

OCEANIA
CRUISES®



船旅は個人で楽しむ時代に!

オーシャンア・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

～iCruiseでオーシャン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

オーシャン全8隻はもちろん、27ブランド以上のラグジュアリー&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. オーシャンクルーズ販売実績 No.1

2023年度・2024年度連続で日本国内のオーシャンクルーズ販売実績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ダイニング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。）



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
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の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！

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
オンボード・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)～2025年5月31日(土)

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

- ・2025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*
- *2025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兼用が可能です。
- ※オンボード・クレジットは、代表者様に付与させていただきます。
- ※ご購入後、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。
オンライン予約方法はP35をご覧ください。



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。

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。

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ふより、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開催され、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、カリブ海のセントキッツ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。
- エクスカージョンの参加手順は、右のQRコードから  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 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"> ■旧称 Simply More Shore Excursion Package ■通常料金より25%の割引となります。 ■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。 ■自由散策と組合せたい方向けです。 	<ul style="list-style-type: none"> ■1コースからお申し込み、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、エクスカージョ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48時間前までは払戻しが可能です。</p>

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	○	○	—

*Privée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。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の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』



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。

(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』



〇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！（シレーナのみ）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クラスとマリーナでは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。
-Odyssey Menu お一人様 US\$180
-Dom Perignon Experience お一人様 US\$474
最少催行は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、プリバーのご利用はリビエラのみとなります。
(室料US\$300・サービス料込み)

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

事前購入：お一人様 59.95ドル/日 乗船後購入：お一人様 69.95ドル/日

このパッケージは、クルーズご予約後に「マイアカウント」からお申込みいただけます。クルーズ泊数の購入が必要です。

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」



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・ペバン氏に由来しています。ジャック・ペバン氏は、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。



⑤ 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名横分)
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)
Sautéed Scallops over Fondant Potatoes & Morel Sauce
- Filet de Saint-Pierre au Fenouil, Émulsion à 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 (牛フィレ肉のロッシーニ風、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
- Carré 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
- Carré de Veau Marine à 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 Côte 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

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 à 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 (ボステ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 à 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 (ホタテ貝のニュッキ、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)
Sautéed 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

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) 食後にあらためてのご注文です

- 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



④ 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

2023年5月デビューヴィスタ& 2025年7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！



アリュラ&ヴィスタ自慢のグルメレストラン



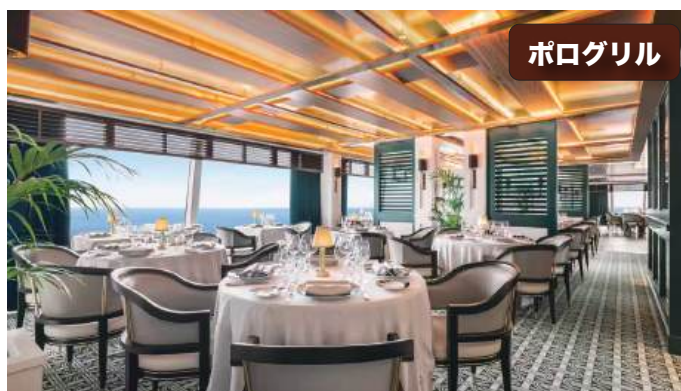
グランドダイニングルーム

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

クラシックなステーキハウス。特に28日間熟成された認定アンガスビーフを使用した肉料理が際立っています。また、ジューシーなシーフード料理も人気です。



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・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

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イング、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。



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。



NEW ベーカリー

もともとパンがおいしいと好評のオーシャンシアに、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

オーシャンア・クルーズで一番人気の客室！ 常識破りのオーシャンア・スイート(OC) 「贅」を極めた89-109㎡ ヴィスタ・アリュラに限定14室 ★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。

乗船料金の目安：1泊につき 990~1060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。

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。オーシャンア 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/オーシャンアスイートの特典 (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
- 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リ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のサービスをご利用可能 (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
- ご要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なか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、わかれていたため、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海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タブ付きのバスルームあり、また広々としたワードローブルームが備えられています。



アリュール&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。



NEW

コンシェルジュ・ベランダソロ (S) *



NEW

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	NEW 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	NEW フレンチベランダ	22㎡	シャワー	20	4	—

*ヴィスタのみ

新造船アリュースタ&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

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。

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13室)	
PH2	10040/10043
A1	10089/10096
A2	8115/8116/8117/8118
B2	7062/7065
B3	7064/7067/7105

【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。

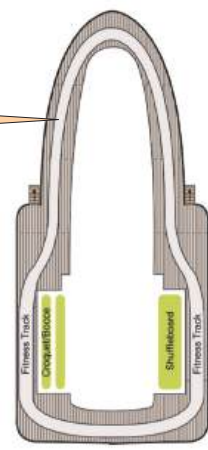
【展望ラウンジ・ホライズンズ】毎日午後4時からのアフタヌーンティでは、焼きたてスコーンやサンドイッチと弦楽奏をお楽しみください！

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



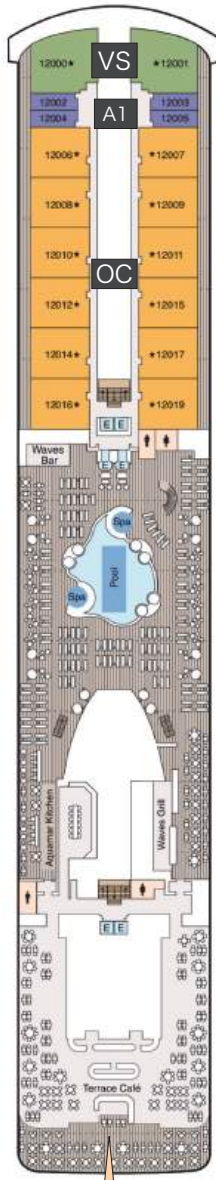
秘密のコーヒーバー「バリスタス」



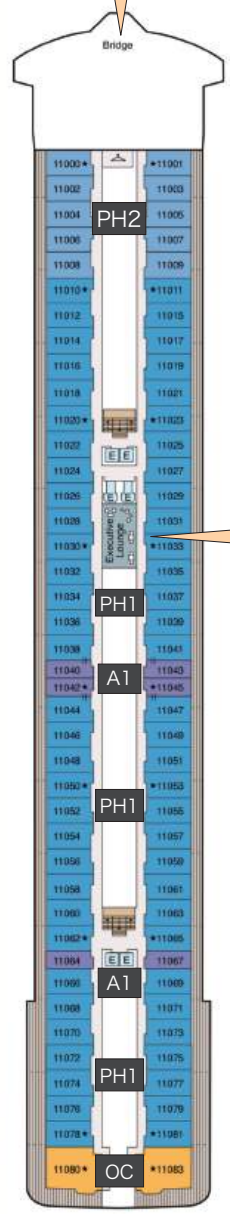
【ジョギングコース】10周すると1マイル (1.6km) です。上る朝日を眺めながら爽やかな気分になります！クロケットとシャッフルボードのコートもあります。



【特別レストラン】左：トスカーナ 右：ポログリル 中央：プライベート



【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

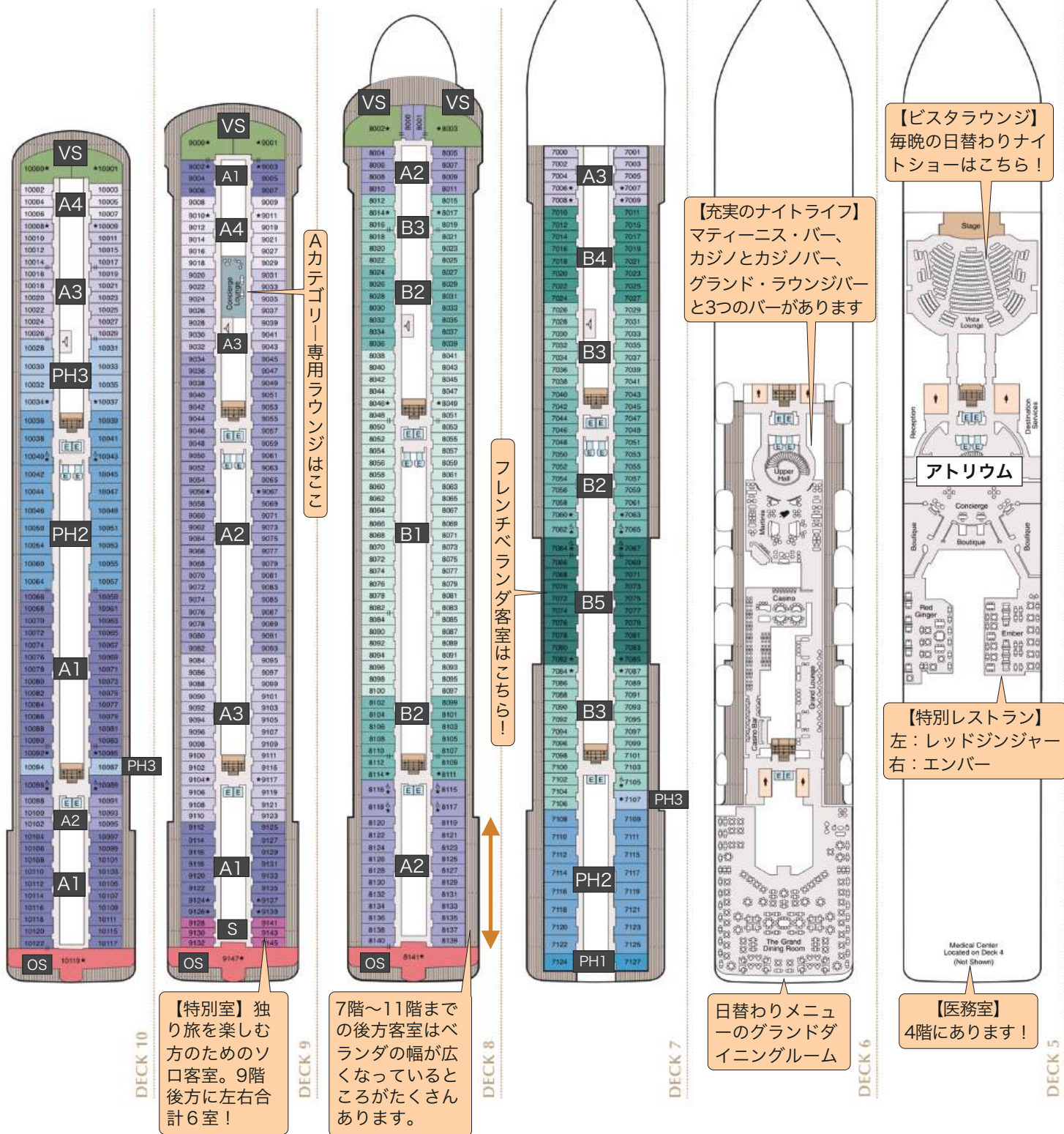
DECK 12

DECK 11

シップデータ

建造年 アリユーラ (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 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

※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

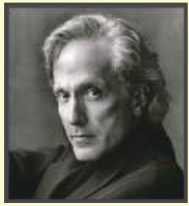


エントランスをすすむなり開放感あふれるリビング&ダイニング、その隣には広々としたベッドルーム。全面窓の向こうには青く輝く大海原が広がります。

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。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

※ベッドはダブル（切り離し不可）です。

※画像はリビエラ

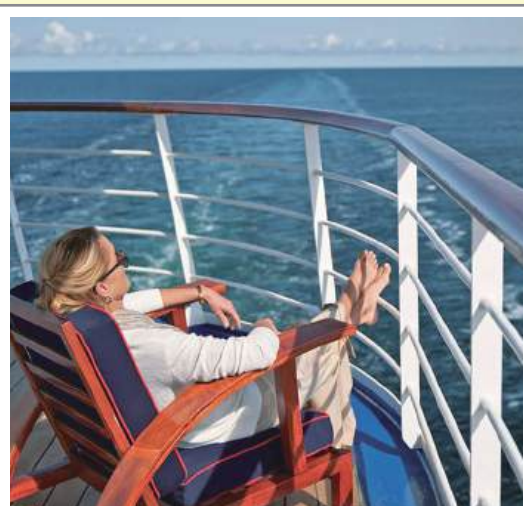
乗船料金の目安：1泊につき1100~1300ドル

※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…。



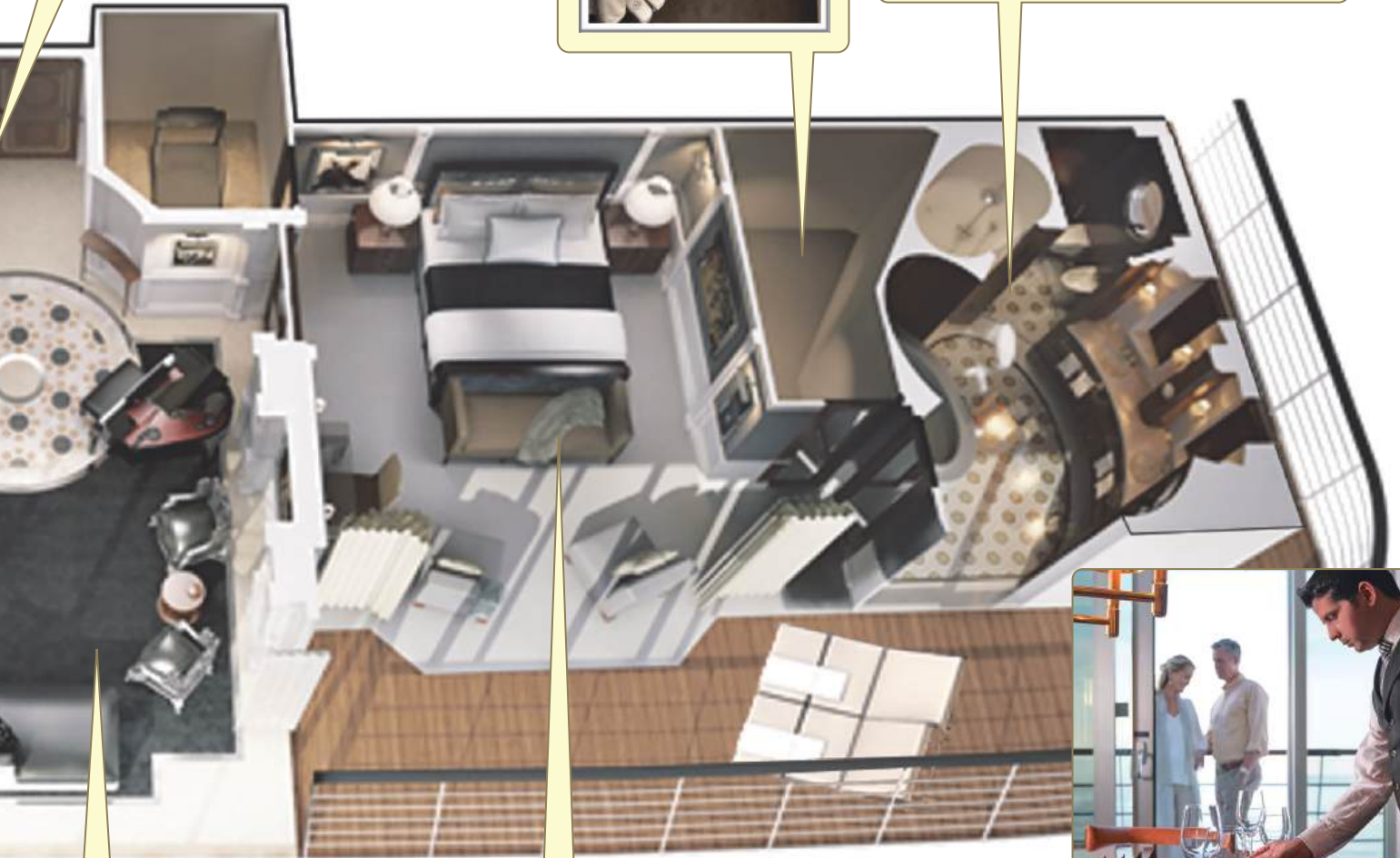
ドアを開けると目の前にはピアノとバーカウンターが…。デザインは「ダコタ・ジャクソン」によるものです。



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。高級アメニティのフルセットです。



ウィスキー、ジン、ウツカ、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)

※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㎡

■乗船料金の目安：1泊につき 850～1000ドル
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) PH3の半数のみバスタブ付き。PH1-2はシャワーのみ

■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いただけます。



バトラーサービス付



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

■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)
 マリーナはバスタブ付き/リビエラはシャワー

■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

■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

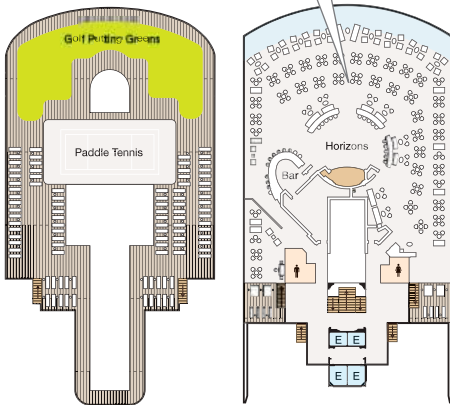
- ★ ソファベッド付き3人部屋
 - || コネクティング・ルーム (例: 8004と8006)
- ※客室のベッドはダブル、ツインの変更が可能です。
ただし、OS、VS、OCはキングサイズのダブルベッドとなります。
※7~11階前方の「ハンガー」の印は「セルフランドリー」です。

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

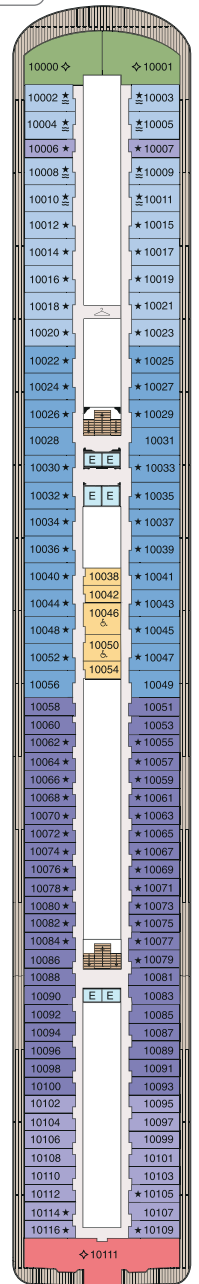
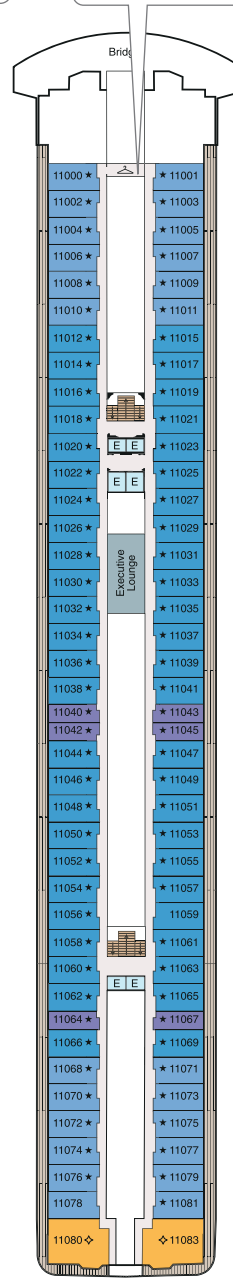
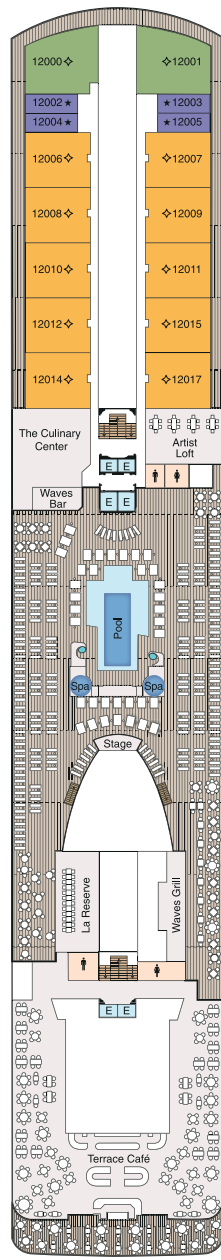
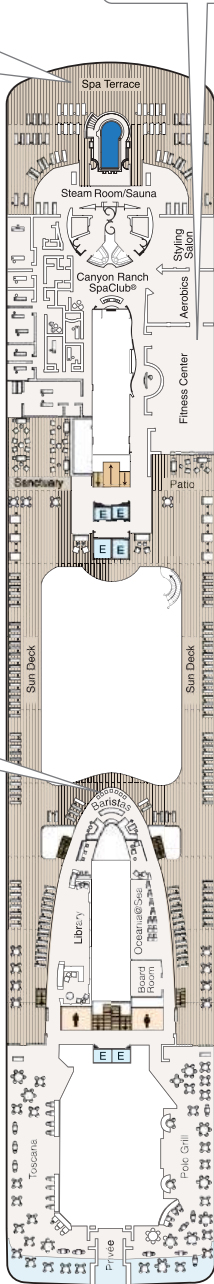
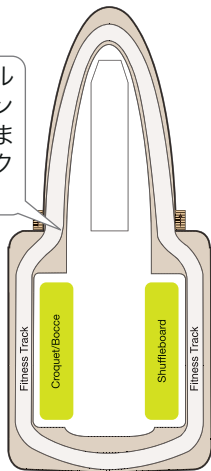
セルフランドリー各階にあります

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られます。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

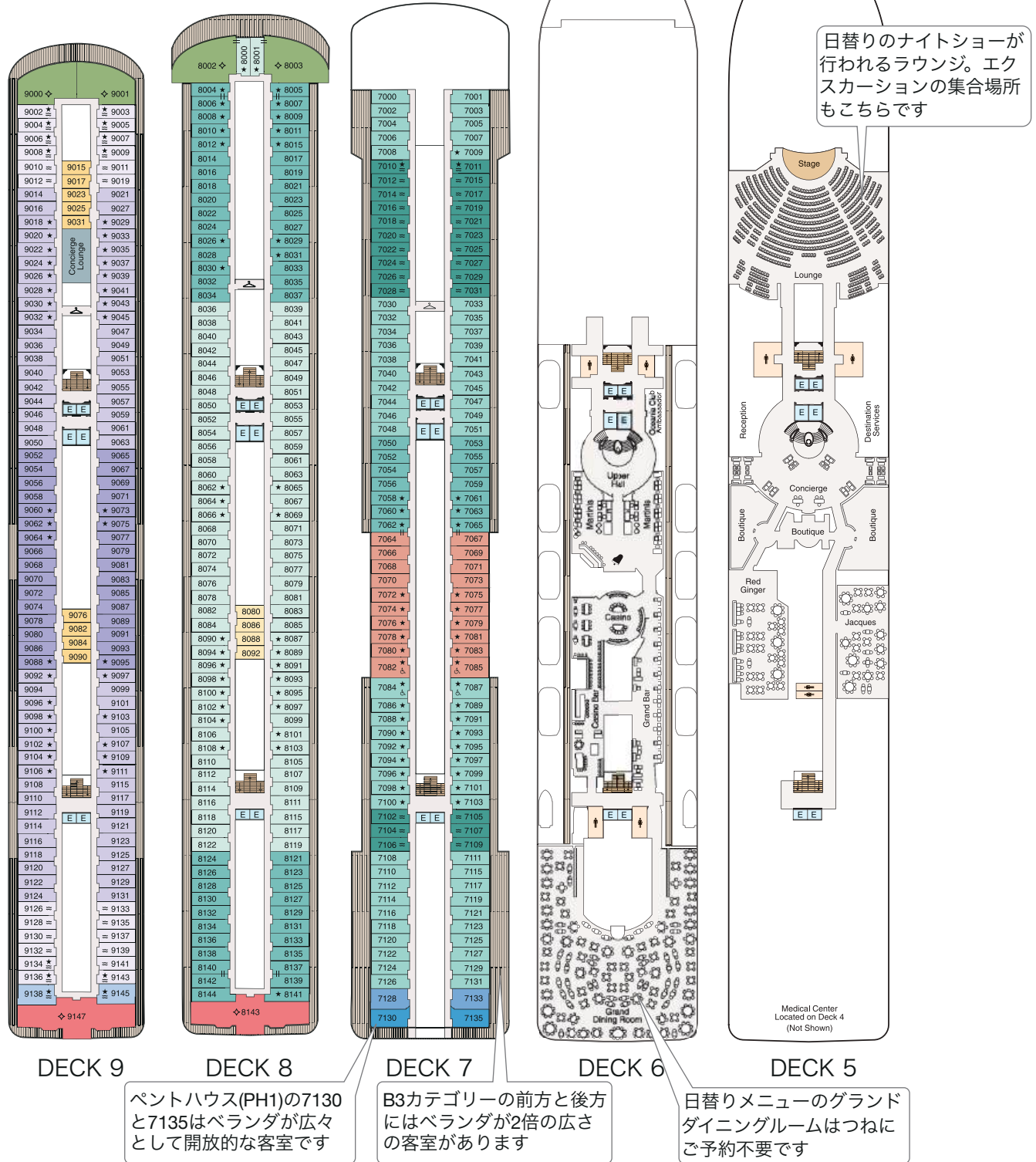
DECK 10

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 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



日替りのナイトショーが行われるラウンジ。エクスカーシンの集合場所はこちらです

ペントハウス(PH1)の7130と7135はベランダが広々として開放的な客室です

B3カテゴリーの前方と後方にはベランダが2倍の広さの客室があります

日替りメニューのグランドダイニングルームはつねにご予約不要です

Medical Center Located on Deck 4 (Not Shown)

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

■乗船料金の目安：1泊につき 950～1050ドル

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

■乗船料金の目安：1泊につき 850～980ドル

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

■乗船料金の目安：1泊につき 500～850ドル

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 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

■乗船料金の目安：1泊につき 370～450ドル

B ベランダ・ステートルーム 20㎡ (66室) シャワー・ベランダ付

■乗船料金の目安：1泊につき 330～420ドル



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

■乗船料金の目安：1泊につき 260～360ドル



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

■乗船料金の目安：1泊につき 220～300ドル (D)、1泊につき 180～260ドル (G)



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

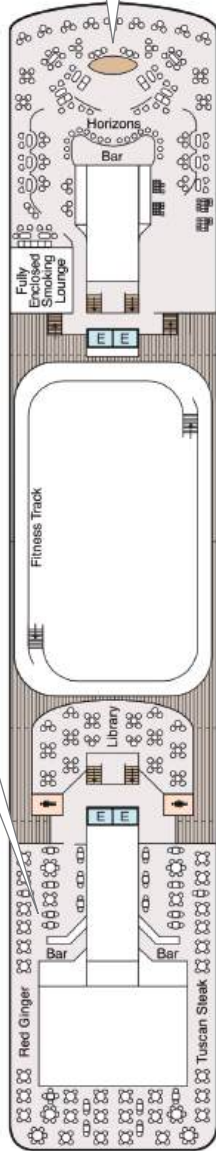
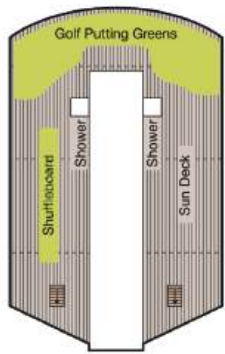
※上記数字は各カテゴリーの最大収容人数ですが、3名様以上につきましては対応する客室数に限りがございます。

- 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

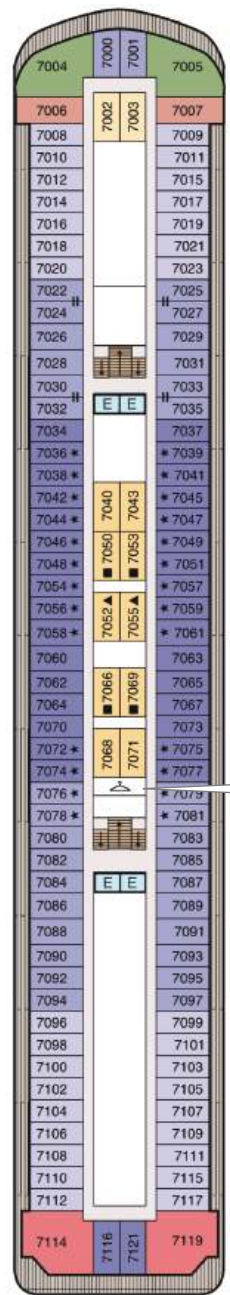
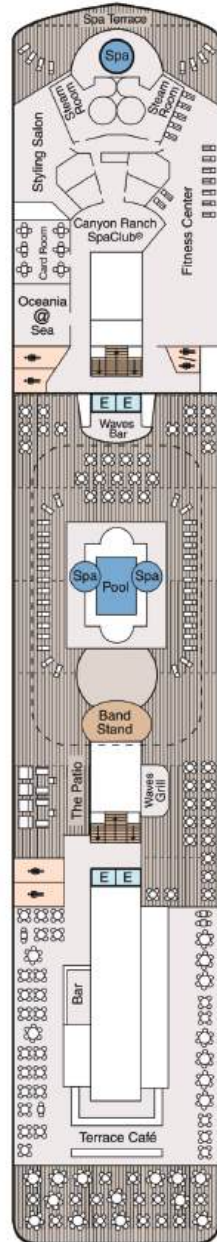
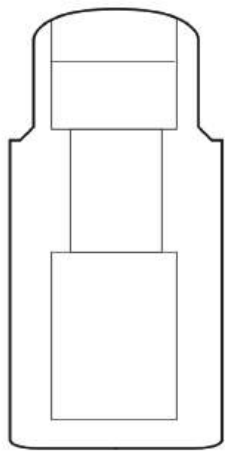
- ★ ソファベッド付き3人部屋
- ★★ ソファベッド付き4人部屋
- ▲ プルマン式ベッド3人部屋
- プルマン式ベッド4人部屋
- || コネクティング・ルーム (例: 6024と6026)

※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。

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)

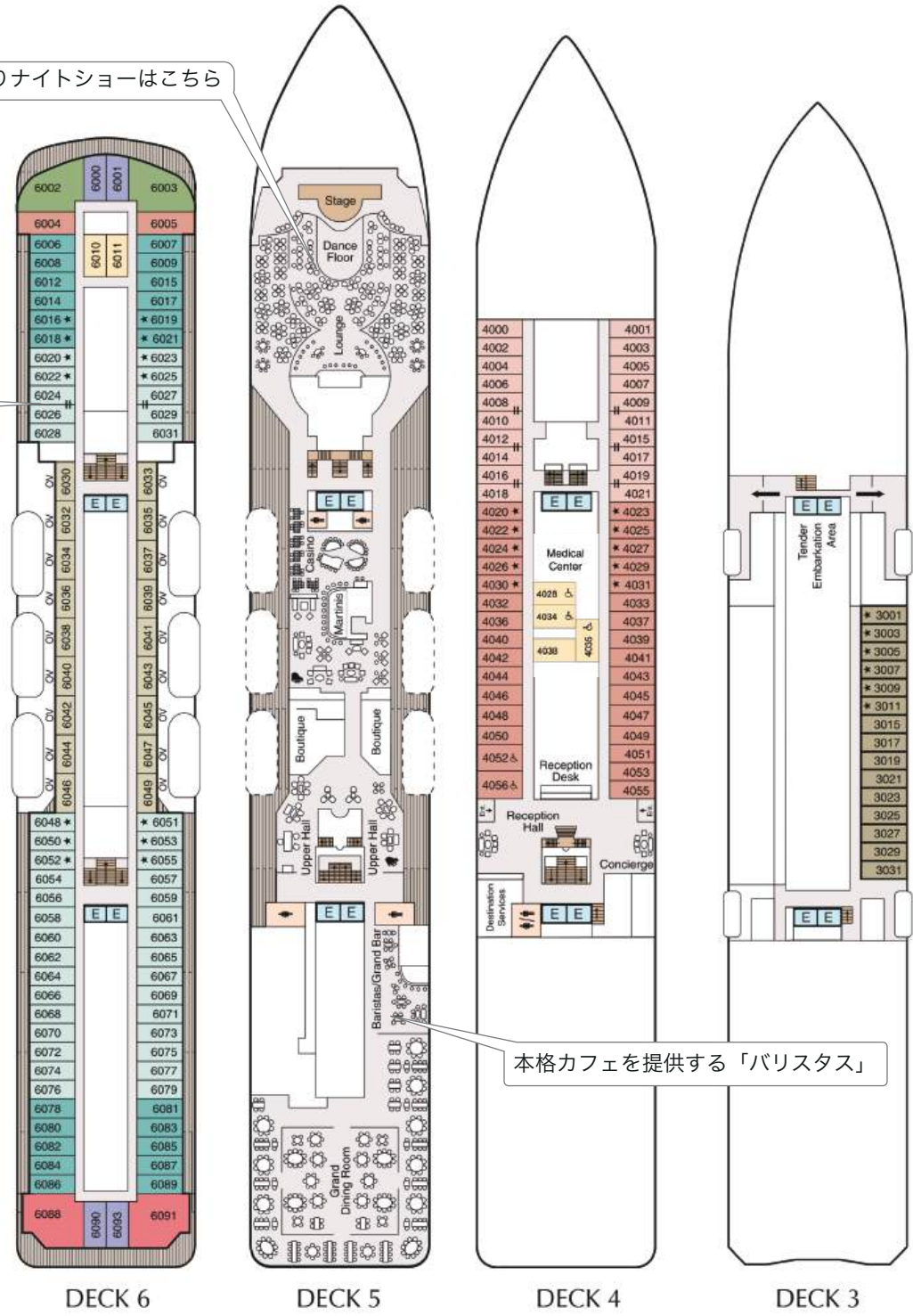
シップデータ

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2019 シレーナ2019 ノーティカ2022）
 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

日替わりナイトショーはこちら

コネクティングルームの例



本格カフェを提供する「バリスタス」

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/オーストリア・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、アメリカンエキ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、船会社の取消料とは別に上記取扱料金を取消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。

★ティーアンドティー&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

「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」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。

オーストリ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

（t&t × 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 × 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）

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%※）
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ドルの取消料 ご予約後、出航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（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/オーストリ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コードからご予約頂けます。



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

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「**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「**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。



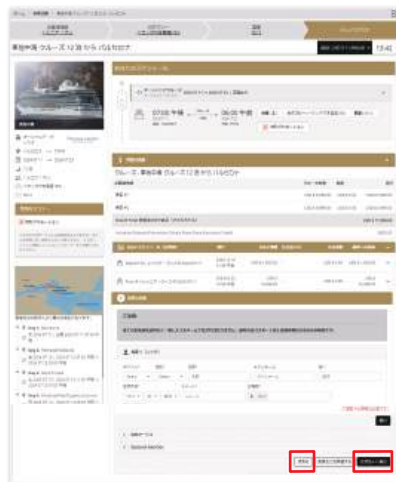
ステップ⑦

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。

①旅客の詳細を入力

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、コロナ後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

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

※2024年12月25日より上記に移転しました。

ホームページ: <https://www.icruises.jp/>

アイ・クルーズ で検索

TEL: 03-6773-9011

※新FAX番号は現在取得中です。

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®

