

iCruise

OCEANIA  
CRUISES®

船旅は個人で楽しむ時代に！  
オーシャニアクルーズ

ALLURA • VISTA • RIVIERA • MARINA • SIRENA • NAUTICA • REGATTA • INSIGNIA





# ～iCruiseでオーシャニアクルーズを予約する10の理由～

初めての方もリピーターも満足！iCruiseが実現する安心の豪華クルーズ体験

## 1. 船会社直結の多機能クルーズ総合サイト

iCruiseのWEBサイトは、船会社のシステムと直接連携しており、最新情報やスムーズな予約が可能です。多機能で使いやすいプラットフォームです。

## 2. クルーズスペシャリストによるコンシェルジュ・サービス

専門知識を持つクルーズスペシャリストが、お客様一人ひとりに合わせたご提案やサポートを提供。初めての方でも安心です。

## 3. 豊富な品揃え

オーシャニア全8隻はもちろん、全28ブランドのラグジュアリー&プレミアムクラスを中心に、多様なクルーズを取り扱い。高級感溢れる船旅の選択肢が豊富です。

## 4. オーシャニアクルーズ販売実績 No.1

2023年度・2024年度連続で日本国内のオーシャニアクルーズ販売実績No.1。安心と信頼の実績が魅力です。

## 5. 24時間365日いつでもオンライン予約可能

客室番号もご予約時に指定いただけます。オンラインでもiCruiseのクルーズスペシャリストがサポート。現在、キャンペーンを実施中です。詳細はP3をご覧ください。

## 6. 日本語サポートの充実

日本語での予約から出発までの対応が可能。安心してご利用いただけます。

## 7. 最新プロモーション情報の提供

プロモーション情報をメールやYouTubeでいち早くお届け。お得な情報を見逃さずチェックできます。

## 8. 定期的なセミナー開催

クルーズに関する定期的なセミナーを開催し、初めてのお客様にもわかりやすくクルーズの魅力を伝えています。

## 9. 出発前の特別サービス

ご予約のお客様には、iCruiseオリジナル乗船ガイドブックや日本語ディナーメニューをプレゼント。事前にクルーズ体験をイメージできます。船会社オンラインチェックインのサポートもいたします。



## 10. 専任日本人コーディネーターの乗船

iCruiseの専任日本人コーディネーターが乗船し、お客様を手厚くサポート。初めての海外クルーズでも安心です。（一部コース限定となります。）



一度挑戦すると病みつきに！

# おトクで簡単な海外個人クルーズ旅行のススメ

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・・・  
今ではすっかり個人旅行の定番となりました。  
同じ変化が今「船旅」にも訪れています。

## 船旅体験者が個人乗船を選ぶ7つの理由～クルーズ個人手配旅行のメリット～



### ① コースの選択肢が豊富

豊富なラインナ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総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 クルーズ個人手配旅行は「3ステップ」のシンプル手配

クルーズはそれ自体が「食事・交通機関・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うため、クルーズ個人手配旅行は、あとは航空券・港までの送迎（場合によっては前後宿泊）の手配をするだけで、3ステップで完了します。



### ④ お好きな客室がえらべます

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。さらに、海側、ベランダ付き、右舷左舷、後方前方等好みに合った客室も予約と同時に選択し客室番号を確定することも可能です。



### ⑤ 上質なクルーズもお得に乗船

クルーズ代金は予約時期や空室状況により代金変動する「変動相場制」です。また年間を通じて不定期で開催されるお得なプロモーションや、早期割引、リピーター割引など各種割引の設定もあります。うまく活用すれば、パッケージ料金よりもお得にクルーズをお楽しみいただけます。

またクルーズ代金以外の旅行費用も、例えば航空機をマイレージを利用したご予約するなど、ご自身の状況に応じたものを選択できることでお得なご予約が可能となってきます。



### ⑥ 自分好みのパターンで自在にアレンジ

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の旅行を楽しむことができます。また、iCruiseではクルーズだけを予約されたい方も、トータルで予約されたい方も、グループ旅行をご検討中の方も、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なサポートをご用意しています。



### ⑦ 自分のペース・雰囲気ですべてを自由にお過ごしください

団体旅行ではないため、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べてが楽しめたり、船内や寄港地において、つねに自分のペースで自由にすごすことができます。

## iCruise オリジナル オンライン予約キャンペーン

iCruise のWebサイトのオンライン予約で、1室50米ドルの  
シップボード・クレジット（船内お小遣い）をプレゼントいたします！

●適用ご予約期間：2024年12月1日（日）～2026年5月31日（日）

### 対象クルーズ

期間中に iCruise オンラインでご予約いただけるオーシャンシア全船、全コース\*

#### ●適用条件

- ・2026年5月31日までにiCruise公式サイトにて新規に、オンライン予約された場合  
※WEBサイト上でデポジット（予約代金）またはクルーズ代金全額のお支払い決済が完了した場合
- 対象  
・コース：7泊以上の全客船・全エリアのコース\*
- \*2026年日本人スタッフ同行コースはオンライン予約でのご予約は承っておりません。  
お電話または、お申込み・問合せよりご予約を賜ります。
- ・客室タイプ：フレンチベランダ以上

#### ●特典

- ・1室につき50米ドルのオンボードクレジット（OBC／船内お小遣い）をプレゼント

※船会社のプロモーションとの併用が可能です。  
※シップボード・クレジットは、代表者様に付与させていただきます。  
※ご乗船後、船内会計にてご確認をお願いします。  
※未使用の場合でも返金・換金はいたしかねますので、ご了承ください。

## iCruise のオンライン予約

### オンライン予約のご案内

ご注意事項は右記QRコードからご確認ください。



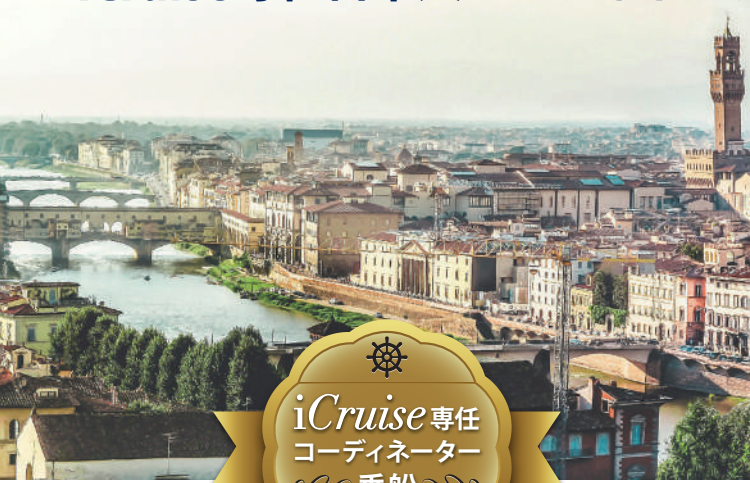
24時間365日 オンライン予約・決済が可能です。

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。



# ～iCruiseでオーシャニアクルーズを予約する理由～ 個人旅行とパック旅行の“いいところ取り”ができる、安心の 「iCruise専任日本人コーディネーター乗船コース」

iCruise専任コーディネーター乗船  
コースの空室・料金・催行状況など  
の詳細は、こちらをご覧ください。



**iCruise** 専任  
コーディネーター  
乗船

iCruiseの専任日本人コーディネーターが乗船し、皆さまのクルーズ  
ライフをサポートいたします。2026年・2027年は、バリエーション豊かに  
オーシャニアクルーズで8コース設定いたしました。(2025年11月現在)  
もともと高級クルーズは、添乗員付きパッケージ商品の設定数が  
少なく、非常に高額になりがちです。  
今回のサービスは、個人旅行のような自由度がほしい、でも個人で  
乗船するには不安な方、リーズナブルにクルーズを楽しみたい  
方のために企画したiCruiseオリジナルのプランです。  
クルーズが初めての方も、個人旅行が初めての方も、お言葉が  
心配の方も安心。もちろんリピーターの方も内容充実の“個人旅行と  
パッケージツアーのいいところ取り”、安心でリーズナブルな  
おすすめコースです。

## 個人旅行と添乗員付きパック旅行のいいところ取り 安心の iCruise 専任日本人コーディネーター乗船サービス内容

- 日本語アシスト・船内生活サポート
  - 日本語の船内新聞(抜粋)・メニューをご用意  
※ご出発前に日本語メニューをご用意いたします。
  - 日本からのフライト・クルーズ前後泊ホテルの同行  
※推奨フライト・ホテルをご利用の場合。  
※2027年はコースによって一部異なります。詳細は各コースページにてご確認ください。
  - 乗船チェックインアシスト&下船サポート  
※推奨フライト・ホテルをご利用の場合。  
※2027年はコースによって一部異なります。詳細は各コースページにてご確認ください。
  - 無料の寄港地散策または無料の寄港地観光(船会社主催)の同行  
※一部指定の寄港地となります。  
※寄港地散策に伴う現地費用実費(交通費・入場料など)はご負担いただきます。  
※船会社主催の有料寄港地観光ツアーには基本的には同行できかねますが、シャトルバス  
や寄港地観光ツアーのご案内・お見送り(時間によりできない場合がございます。)など  
サポートいたします。
- 【ご案内・ご注意】  
※本サービスには、いずれのコースも最少催行人数がございます。  
※推奨フライト・ホテルは、コーディネーター乗船が決定後、ご案内します。  
※一部コースにおいては、有料オプションとさせていただきます。  
※上記サービスは、船会社またはコースによって適用外または内容変更となる場合がございます。  
詳細は、各コースページをご参照ください。

2026年1月

## “iCruise オーシャニアクラブ JAPAN”

発足

“コストパフォーマンス最高の美食客船”として日本  
でも多くのリピーターをもつオーシャニアクルーズ。  
iCruiseでも直近3年間で500名以上の皆様にご予約  
ご乗船をいただきました。  
その感謝を込めて、2026年1月iCruise独自の  
「オーシャニアクラブJAPAN (OCJ)」を発足いたします。



### 入会条件

「OCEANIA CLUB」詳細はQRコードから

- ①過去オーシャニアクルーズにご乗船経験がある方  
※オーシャニアクルーズ公式「OCEANIA CLUB」会員番号を所持  
(オーシャニアクルーズに乗船完了時にOCEANIA CLUB会員番号が発行されます。)  
※iCruiseご利用履歴は問いません。  
(他社を通してオーシャニアクルーズにご乗船された方も対象です。)
- ②iCruiseメールマガジン会員(無料)であること



### 会員特典

過去3年間にオーシャニアクルーズに乗船したiCruiseオーシャニアク  
ラブJAPAN会員は、以下の特典を受けることができます。

- ①iCruise主催 オーシャニアクラブJAPAN懇親パーティー  
(東京・大阪にて年に各1回開催予定)にご優待(抽選)
- ②オーシャニアクルーズ・セミナーまたは船内見学会(不定期開催)の優先案内
- ③公式「OCEANIA CLUB」会員ステイタスに応じたiCruise独自特典をプレゼント
- ④iCruiseメールマガジン配信による最新情報のご案内  
※上記会員特典は2025年12月現在のものとなります。今後予告なく変更する場合がございます。  
予めご了承ください。

### 会員登録(無料)

iCruiseオーシャニアクラブJAPAN 会員登録フォームから  
ご登録ください。

お申し込み登録はQRコードから





# コストパフォーマンス最高の美食客船

フォーマルウェア不要・エレガントかつカジュアルなクルーズで、  
自由気ままなクルーズライフを

オーシャニア・ソナタ 2027年8月就航

1,390名のゲストを迎える新しい「ソナタクラス」  
4隻のうち最初の船「オーシャニア・ソナタ」  
2027年8月デビュー



新造船アリユーラ/2025年7月就航  
ヴィスタ/2023年5月就航

総トン数	68000トン	乗客数	1200人
全長	241m	乗員数	800人
全幅	32m	客室数	612室
		乗客乗員比率	1.56:1
		船籍	マーシャル諸島



リビエラ/2012年、マリーナ/2011年

総トン数	66084トン	乗客数	1250人
全長	239.24m	乗員数	800人
全幅	32.2m	客室数	629室
		乗客乗員比率	1.51:1
		船籍	マーシャル諸島



レガッタ/1998年、ノーティカ/2000年  
インシグニア/1998年、シレーナ/1999年

総トン数	30277トン	乗客数	670人
全長	180.96m	乗員数	400人
全幅	25.45m	客室数	349室
		乗客乗員比率	1.64:1
		船籍	マーシャル諸島



S クラス

A クラス

O クラス

R クラス





## Your World Included™

Your World Included™なら無料のアメニティが豊富に揃っています。

### Always Free:

- **船内チップ：**  
1泊あたりお一人様18ドル（pentハウススイート以上は23ドル）のチップがクルーズ代金に含まれています。
  - **グルメ・スペシャリティ・レストラン：**  
多彩で個性的なレストランを追加料金なしでお楽しみいただけます。
  - **客室内でのお食事：**  
温かい料理や冷たい料理を、客室内でいつでも無料でお召し上がりいただけます。
  - **無制限のWi-Fi(1人1デバイス、1部屋最大2デバイスまで無料)**  
スターリンク接続により、高速なインターネットをご利用いただけます。
  - **ソフトドリンク、スペシャルティコーヒー＆紅茶：**  
レストランやラウンジ、バリスタのコーヒーバーで、これらの飲み物を無料でお楽しみいただけます。
  - **炭酸水・非炭酸水 (Vero Water)：**  
環境に優しいボトルで提供される炭酸水と非炭酸水が無制限で無料です。
  - **ジュース、スムージー、グルメアイスクリーム：**  
コールドプレスジュース、フルーツスムージー、ホームメイドのアイスクリームを無料でご提供します。
  - **フィットネスグループレッスン：**  
アクアマールスパ+バイタリティーセンターでの無料レッスンにご参加いただけます。
  - **コインランドリー：**  
洗剤も無料で利用可能なコインランドリーがご利用いただけます。
- 2025年9月18日以降の新規ご予約分から、上記豪華アメニティに加えて、新たに2つの追加特典のうちいずれか1つをお選びいただけるようになりました。
- **ワイン＆ビール（ランチ・ディナータイムのレストランでグラス提供）**
  - **寄港地で利用できる観光クレジット**

2024年10月1日以降の新規ご予約はYour World Included™が含まれております。  
なお、simply MORE特典やOLife Choice特典と併用はできません。



# 追加料金はいただきません

ワインレストラン【ラ・レゼルフ】貸切個室「プリバー」を除く



レストラン名		営業	0クラス リビエラ/マリーナ	Rクラス ノーティカ/レガッタ/ インシグニア	Rクラス シレーナ	新造船 Aクラス アリューラ/ヴィスタ	事前予約
グランドダイニング (日替わりメニュー)		朝・昼・夕	●	●	●	●	×
テラスカフェ (日替わりバイキング)		朝・昼・夕	●	●	●	●	×
スペシャルティレストラン	トスカーナ (イタリア料理)	ディナーのみ	●	●	トスカンステーキ イタリア+ステーキ (スペシャルティレストラン)	●	● 無料
	ポログリル (ステーキ&シーフード)	ディナーのみ	●	●		●	● 無料
	レッドジンジャー (アジア料理)	ディナーのみ	●	なし	●	●	● 無料
	ジャック (フランス料理)	ディナーのみ	●	なし	なし	●	● 無料
ウェイブスグリル (グリル料理)		朝・昼	●	●	●	●	×
アクアマールキッチン (ヘルシー志向の料理)		朝・昼	なし	なし	なし	●	×
ラ・レゼルフ / 有料 ワインレストラン		ディナーのみ 特定日	●	なし	なし	●	● 有料
プリバー / 室料有料 貸切個室		ディナーのみ	●	なし	なし	●	● 有料

スペシャルティレストラン事前予約可能回数		カテゴリー	7泊まで	8～17泊	18泊以上
Aクラス	アリューラ ヴィスタ	OS VS OC	各1回ずつ	各2回ずつ	各3回ずつ
		PH	各1回ずつ	各1回ずつ	各2回ずつ
		コンシェルジュ以下	各1回ずつ	各1回ずつ	各1回ずつ
Oクラス	リビエラ マリーナ	OS VS OC	各1回ずつ	各2回ずつ	各3回ずつ
		PH	各1回ずつ	各1回ずつ	各2回ずつ
		コンシェルジュ以下	各1回ずつ	各1回ずつ	各1回ずつ
Rクラス	ノーティカ レガッタ インシグニア シレーナ	コンシェルジュ以上	各1回ずつ	各2回ずつ	各3回ずつ
		ベランダ以下	各1回ずつ	各1回ずつ	各2回ずつ

※空きがあれば船内でも追加予約可能です。



## 【iCruise オリジナル特典】

iCruiseでオーシャニアクルーズをご予約のお客様には、ご出発前に日本語ダイニングメニューをお送りいたします。

## 目と舌で味わう 【鉄人シェフ】監修の料理

オーシャニ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務めたジャック・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。





## 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。新鮮なシーフードやカジキのグリル、丸ごとのメインロブスターグラタンも自慢です。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務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分が味わえます。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』 ※シレーナのみ



〇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。



## 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。選び抜かれた～1日限定24席で完全予約制です。出発前のご予約もお受けいたします。

## 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』



選択肢豊富な日替わりメニューでお迎えするオーシャニア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、変化に富んだお食事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、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。

## 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さ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。

■ランチ時には手作りピザもぜひご賞味ください。



## 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後、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 『プリベール/有料』



海を見下ろす個室で、8名様限定のLa Reserveメニューのご提供となりました。  
最小催行は8名様で、事前予約制・お支払いが必要です。

※従来の個室として、プリベールのご利用は  
リビエラのみとなります。

## お飲み物のご案内

オーシャンア・クルーズでは、他のプレミアム船では有料の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。



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

プレステージセレクトドリンクパッケージは、カクテル・ワイン・シャンパン・ビール・スピリッツ・リキュールなど、多彩なドリンクを船内のバー、ラウンジ、レストランでいつでも、どこでも、無制限にお楽しみいただけるパッケージです。

### 料金

このパッケージは、クルーズご予約後に「マイアカウント」からお申し込みいただけます。  
※クルーズの泊数分の購入が必要となり、一部の日のみの購入はできません。  
※ご乗船後の購入も可能です。  
対象外のドリンクについて  
以下のアイテムはパッケージに含まれませんのでご注意ください：  
ボトルワイン/ボトルウォーター（エビアン・ペリエ・サンペレグリーノ）/プレミアムスピリットリスト/レッドジンジャーのSakeセレクション/レミー・マルタン ルイ13世



# 日本語メニューの一例 フレンチレストラン『ジャック』

## レストラン「ジャック」の名前の由来

オーシャンアのOクラス客船、リビエラとマリーナにある  
フランス料理専門の特別レストラン「ジャック」。  
その名前は、オーシャンア・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・ペパン氏に由来しています。  
ジャック・ペパン氏は、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

### 前菜 アミューズ・ブーシュ Amuse-bouche

- ☐ Assiette Provençale  
Provencal Tartlet of the Day  
プロヴァンス風の今日のタルト

### ① 前菜 冷製の前菜・サラダ Hors d'Oeuvres

- ☐ Pressé de Foie Gras aux Cerises Confites  
Duck Foie Gras Terrine with Candied Black Cherries  
甘いチェリーを添えたフォアグラ
- ☐ Salade de Crabe au Raifort  
Maryland Lump Crab Meat Salad with Horseradish and a Blood Orange Sauce  
カニ肉のサラダ、オレンジソース
- ☐ Brandade de Merlu aux Capres, Jeunes Pousses,  
Croutons et Oeuf Mollet  
Chilian Sea Bass Salad with Capers, Micro Cress,  
Garlic Croutons and Soft Boiled Egg  
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
- ☐ Carpaccio de Saint-Jacques au Cresson et son Tartare de  
Pommes Vertes et Oignons des Cevennes  
Jumbo Bay Scallop and Watercress Carpaccio with  
Green Apple Tartare and Caramelized Hazelnut  
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
- ☐ Salade de Queue de Boeuf aux Carottes Douces,  
Vinaigrette a la Graines de Courges et Creme de Truffe  
Braised Oxtail Salad with Sweet Carrots,  
Pumpkin Seed Vinaigrette and Truffle Cream  
ほぐ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
- ☐ Cœur de Laitue à l'Echalote et Roquefort  
Heart of Boston Lettuce with Shallots and Roquefort Blue Cheese  
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

### ② Soupes (スープ)

- ☐ Gratiné à l'Oignon  
Baked Onion Soup with Gruyere Cheese Crust  
オニオングラタンスープ
- ☐ Crème de Potiron  
Creamy Pumpkin Soup  
かぼちゃのクリームスープ
- ☐ Creme Fontanges au Jambon Iberique de Bellota  
Chilled Green Pea Vichyssoise with Iberico de Bellota Ham  
グリーンピースとハムの冷製スープ

### ③ メイン料理 (魚料理/Poissons)

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

### ③ メイン料理 (肉料理/Viandes)

- ☐ Filet de Boeuf Rossini  
Filet Steak with Seared Foie Gras and Truffle Sauce  
牛フィレ肉のロッシェニ風、フォアグラとトリュフソース添え
- ☐ Parmentier de Canard, Carottes Braisées au Jus d'Orange  
Duck Parmentier with Orange-braised Carrots  
and Micro Cress Salad  
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
- ☐ Canon d'Agneau Roti, Purée D'Haricot Tarbais  
et Jus Provençal  
Provencal Roasted Lamb Loin with Tarbais Bean Purée and Fava Beans  
そら豆と白インゲン豆のピューレに乗せたラム肉のロースト

### Sauces au Choix (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 ボルドレーズソース (赤ワインソース)
- ☐ Béarnaise ベアルネーズソース
- ☐ Choron ショロンソース (トマト風味のソース)

### La Rotisserie : ジャック自慢のロースト料理

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

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

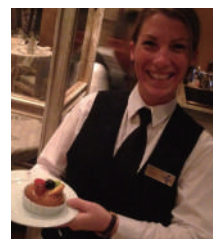
- ☐ Hand-cut French Fries ポテトフライ
- ☐ Classic Mashed Potatoes 伝統的なマッシュポテト
- ☐ Rotisserie Potatoes ローストしたポテト
- ☐ Gratin Dauphinois ポテトのグラタン
- ☐ Cauliflower au Gratin カリフラワーのグラタン
- ☐ Ratatouille ラタトゥーユ
- ☐ Rice Pilaf ライスピラフ
- ☐ Haricots Verts 茹でたインゲン

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

- ☐ Baba au Rhum / Freshly Poached Pastry in Aged French Island Rum  
ババ・オ・ラム〜ベストリーのラム酒漬け
- ☐ Charlotte Cecile / Valrhona Chocolate and Vanilla Lady Finger Cake  
チョコレート&バニラケーキ
- ☐ Sélection de Pot de Crème "pas Brûlé"  
Vanilla, Chocolate and Coffee Cream Pot  
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〜
- ☐ Mille Feuille / Crispy Baked Puff Pastry Layers with Light Vanilla Cream  
ミルフィーユ
- ☐ Choux à la Crème / Stuffed Choux Pastry with Chantilly Cream  
シュークリーム
- ☐ Mousse au Chocolat / Café de Paris Chocolate Mousse  
チョコレームソース
- ☐ Tarte aux Pommes Frangipane / Jacques' Favorite Apple Tart  
with Hazelnut Cream  
アップルタルト
- ☐ Crème Brûlée à la Lavande / Lavender Crème Brûlée  
クリーム・ブリュレ
- ☐ Glaces et Sorbets  
Glace: Pistachio, Vanilla, Chocolate  
Sorbet: Citron, Raspberry, Apricot  
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、アブリコット

### ④ Fromages (フレンチチーズのデザート)

- ☐ Cheese Trolley  
Jacques' selection of the  
finest AOC French Cheeses  
チーズの盛り合わせ





# オーシャニアクルーズの寄港地観光

7大陸100か国以上で600を超える寄港地観光が用意されており、ディステネーションを重視したクルーズのパイオニアです。大きな町を回るというより、より地元に着したツアー、特に食を楽しむツアー等、一味違う寄港地体験をオーシャニアクルーズでお楽しみください。

## Beyond Blueprints

### ビヨンドブループリント

建築への理解を深めるために企画され、世界で最も象徴的で魅力的な建築物の舞台裏を見ることができる貴重なツアー。コペンハーゲンの王立図書館と水族館ブループラネットなど。

## Culinary Discovery Tours

### 食の発見ツアー

船内でも陸上でも、画期的な食の充実で広く知られており、旅する先で食文化に触れることができる。スペインのマラガでシェフとマーケットで食材探しと船上でのタパス教室など。



## Executive Collection

### エグゼクティブコレクション

最大16名という限られた定員向けに催行され、ドライバーと英語ガイドによる個別対応で、ゲストの興味に合わせた柔軟で独立した旅程を組むことができるツアー。

## Food & Wine Tours

### フード&ワイン・ツアーズ

ソムリエ、シェフ、ワインライターなど、地元の食の専門家が引率または企画し、ユニークな洞察と舞台裏を体験。イタリアのアマルフィのトラモンティワイナリー&古代ローマ時代のヴィラなど。

## Go Green Tours

### ゴーグリーン

地域社会や企業の環境保全・維持・向上への取り組みを体験できるツアー。スペインのアルメリアで持続可能なブドウ畑を訪れる、カリブ海のセント kittz で水耕栽培塔を見学するなど。

## Go Local Tours

### ゴーローカル

地域社会に溶け込んで、他ではできない体験ができるツアー。スペインのマオンで一日羊飼い、イタリアのポルトフィーノで地元漁師と漁、アルゼンチンのブエノスアイレスで夕食の買い出しと料理教室など。

## Oceania Exclusive Excursions

### オーシャニア限定エクスカージョンズ

プライバシーや親密さを重視し、グループの人数を最大16名までに制限したツアー。デンマークのオルフスのローゼンホルム城、ガンメル・エストラップ邸&庭園など。



## Oceania Select Excursions

### オーシャニア セレクト エクスカージョン

その場所ですら体験できない、特別な体験を提供するオリジナルの内容で企画。アブダビでアルハティム砂漠をオフロードカーで探訪、カナリア諸島のアレシフェで潜水艦ツアーなど。

## Wellness Discovery Tours by Aquamar

### ウェルネスツアー

世界の厳選された土地で、心と身体と精神に栄養を与えるウェルネス&ヘルシーリビングツアー。ニュージーランドのロトルアのヘルズゲートで泥風呂体験など。



## エクスカージョン（寄港地観光）情報

- オーシャニアのエクスカージョンには、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。
- エクスカージョンの詳細は、各航路ごとにご案内（英語版のみ）が発行されます。
- 基本的には出航の365日前からご予約いただけます。

① ユア ワールドコレクション パッケージ Your World Collection Package	② アラカルト A la Carte
<ul style="list-style-type: none"><li>■旧称 Simply More Shore Excursion Package</li><li>■通常料金より<b>25%の割引</b>となります。</li><li>■一定数以上お申し込みの場合に適用になるプランです。 (例: 10泊航路で5コース以上) ※設定がないコース、設定条件が異なる場合もございます。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■1コースからお申込み、割引のない<b>通常料金</b>です。</li><li>■「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、エクスカージョンを確実にご利用されたい方におすすめです。</li></ul>
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。	ツアー催行の48時間前までは払戻しが可能です。



2023年5月デビューヴィスタ  
&  
2025年7月デビューアリユーラ



オーシャニアクルーズ  
各種動画はQRコードから





# 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お食事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や魚料理のフルコースメニューをお楽しみください。



## 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。新鮮なシーフードやカジキのグリル、丸ごとのメインロブスターグラタンも自慢です。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。



## レッドジンジャー

温かいおもてなしの雰囲気の日本・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。



## 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務める洋上で初めてのフレンチ・ダイニング。Aクラス（アリュール・ヴィスタ）にも登場いたしました。



# 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。



## ウェーブスグリル

毎日夕方になるとウェーブス・グリルはピザ窯を中心とした本格的なナポリのトラットリアに変身します。クラシックな薪窯で焼きたてのピザ生地を焼く魅惑的な香りが漂ってきます。辛口のキャンティで雰囲気を盛り上げたら、甘辛くドライに揉んだチキンウィング、柔らかなポークリブ、ローズマリー風味のフォカッチャに、みずみずしいブラータ、ふっくらとしたトマト等バルサミコドレッシングを添えてお召し上がりください。



## 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。



## ベーカリー

もともとパンがおいしいと好評のオーシャニアに、ベーカリーが登場。おいしいコーヒーが飲める14階のバリスタスの隣にオープン。一口サイズの焼きたてのパンと淹れたてのコーヒーをお楽しみください。もちろん無料です。

## 【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四重奏が、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。



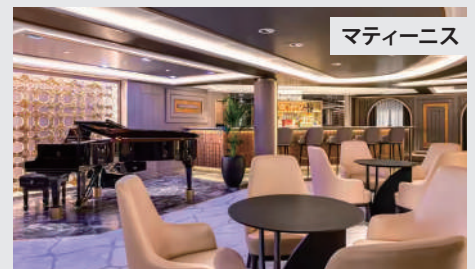
カジノバー



グランドラウンジ



ホライズンズ

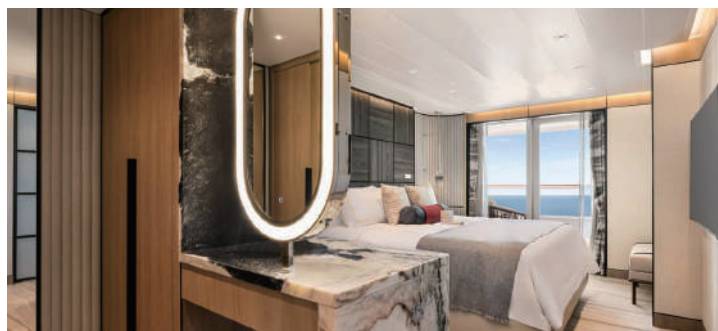


マティーニス



# 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89-109m<sup>2</sup> アリユーラ・ヴィスタに限定14室 ★バトラーサービス付き

チーク材の特大プライベートベランダを含む、落ち着いたリビングとダイニングスペースは優雅なおもてなしを誘い、主寝室はキングサイズベッド、ドレッシングルーム、豪華な大理石張りのバスルームを備えています。オーシャニアスイートでは、専任のバトラーとキーカードによるスイート専用のエグゼクティブラウンジへのアクセスをご利用いただけます。



## オーナーズ/ビスタ/オーシャニアスイートの特典（共通）

ステートルームのアメニティに加え

- バトラーサービス
- ランドリーサービス（1室につきランドリーバッグ3袋分まで）
- 午前11時からの優先乗船と手荷物の優先配達
- エグゼクティブラウンジのご利用（A・Oクラスのみ）
- ビバレッジメニューにあるプレミアムスピリッツとワインの中から  
お好きなフルボトル6本を客室内のバーにお届け
- ウェルカムシャンパンボトル
- 新鮮なフルーツを毎日客室までお届け
- マイアカウントからのスペシャルティレストランの優先予約
- アクアマール・スパ・テラスをいつでもご利用可能
- 乗船日の午後12時から2時まで客室でのプライベートランチを  
ご利用可能（オーナーズスイートのみ）
- カスタマイズ可能なエンターテインメントシステム
- 高級バスアメニティとそのほか多種多様なアメニティグッズ
- ご希望に応じて新聞を毎日お届け
- カシミアのブランケット
- 幅広いセレクションの中から好きな枕をご用意
- 靴磨きサービス
- 乗船日のプレスサービス



## 最後部に「限定3室」の 207-223㎡の オーナーズ・スイート (OS)

★バトラーサービス付き

※ベッドはダブル (切り離し不可) です。

エレガントなダイニングルームではお食事もお召し上がりいただけます。また、お食事後は、スタイリッシュで快適なリビングエリアでのひとときをお楽しみください。

広々とした主寝室では、豪華なキングサイズベッドとスパ級の設備を整えたバスルームでリラクゼーションをお楽しみください。リビングルームと主寝室の両方にある広々としたベランダは、わかれているため、プライバシーを守りながらお過ごしいただけます。

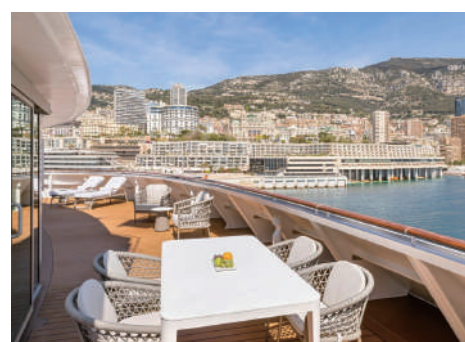
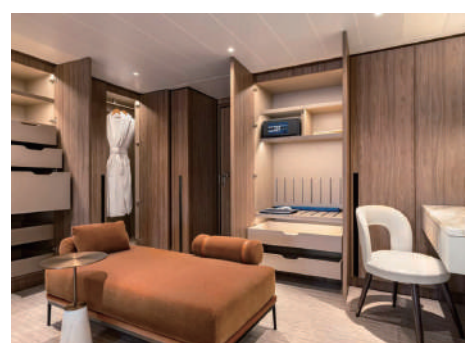


## 最全部に134-172㎡の ビスタ・スイート (VS)

★バトラーサービス付き

※ベッドはダブル (切り離し不可) です。

180度のパノラマビューをもつビスタ・スイートは究極の窓辺のヴィラとなるように設計されています。風通しの良いリビングルームの両側には、素晴らしい景色を望む美しいダイニングルームとバーエリアがあり、広々としたチーク材のベランダでは、プライベート空間でゆっくり過ごせます。主寝室の隣には日当たりのいい大きいバスバブ付きのバスルームがあり、また広々としたワードローブが備えられています。





# アリューラ&ヴィスタは全室ベランダ付！！

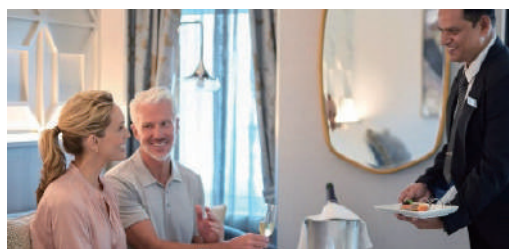
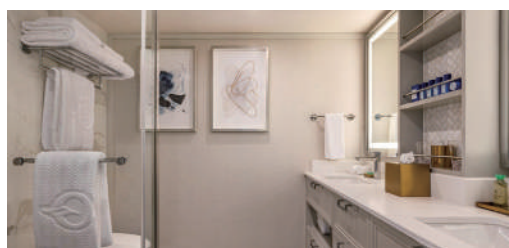
## ペントハウス・スイート (PH)

ウィークインクローゼット、2つの洗面化粧台を備えた広いバスルームと海を見渡す広い専用ベランダがあります。

### ペントハウス・スイートの特典

ステートルームのアメニティに加え

- バトラーサービス
- ランドリーサービス (1室につきランドリーバッグ3袋分まで)
- エグゼクティブラウンジのご利用
- ウェルカムシャンパンボトル
- マイアカウントからのスペシャルティレストランの優先予約
- アクアマール・スパ・テラスをいつでもご利用可能
- カシミアのブランケット
- 靴磨きサービス
- 乗船日のプレスサービス



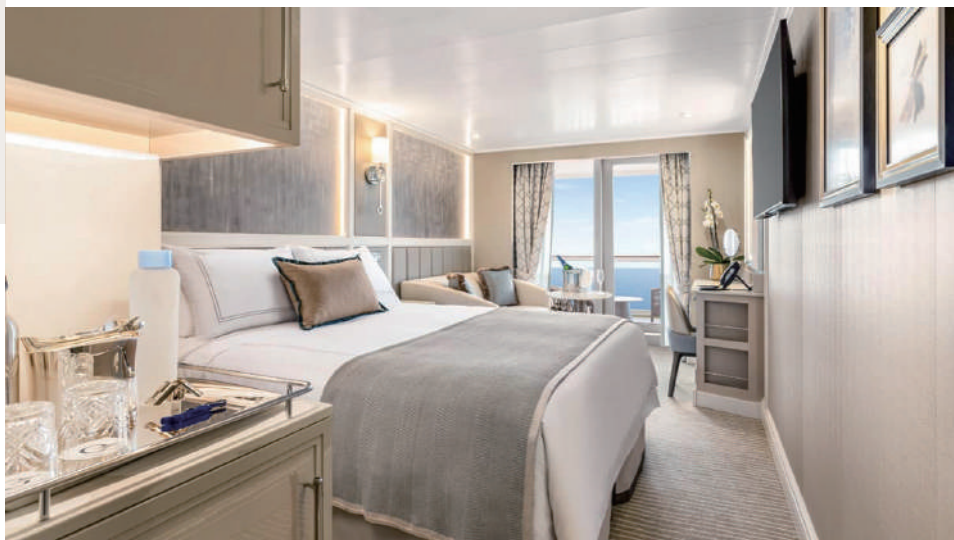
## コンシェルジュレベル ベランダ (A)

全室にクローゼットとウォークインレインフォレストシャワー付きの大理石のバスルームが備わっています。

### コンシェルジュレベル・ベランダの特典

ステートルームのアメニティに加え

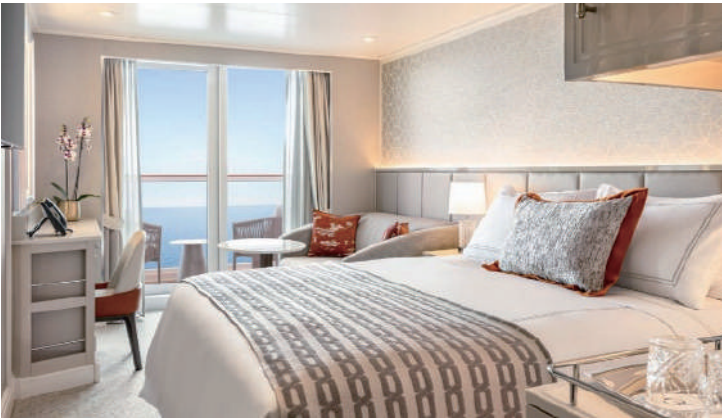
- ランチとディナー時のグランドダイニングのルームサービス
- ランドリーサービス (1室につきランドリーバッグ3袋分まで)
- エグゼクティブラウンジのご利用
- ウェルカムシャンパンボトル
- マイアカウントからのスペシャルティレストランの優先予約
- アクアマール・スパ・テラスをいつでもご利用可能
- カシミアのブランケット
- 靴磨きサービス
- 乗船日のプレスサービス





**ベランダ・ステートルーム (B)** 間取り・客室設備はコンシェルジュレベルベランダと同じです。

プライベートベランダでゆっくりとリラックスした時間が過ごせます。またバスルームには、大きな洗面化粧台とレインフォレストシャワーのバスルームが備わっています。



**コンシェルジュ・ベランダソロ (S) \***      **フレンチ・ベランダ (B5)**



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・スイート	41㎡	シャワー	123	19	有
A1-4	コンシェルジュレベル・ベランダ	27㎡	シャワー	264	28	—
S	コンシェルジュベランダ・ソロ* (1名様用)	25㎡	シャワー	6	0	—
B1-4	ベランダ・ステートルーム	27㎡	シャワー	174	13	—
B5	フレンチベランダ	22㎡	シャワー	20	4	—

\*ヴィスタのみ



# 新造船アリユーラ&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

客室に空きがある限り、好きなお部屋番号でお取りすることができます。

ご判断が難しい場合には、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。

車椅子用客室 (全13室)	
PH2	10040/10043
A1	10089/10096
A2	8115/8116/8117/8118
B2	7062/7065
B3	7064/7067/7105

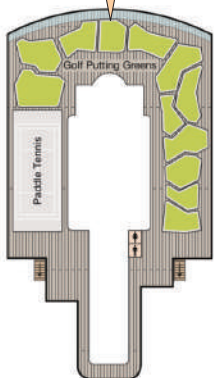
## 【展望ラウンジ・ホライズンズ】

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！

## 【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。左右のでっぱり部分  
（ウィング）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。

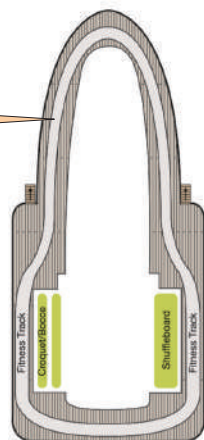
パットゴルフと  
パドルテニスの  
コート



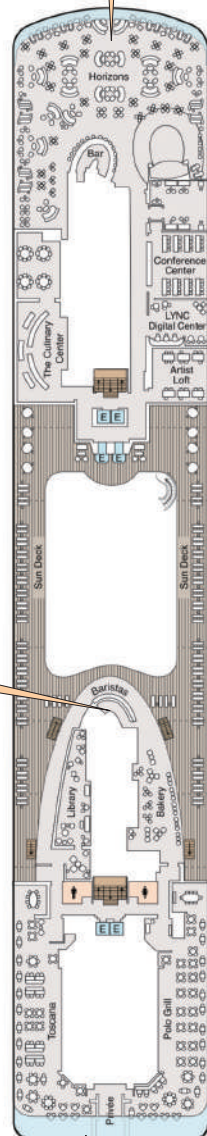
Aカテゴリー以上で  
ご利用可能なスパ  
テラス。下のスポーツ  
ジムは無料で利用可



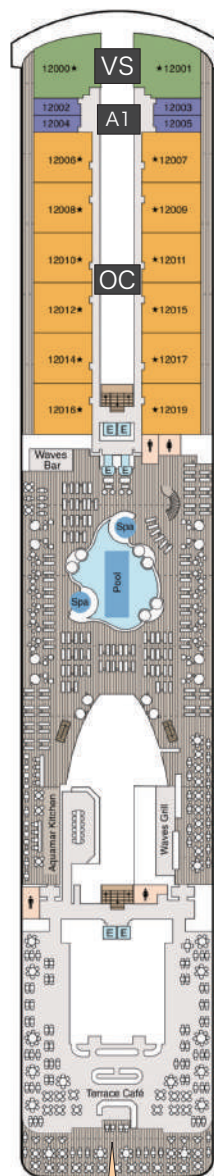
秘密のコーヒーバー  
「バリスタス」



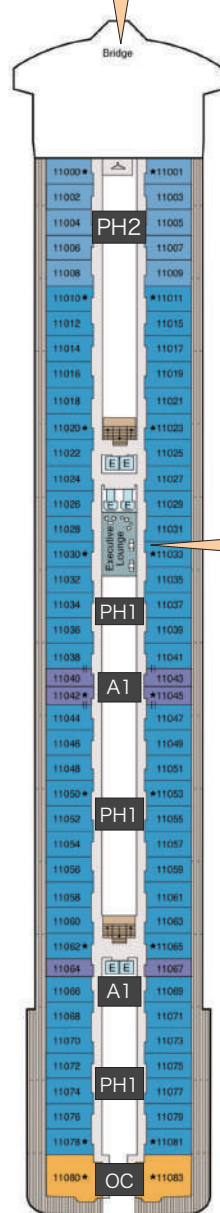
【ジョギングコース】  
10周すると1マイル  
(1.6km)です。  
朝日を眺めながら爽快な  
気分に入れます！  
クロケットとシャッフル  
ボードのコートもあり  
ます。



【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！



ペントハウス専用ラウンジはここ

DECK 16

DECK 15

DECK 14

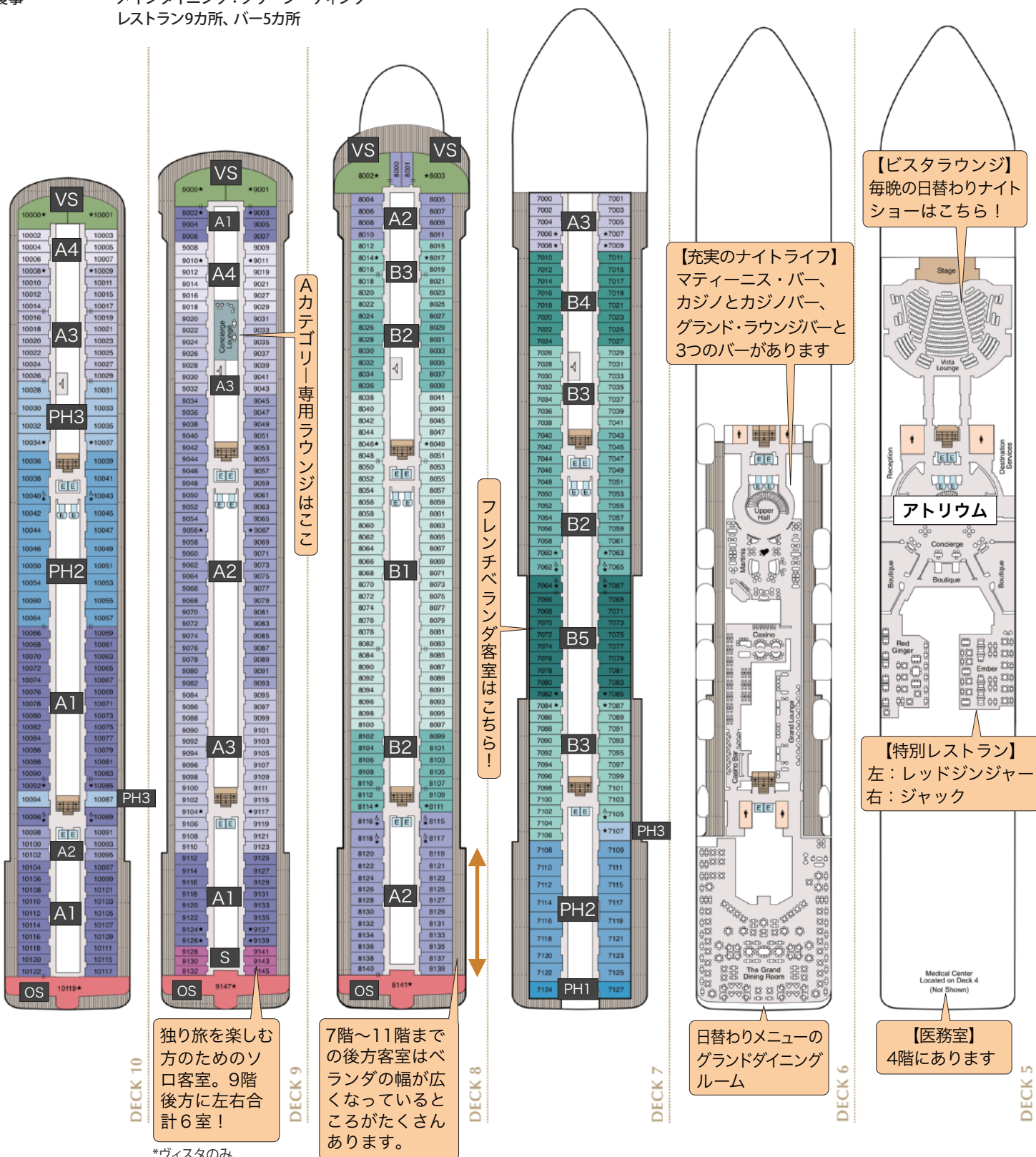
DECK 12

DECK 11



建造年	アリューラ（2025年）・ヴィスタ（2023年）
船籍	マーシャル諸島
総トン数	68000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	メインダイニング：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	残金ご入金後より
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





# 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93m<sup>2</sup> リビエラ、マリーナに限定12室

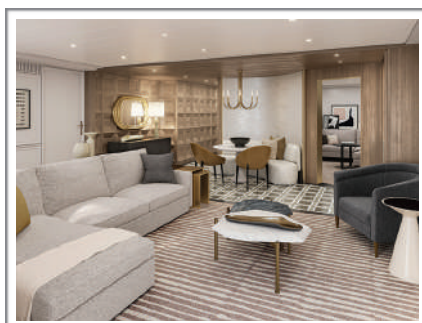
★バトラーサービス・シアタールーム完備

※ベッドはダブル（切り離し不可）です。

## オーシャニア・スイートのワンシーン

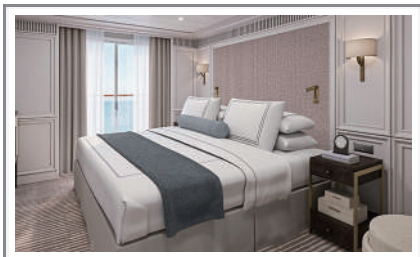
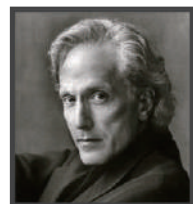


エントランスをすすむなり開放感あふれるリビング＆ダイニング、その隣には広々としたベッドルーム。全面窓の向こうには青く輝く大海原が広がります。この爽快感、高揚感はどうなラグジュアリーホテルのオーシャンビューもかなわないでしょう。終日航海日には船内で親しくなった人を誘ってパーティーを開くもよし、贅沢な時の流れをふたりだけで味わうもよし…。





ベッドはキングサイズの「トランキリティ・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。



ウィスキー、ジン、ウッヅカ、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。



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。



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。



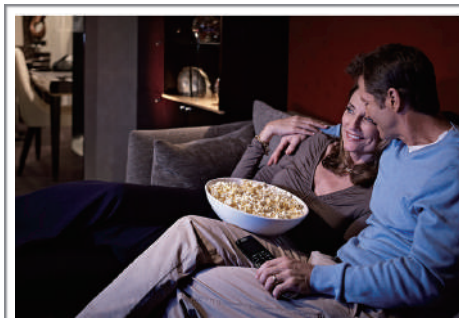
### 24時間のバトラーサービス

特別レストランやエクスカージョンのご予約、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。

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。

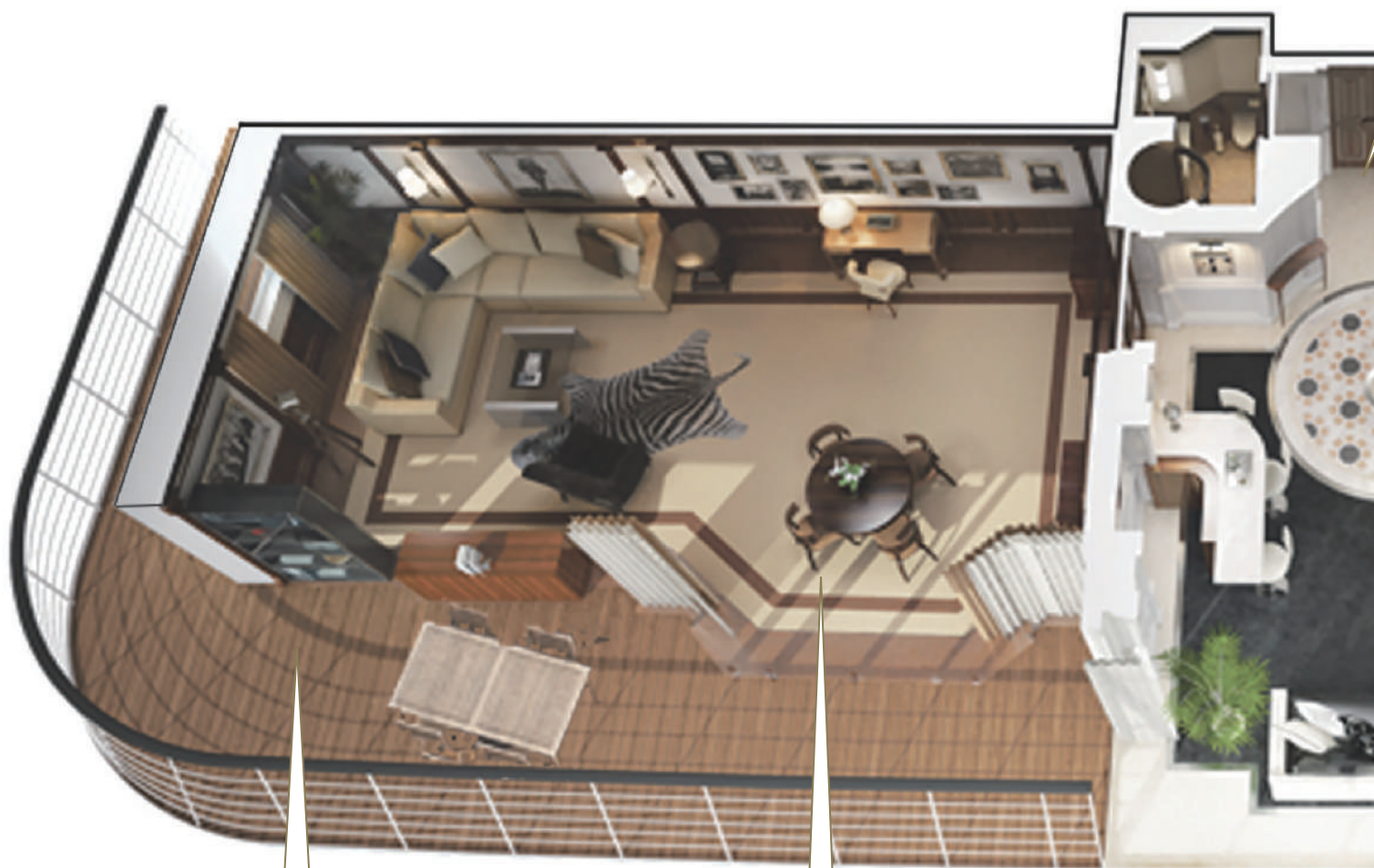




# リビエラ&マリーナの最後部に「限定3室」の186㎡！ 左舷・右舷を独占！ オーナーズ・スイート(OS) ★バトラーサービス・ピアノバー完備

※ベッドはダブル（切り離し不可）です。

※画像はリビエラ



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。  
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…。





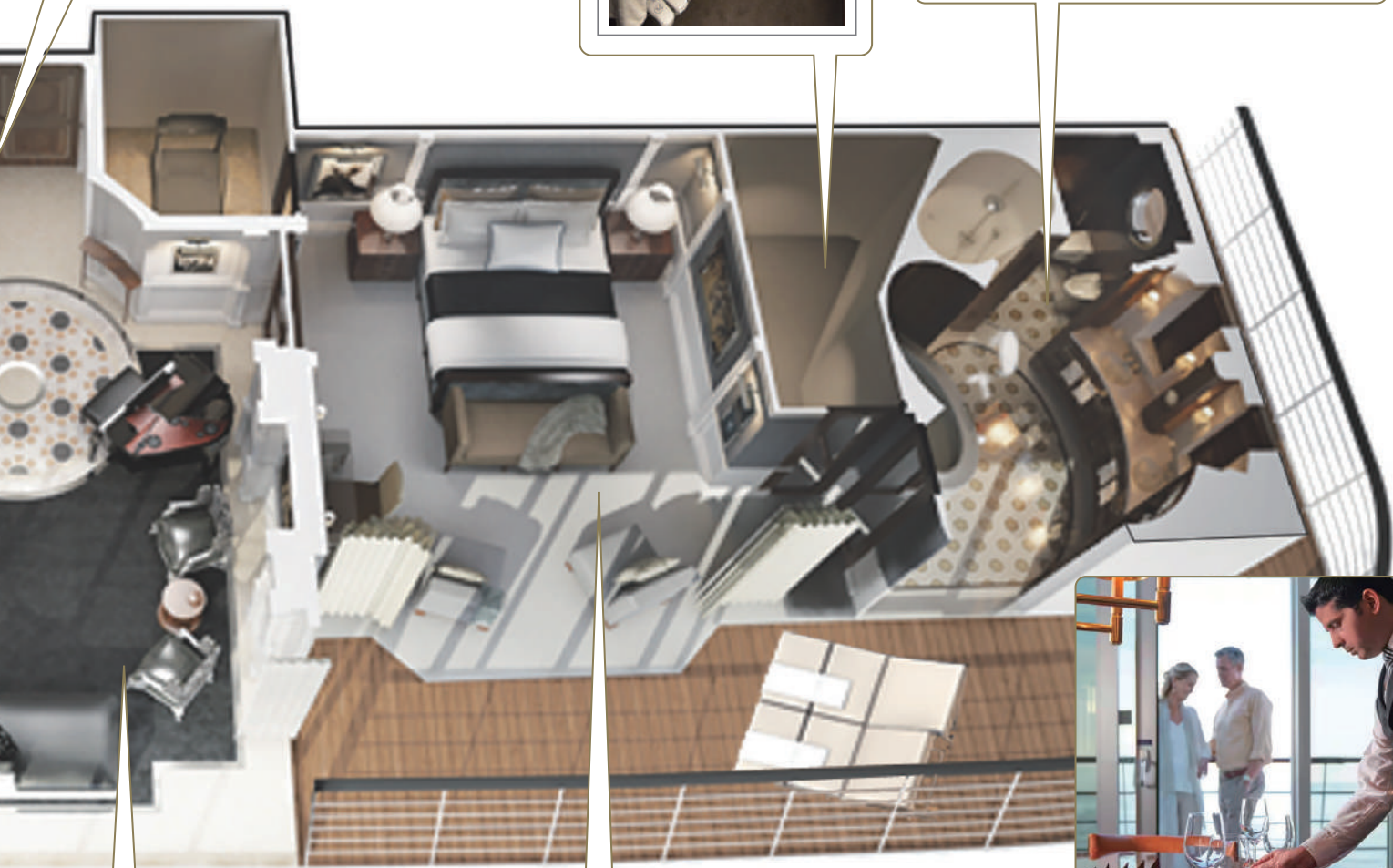
ドアを開けると目の前にはピアノとバーカウンターが。デザインは「ダコタ・ジャクソン」によるものです。



スペースたっぷりのウォーキングクローゼット



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出来ます。高級アメニティのフルセットです。



ウィスキー、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（種類と本数には制限があります）は無料でお召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）

※画像はリビエラ

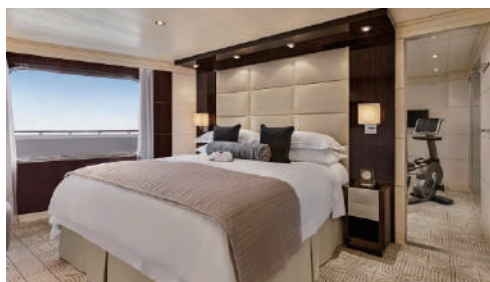
VS ビスタ・スイート 111.6/139.5㎡（8室）客室の内外にジャグジーバス（外のジャグジーはリビエラのみ）

## ★バトラーサービスの139㎡

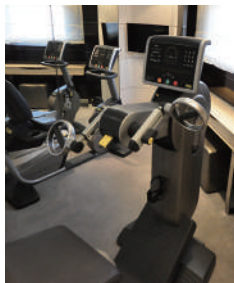
ベッドはダブルのみ（切離し不可）です。



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



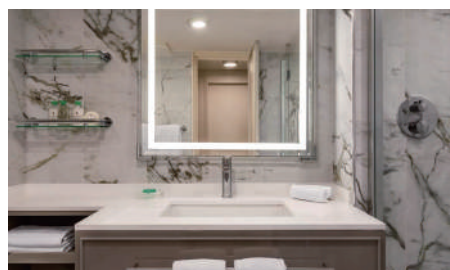
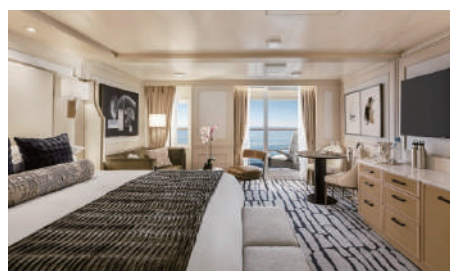
## PH ペントハウス・スイート 39.06㎡（124室）

PH 3 の半数のみバスタブ付き。PH 1 - 2 はシャワーのみ

※特別レストランの事前予約は出航の「75日前」より受付開始です

※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。



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)**

マリーナのAとリビエラのA4の客室はバスタブ付

**B ベランダ付き 27㎡ (244室)**

マリーナのBとリビエラのB4の一部の客室はバスタブ付

※特別レストランの事前予約は出航の「60日前 (A) ・45日前 (B)」より受け付けます



**C 海側客室 22㎡ (20室)**

マリーナはバスタブ付き/リビエラはシャワー

※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



**F・G 内側客室 16㎡ (18室)**

シャワー

※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



**バスタブについて**

2022年12月の改装以降、リビエラは以下の客室 (PH3、A4、B4) はバスタブ付き

2024年5月の改装以降、マリーナのPH3は以下の客室、A・B・Cはバスタブ付き (車いす仕様の部屋はシャワーのみ)

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

- ♂ ♀ トイレ
- E エレベーター
- ランドリ
- II 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

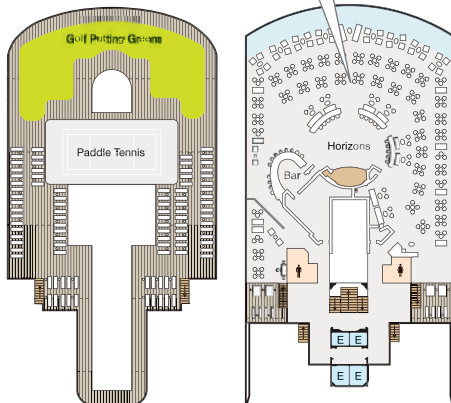
※客室のベッドはダブル、ツインの変更が可能です。  
OS、VS、OCはキングサイズのダブルベッドとなります。  
※セルフランドリーの入り口は左舷側からとなります。

スパテラスはAカテゴリー以上は無料です。G～Bカテゴリーは有料にてご利用可能です。

スポーツジム、サウナは無料

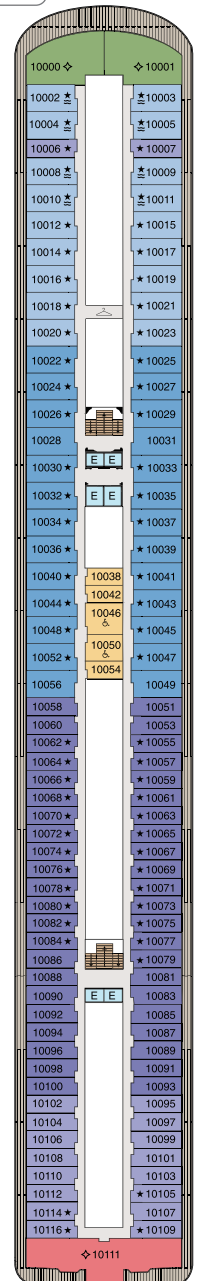
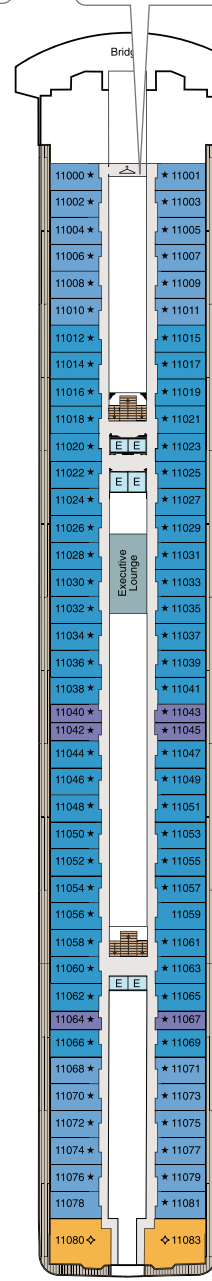
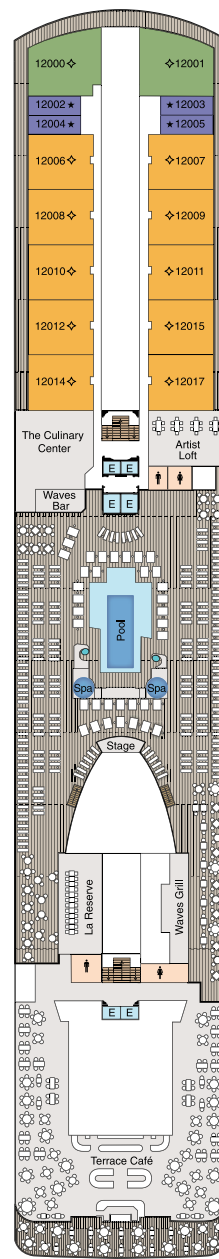
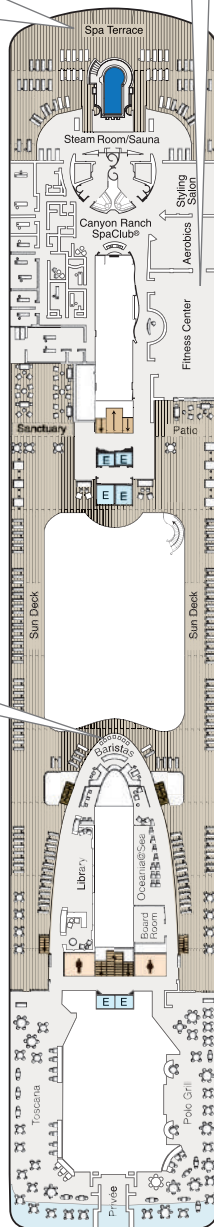
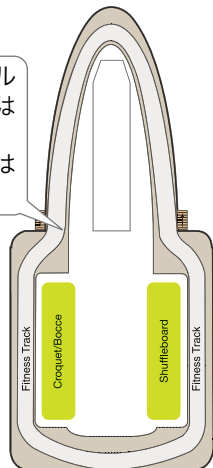
セルフランドリー各階にあります

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行われます。ジョギングトラックは10周で1マイルです。



DECK 16

DECK 15

DECK 14

DECK 12

DECK 11

DECK 10

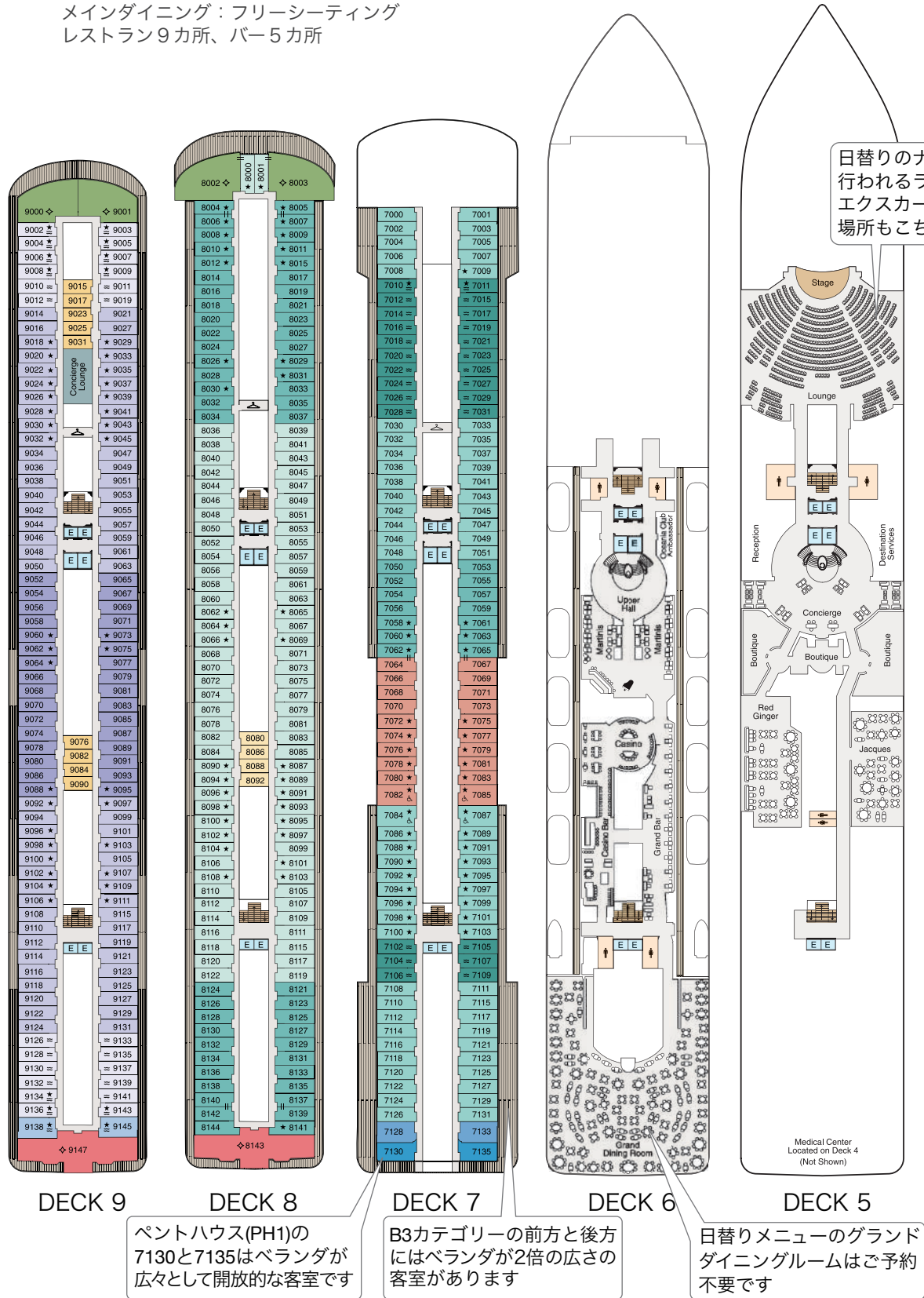
すぐ真上の12階は横幅が広いので、11階の客室にひさしのようにせり出しています



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 メインダイニング：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	残金ご入金後より
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・ベランダ付

ベッドはダブルのみ (切り離し不可) です

バトラーサービス付



## VS ビスタ・スイート 73㎡ (4室) シャワー・ベランダ付

ベッドはダブルのみ (切り離し不可) です

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・ベランダ付

バトラーサービス付





総トン数 30,277t 全長 181m 全幅 25.45m デッキ数 11層  
客室数 349室 乗客定員 670人 乗務員数 400人 乗客:乗員比率 1.71:1

**A コンシェルジュレベル・ベランダ・ステートルーム 20㎡ (104室) シャワー・ベランダ付**

**B ベランダ・ステートルーム 20㎡ (66室) シャワー・ベランダ付**



**C デラックス・オーシャンビュー・ステートルーム 15㎡ (56室) シャワー・角窓**



**D オーシャンビュー・ステートルーム15㎡ (15室) シャワー・丸窓**  
**S ソロ・オーシャンビュー・ステートルーム13-15㎡ (18室) シャワー・角窓 (一部視界が遮られます)**



**F・G インサイド・ステートルーム 14㎡ (28室) シャワー**



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

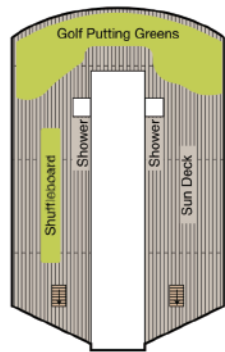
※上記数字は各カテゴリーの最大収容人数ですが、3名様以上につきましては対応する客室数に限りがございます。

- 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

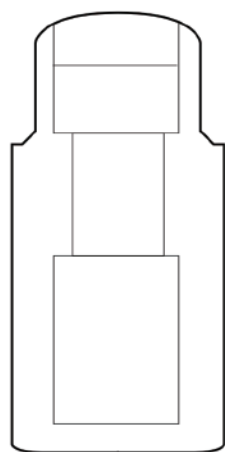
- ★ ソファベッド付き3人部屋
- ★★ ソファベッド付き4人部屋
- ▲ プルマン式ベッド3人部屋
- プルマン式ベッド4人部屋
- || コネクティング・ルーム (例: 6024と6026)

※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。

- ♂/♀ 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



【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。

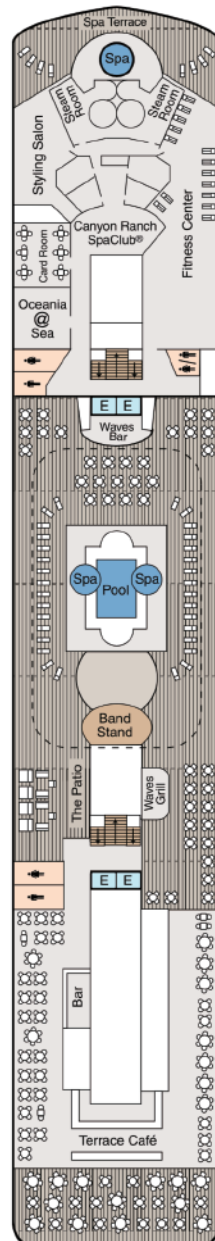


DECK 11

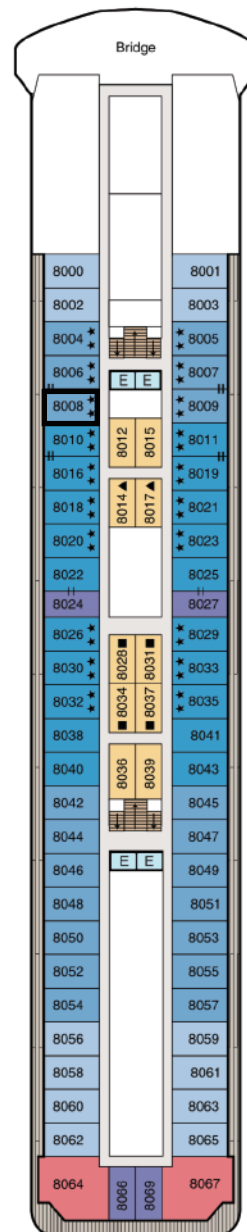
毎日午後4時からの  
アフタヌーンティはこちら



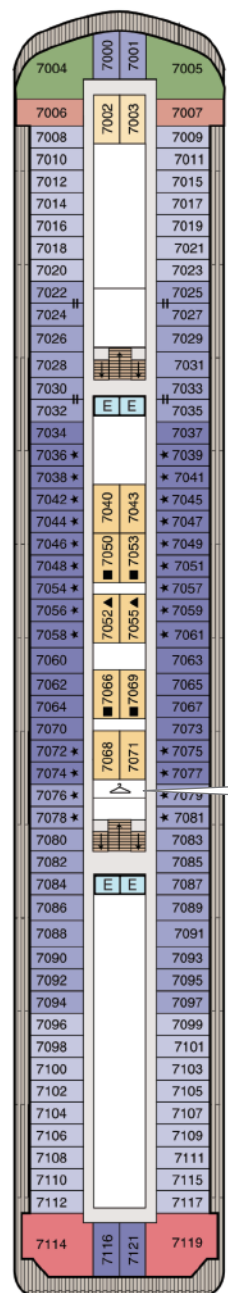
DECK 10



DECK 9



DECK 8



DECK 7  
concierge level  
(A1, A2 & A3)

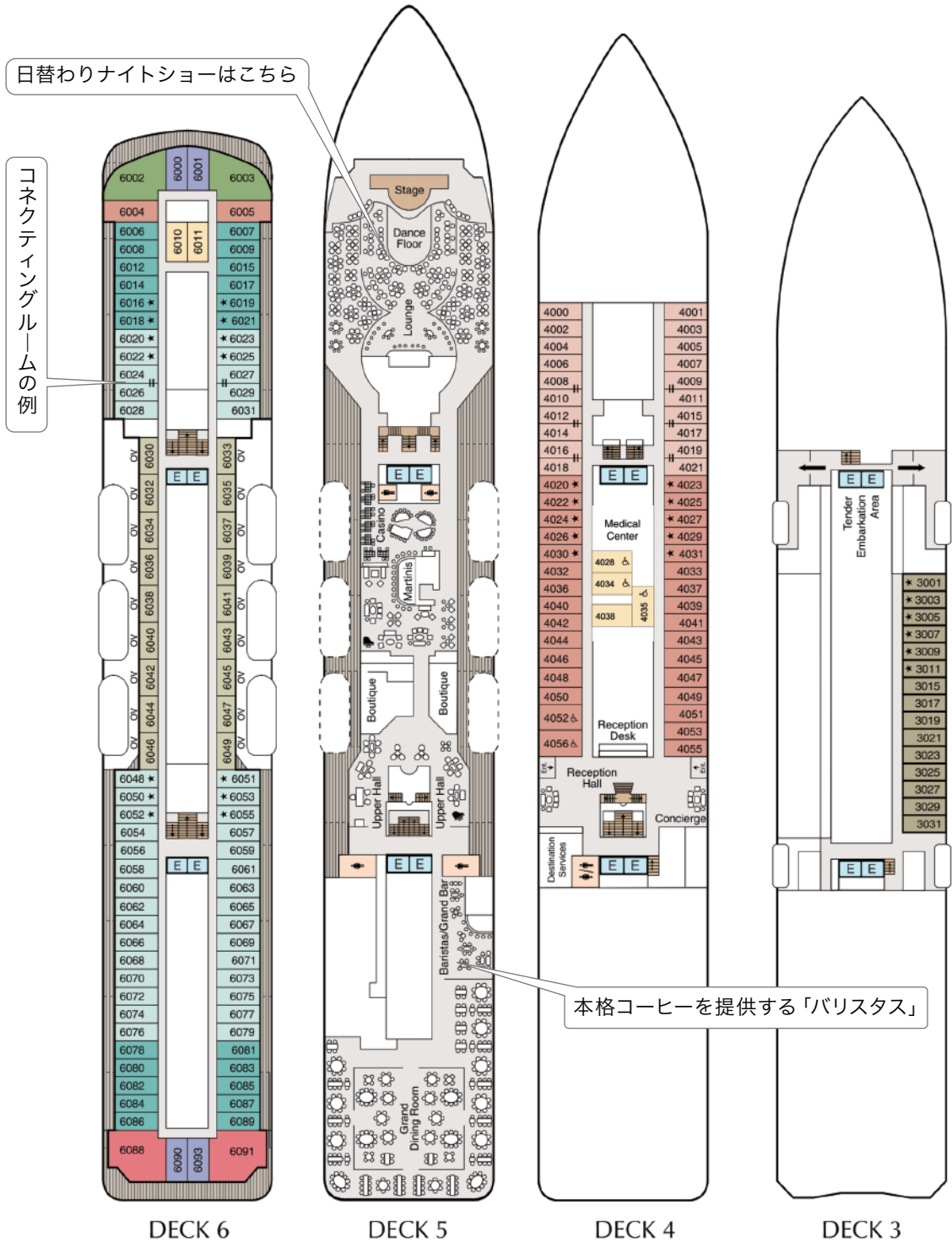
セルフランドリー



シップデータ

建造年                   レガッタ・インシグニア（1998年）、シレーナ・ノーティカ（1999年）  
改装年                   インシグニア2018年   レガッタ・シレーナ 2019年   ノーティカ2022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                   メインダイニング：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	残金ご入金後より
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。  
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ーの空室状況」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航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。

出航日までの期間	仮予約の期間
151日以前まで	5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）

ご希望のカテゴリー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

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。

#### ■取扱手数料について

●正式ご予約時には、船会社規定のデポジット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）をお支払いください。この取扱料金は、残金で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、船会社の取消料とは別に上記取扱料金を取消手数料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。

★iCruise専任日本人コーディネーター乗船コースは、コーディネーター乗船決定については、出航の181日前までに、同行フライトは、出航121日前までにお伝えします。

## ③ 乗船手続き・渡航手続き

ご乗船に必要なデータを入力いただきます。

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

出航の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」へのご加入をおすすめします。詳細は、ご予約時に別途ご案内いたします。

### オーシャンアクルーズ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ーにより異なります。

■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エクスカーショ（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

ご出航の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

（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」

（iCruiseオリジナル）



## ⑥ 出航45日~30日ほど前に船会社からご自宅へバゲージタグが郵送で届きます。

（出航120日前（目安）までにマイアカウントにご住所を登録の場合）

※2025年11月18日現在、船会社からのバゲージタグ郵送は停止されています。

再開時期は未定です。

## ⑦ 乗船チェックイン

ご出航の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。

### お取消規定

#### ■2024年4月5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ドルの取消料 ご予約後、出航日の前日より起算して	
	180~121日前まで	お一人様当り750ドルの取消料（10%※）
15泊以上のクルーズ	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%
	デポジット支払い後 お一人様当り150ドルの取消料 ご予約後、出航日の前日より起算して	
15泊以上のクルーズ	180~151日前まで	お一人様当り750ドル（10%※）
	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%

※：（ ）内はオーナーズスイート/ビスタ/オーシャンア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

24時間365日こちらのQRコードからご予約いただけます。



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「オンライン予約サイト」部分から「**オンライン予約**」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。

AI1コンシエール ジュビレール 上船ム	海間ツインまたはツインサイズ/ ベランダ・シャワー付/27㎡ (ペラ ンダ含む) / 9・10・11月	¥1,142,725 \$7,149	¥982,881 \$6,149	14%	○	オンライン予約	お申し込みフォーム
AI2コンシエール ジュビレール 上船ム	海間ツインまたはツインサイズ/ ベランダ・シャワー付/27㎡ (ペラ ンダ含む) / 9・9・10月	¥1,126,740 \$7,049	¥966,896 \$6,049	14%	○	オンライン予約	お申し込みフォーム

### ステップ④

下図画面から「**人数**」「**年齢**」を入力。  
その後「**次へ**」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「**選択 (客室番号 選択へ)**」をクリック。  
(この時点では予約成立にはなりません。)

### 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「**選択 (お客様情報入力へ)**」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。

### 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。

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。

### 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お送りいたします。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して別に申し受けます。その他詳細はQRコードよりご確認ください。





2027年8月デビュー

オーシャニア ソナタ™

OCEANIA SONATA



## 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  
日本地区公式店



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2023年度・2024年度連続で日本NO.1の販売実績を誇ります。

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。

アップグレードプレミアムを  
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「乗船ガイドブック」をお送りします。

お申込み・問合せ

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)

株式会社 ICM 〒104-0061 東京都中央区銀座8-17-5 THE HUB 銀座OCT

※ご来店による対応スペースのご用意はございません。お問合せはメールまたはお電話をお願いいたします。

Mail: [contact@icm-i.co.jp](mailto:contact@icm-i.co.jp)

TEL: 03-6773-9011 FAX: 03-6685-2877

営業時間: 平日09:30~18:00 (土日祝日・年末年始休業)

<https://www.icruises.jp>

アイ・クルーズ で検索



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、ご連絡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

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®

