

MITSUI OCEAN CRUISES の新クルーズ船「MITSUI OCEAN FUJI」

三國清三シェフのスーパーバイザー就任を発表

～日本が誇るフランス料理の巨匠が、船上のダイニングを初監修～



クルーズブランド MITSUI OCEAN CRUISES（三井オーシャン クルーズ）を運営する商船三井クルーズ株式会社（代表取締役社長執行役員：向井恒道、本社：東京都港区、以下「当社」）は、2024 年 12 月 1 日（日）にデビューする「MITSUI OCEAN FUJI（以下、三井オーシャンフジ）」において、フランス最高勲章を受章し世界的に活躍する三國清三シェフをスーパーバイザーとしてお迎えし、シェフ監修のメニューを船内のダイニングにて提供することを発表いたしました。

三國シェフは多くの受賞歴を誇るレストランのオーナーであり、日本で最も高く評価されているシェフの 1 人です。完璧なまでにフランス伝統料理を理解した上で表現する「ジャポニゼ」という独自の料理スタイルを創り出し、世界的に広く知られています。2015 年には、フランスで「レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ」を授与され、日本人シェフとして初の栄誉に輝きました。

■ 提供されるレストランとメニューの詳細

北斎 FINE DINING

葛飾北斎の名を冠したこのスペシャルダイニングでは、最高品質のサービスとともに、三國シェフに監修いただくアミューズブーシュ、前菜、スープ、サラダ、メインディッシュ、デザート、プティフール等、季節の食材を活かした 7 皿のコースメニューを提供いたします。

このコースメニューは前菜、メインディッシュは計 5 種類(ベジタリアンメニュー含む)から、デザートは3種類(グルテンフリーメニュー含む)からお選びいただくことができるプリフィックスメニューで、年に 2 回季節に合わせて更新されます(プリフィックスメニューでお選びいただくメニューの一部には追加料金をいただくものもございます)。

メニューには、マグロのタルタル仕立て キャビア添え、フォアグラのポワレ ナスのフリット添え、伊勢海老のサラダ トリュフ添え、オマールブルーのキャベツ包み キャビア添え、和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 季節の温野菜添え、パッションフルーツのブランマンジェ、アプリコットのパバロア、ライチのシャーベットの盛り合わせなどが含まれます。お食事中には5種類のチーズもご提供いたします。お食事中には三國シェフ自身がセレクトしたシャンパンやワインもご堪能いただくことができ、シェフのテイスティングメニュー(ペアリング付)のご用意もございます。雲上スイートと称する上位 36 室のスイートに宿泊するお客さまは、クルーズ中に 1 度別料金なしで 2 名分のディナーをお楽しみいただけます。その他のお客さまにも別料金でご提供が可能です。

ザ・レストラン 富士

船名にちなんだメインダイニングでは、三國シェフがディナーメニューのメインディッシュを監修します。サーモンのコンポート 赤ワインソース、真鯛のエスカルゴ バターソース、和風野菜色々のベトナム風どんぶりなどをご用意し、一部のクルーズ中にご提供致します。(クルーズ代金込)



※高画質のメニュー画像は、[こちら](#)からダウンロードいただけます。

※写真はイメージです/メニュー名はすべて仮の名称です。

※左下画像は「ザ・レストラン 富士」、その他は「北斎 FINE DINING」で提供予定。

■ 中山勝利（三井オーシャンフジ総料理長）のコメント：

日本で最も歴史あるクルーズ会社として、当社のダイニングチームは常に、各地の品質の優れた食材を取り入れ、繊細に調理しご提供することでお客さまから高く評価されてきました。この度、三國シェフに監修いただきご用意する、スペシャルダイニング「北斎 FINE DINING」のコースメニューと、ザ・レストラン 富士のディナーのメインディッシュの一部は、当社の提供する「日本の美しい船旅」を体現するものと確信しております。皆さまにご提供できることを心より楽しみにしております。

■ 三國シェフからのコメント：

日本で最も経験豊かなクルーズ会社の新しく就航する三井オーシャンフジのメニュー監修というお話をいただき、大変光栄に思っております。空の上のメニューの監修は手掛けたことはありますが、船上のダイニングは私自身初となる挑戦です。日本、世界の各地を航海するお客さまに私のお料理をお届けできることは私にとってもまたとない経験です。三井オーシャンフジならではの各地の多彩な食材を取り入れたメニューを是非お楽しみください。

につぼん丸を運航し、世界に先駆けレジャークルーズを開始した三井オーシャンクルーズは、日本初の世界一周クルーズを行うなど数々の場面で新たな挑戦を続けてきました。その三井オーシャンクルーズの新たな一歩となるのが三井オーシャンフジのデビューです。この記念すべき新クルーズ船に、厳選した和の食材とフランス料理が融合した唯一無二の料理を世界に向けて発信してきた三國シェフを迎えることで、日本が誇る心からの“おもてなし”を船上で実践してまいります。

料金や予約方法につきましては決定次第、公式ホームページ等にてお知らせします。

■ 三國清三／Kiyomi Mikuni プロフィール

1954 年北海道増毛町生まれ。15 歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974 年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、三つ星レストランで修業を重ねる。1985 年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープンする。2013 年フランスの食文化への功績が認められ、フランス・トゥールにあるフランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与される。2015 年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本人の料理人として初めて受勲。2019 年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、“グルマン世界料理大賞 2020” Hall of Fame 部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。2022 年幻冬舎より「三流シェフ」を出版しベストセラーとなる。2023 年 11 月プロデュース店、麻布台ヒルズ Dining33 をオープン。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピを YouTube（登録者 50 万人超）で発信している。

MITSUI OCEAN CRUISES について：

三井オーシャンクルーズは、日本で最も歴史のあるクルーズ会社である商船三井グループの商船三井クルーズ(株)が掲げるブランドです。クルーズ船「にっぽん丸」を運航しており、2024 年 12 月には MITSUI OCEAN FUJI（現 ”SEABOURN ODYSSEY”）の運航を開始します。船内施設は、以下の船内ツアー動画からご覧いただけます。

船内ツアー動画：<https://youtu.be/1IGQZUYXbYU>

詳しくは以下のプレスリリースをご覧ください。

<https://www.mol.co.jp/pr/2023/23033.html>

<https://www.mol.co.jp/pr/2023/23131.html>

[（プレスリリース） MITSUI-OCEAN-CRUISES-12 月就航の-MITSUI-OCEAN-FUJI-のデビュークルーズ` を発表-1.pdf \(nipponmaru.jp\)](#)

「MITSUI OCEAN CRUISES」のロゴ、そして穏やかな波と流れるような音符から着想を得た「3本の曲線」がデザインされた青い円は、 MITSUI OCEAN CRUISES の新しいシンボルマークです。

【クルーズに関するお問い合わせ先】

商船三井クルーズ クルーズデスク

お電話での問い合わせ: 0120-791-211（携帯番号の方: 03-4446-7532）

Web からの問い合わせ: <https://www.nipponmaru.jp/contact/>

【報道関係者の方のお問い合わせ先】

商船三井クルーズ PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当: 金澤・鈴木・松土

TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-5572-6075 EMAIL: molc_pr@vectorinc.co.jp

■ MITSUI OCEAN FUJI にご乗船のお客様特典

MITSUI OCEAN FUJI の「デビュークルーズ」「2025 年 4 月～5 月クルーズ」「GRAND ASIA CRUISE 2025 グランドアジアクルーズ ～船で巡る絶景紀行～」にご乗船のお客様は以下の特典をご用意しております。

- MITSUI OCEAN FUJI からの就航特別記念品プレゼント
- お食事の際、すべての飲食施設にてメニューに記載されたビールとワインを無料サービス
- Wi-Fi 利用無料（通信速度の制限がございます。また、画像・動画の 送付や閲覧など大容量の通信はご利用いただけません。お一人様につき一端末のご利用となります。）

- 寄港地観光ツアー オンボードクレジット進呈(現金への引き換えや、おつりのお返しはできません。)

7 日までのクルーズ 10,000 円相当

8~14 日までのクルーズ 20,000 円相当

30 日以上のクルーズ 40,000 円相当

デビュークルーズ

横浜発東京着 MITSUI OCEAN FUJI Debut Cruise ～釜山・九州～

2024.12.01(日)～2024.12.07(土) 7 日間

旅行代金 ￥506,000～￥1,984,000

出発地：横浜 寄港地：別府、釜山、下関 到着地：東京

横浜発着 MITSUI OCEAN FUJI Debut Cruise ～釜山・四国～

2024.12.08(日)～2024.12.13(金) 6 日間

旅行代金 ￥411,000～￥1,612,000

出発地：横浜 寄港地：新宮、高知、釜山 到着地：横浜

名古屋発着 MITSUI OCEAN FUJI Debut Cruise ～釜山・高松～

2024.12.14(土)～2024.12.18(水) 5 日間

旅行代金 ￥324,000～￥1,271,000

出発地：名古屋 寄港地：釜山、高松 到着地：名古屋

神戸発着 MITSUI OCEAN FUJI Debut Cruise ～釜山・松山～

2024.12.19(木)～2024.12.23(月) 5 日間

旅行代金 ￥324,000～￥1,271,000

出発地：神戸 寄港地：釜山、松山 到着地：神戸

神戸発横浜着 MITSUI OCEAN FUJI Debut Cruise ～釜山・九州～

2024.12.23(月)～2024.12.29(日) 7 日間

旅行代金 ￥506,000～￥1,984,000

出発地：神戸 寄港地：博多、釜山、鹿児島 到着地：横浜

ニューイヤークルーズ～韓国・瀬戸内海・九州～

2024.12.29(日)～2025.01.08(水) 11日間

旅行代金 ¥888,000～¥3,312,000

出発地：横浜 寄港地：済州島、釜山、長崎、別府、広島 到着地：横浜

2025年4月～5月クルーズ

春の船旅～麗水・長崎・指宿～

2025.04.10(木)～2025.04.17(木) 8日間

旅行代金 ¥577,000～¥2,263,000

出発地：横浜 寄港地：麗水、長崎、指宿 到着地：横浜

春の船旅～済州島・宿毛～

2025.04.17(木)～2025.04.24(木) 8日間

旅行代金 ¥577,000～¥2,263,000

出発地：横浜 寄港地：済州島、博多、宿毛 到着地：横浜

ゴールデンウィーク日本一周クルーズ～釜山～

2025.04.24(木)～2025.05.05(月) 12日間

旅行代金 ¥925,000～¥3,627,000

出港地：横浜 寄港地：大船渡、函館、青森、宮津、浜田、釜山 到着地：横浜

春の船旅～麗水・下関・鳥羽～

2025.05.05(月)～2025.05.13(火) 9日間

旅行代金 ¥660,000～¥2,666,000

出発地：横浜 寄港地：防府、佐世保、麗水、下関、鳥羽 到着地：横浜

GRAND ASIA CRUISE 2025

グランドアジアクルーズ ～船で巡る絶景紀行～

2025.05.13(火)～2025.07.17(木) 66日間 旅行代金 ¥4,700,000～¥20,000,000

出発地：横浜

寄港地：神戸、石垣島、香港、ハロン、ダナン、ホーチミン、シアヌークビル、レムチャバン、サムイ、シンガポール、マラッカ、ペナン、ランカウイ、プーケット、ポートケラン、ベノア/バリ島、コモド、ダーウィン、マカッサル、クチン、コタキナバル、高雄、基隆、那覇
到着地：横浜