチャージ150/250/500/750ドルは、その後のオーシャンア・クルーズの新規ご予約の際にフューチャークルーズクレジットとしてご利用可能です。ただし、クレジットとして適用できるクルーズは、キャンセル日から12か月以内にご予約いただき、発行日より2年以内にご出発するクルーズに限り、変更になる場合もございます。

※2：（ ）内はオーナーズスイート/ビスタ/オーシャンスイートご利用の場合

オンライン予約方法

オンライン予約のご案内

ご注意事項が右記QRコードからご確認ください。



24時間365日 オンライン予約・決済が可能です。クルーズ代金、空室情報、どの客室番号が空いているかなどをご自身でその場で確認が可能です。

さらに、ご予約～お支払いまでワンストップで行うことができます。オンライン予約後も*iCruise*スタッフがご出発までしっかりフォロー。必要な手続き、ご案内を必要なタイミングでご案内いたします。

※予約操作やお支払いまで行うことにご心配な方は、通常通りお電話やメールでのご予約を承ります。

ステップ①

*iCruise*ウェブサイトからオーシャンアクルーズのコースを検索

例) **オーシャンアクルーズ、オーシャン・ヴィスタ、2024年7月発**のコースで検索



ステップ②

検索結果

検索結果からご希望コースの「**詳細を見る**」をクリック



ステップ③

コース詳細画面の「船会社オンライン予約」部分から「**お申込みはこちら**」をクリック。

※より詳細な客室タイプは次画面以降でご確認いただけます。



ステップ④



下図画面から「**人数**」「**年齢**」を入力。その後「**続行**」をクリック。

ステップ⑤



各客室タイプごとにクルーズ代金が表示されます。(満室の客室タイプは表示されません。)ご希望客室タイプ、クルーズ代金の「**Book Now**」をクリック。(この時点では予約成立にはなりませんのでご安心ください)

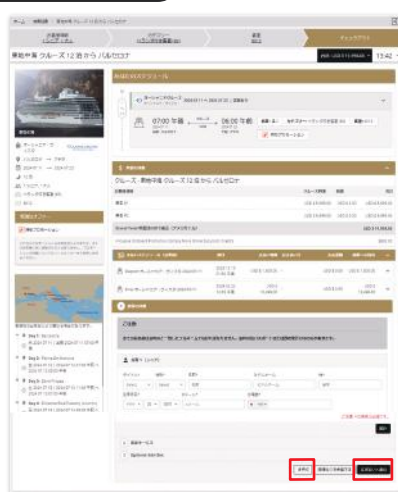
ステップ⑥

選択した客室タイプの中で空室のある部屋番号が表示されます。ご希望の部屋番号の「**Book Now**」をクリック。

客室番号の指定ができないギャランティ予約の場合には部屋番号は表示されません。また、デッキプランからも空室のある部屋番号が参照可能です。(赤丸点灯部分)



ステップ⑦



クルーズ代金、デポジットなどお支払い金額が表示されます。

①旅客の詳細を入力 (※印部分必須)

その後、「①**仮予約**」または「②**お支払いに進む**」のいずれかをクリック。

①**仮予約**を選択した場合
入力したメールアドレス宛に予約確認書類が届きます。記載の期日までにデポジットをお支払いください。お支払いがない場合には自動的にキャンセルされますので、ご注意ください。

ステップ⑧



②**お支払いに進む**を選択した場合

オンライン予約の場合、クレジットカード支払いのみとなります。カード番号等必要情報を入力し、「予約完了」を入力してください。その後、入力したメールアドレス宛に予約確認書類が届きます。

ステップ⑨

デポジットお支払い完了後(契約成立後)、*iCruise*より、今後のご案内など諸手続きについてのメールを送りいたします。オンライン予約の場合は、残金もオンラインからクレジットカードでお支払いいただけます。また、お客様のタイミングでお支払いいただけます。

ご予約後、またはお支払い後のキャンセルはWEBサイト上では出来ません。キャンセルご希望の際は弊社まで必ずご連絡ください。またその際、弊社取消手続き手数料としてお一人様1件5,500円を船会社のキャンセル料とは別に申し受けます。その他詳細はQRコードよりご確認ください。



海外個人クルーズ旅行のススメ

海外クルーズ旅行は個人旅行・自由旅行の時代です。 Guamやハワイに行くようにお気軽に個人クルーズ旅行を楽しめます。もともとクルーズは、パッケージ商品の設定数が少なく、シルバークルーズは、日本人乗客数の約半分が個人旅行のブランドです。そして、With コロナ旅行の新しいクルーズのカタチとして、ますます個人クルーズ旅行が注目されています。



個人手配クルーズ旅行のメリット

- ① コースの選択肢が豊富**
豊富なラインアップの中から自分好みのコースをお選びいただけます。iCruiseサイトでは、行きたいエリア・寄港地、時期、期間、ご予算、乗船したい船などから複合的に検索が可能です。
- ② ツアーキャンセルの心配がありません**
パッケージツアーにありがちな最少催行人員割れによる催行中止の心配がありません。基本的に「予約完了=出発決定」です。
- ③ クルーズ旅行はシンプル手配**
クルーズはあご（食事）、あし（交通機関）、まくら（宿泊）が揃った周遊型の旅のスタイルです。1度の予約で3要素の手配が完了してしまいます。あとは航空券を手配するだけ。非常にシンプルです。

- ④ お好きな客室が選べます**
様々な客室タイプからお好みの客室を自由に選択可能です。
- ⑤ 上質なクルーズをお得に乗船**
クルーズ代金は、予約の時期や空室状況により代金が変動する「変動相場制クルーズ代金」です。その他「早期予約割引」、「リピーター割引」、「シングル参加キャンペーン」など様々な割引プロモーションがあります。うまく利用すれば、パッケージ代金よりお得に楽しめます。
- ⑥ 自分好みのパターンで自在にアレンジ**
クルーズだけを予約されたい方も、すべてトータルでご予約されたい方、グループ旅行をご検討中の方、自分たちだけの添乗員を手配してほしい方も自在にアレンジが可能です。

コストパフォーマンス最高のオーシャニア・クルーズを満喫するなら

iCruise

オーシャニア
クルーズ
日本地区正規販売代理店

iCruiseは、オーシャニア・クルーズの日本総代理店時代から長年のオーシャニア・クルーズと日本一の販売数（2023年）を誇ります。

クルーズスペシャリスト
によるiCruise
コンサルティング

iCruiseのクルーズ・マスター&コンシェルジュは、クルーズの販売・乗船経験も豊富なクルーズの超エキスパートです。

個人自由旅行を提供する
高級クルーズ専門デスク

ラグジュアリークラスをメインに取扱う専門スタッフが、お客様一人一人に合った個人クルーズ旅行をサポートいたします。

アップグレードを
お得に

iCruiseのWEB及び予約システムは船会社システムと連携。変動制のクルーズ代金、プロモーションにも対応しています。

iCruiseオリジナル
乗船クルーズガイドブック

iCruiseでご予約いただいたお客様には、最終案内にiCruiseオリジナル日本語の「乗船クルーズガイドブック」をお送りします。

iCruise

お申込み・お問い合わせ 株式会社 ICM

営業時間：平日 09:30~18:00 / 土日祝日・年末年始休業

個人自由旅行を提供する高級クルーズ専門デスク **iCruise** (アイ・クルーズ) 事業部

〒108-0072 東京都港区白金1-29-9-601

ホームページ: <https://www.icruises.jp/>

アイ・クルーズ で検索

TEL: 03-6450-2560

FAX: 03-6450-3399

メールアドレス: contact@icm-i.co.jp

東京都知事登録旅行業：第3-6448号 総合旅行業務取扱管理者：菅谷 孝幸

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご遠慮なく上記の総合旅行業務取扱管理者にお尋ねください。

iCruiseメルマガ会員（無料）募集中！

お得でスペシャルな最新情報をお届けします。
会員限定の特集コンテンツも盛り沢山！

iCruiseメルマガ会員登録はこちら：
<https://www.icruises.jp/p/mmform>



運航会社: OCEANIA CRUISES (オーシャニア・クルーズ)
日本地区公式販売店: iCruise

OCEANIA
CRUISES®

