

MADE IN SINGAPORE. (メイド・イン・シンガポール) の新ホテル

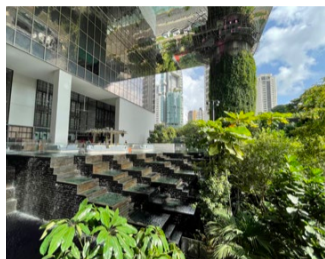
オーチャード地区に登場した緑溢れる高層ホテル



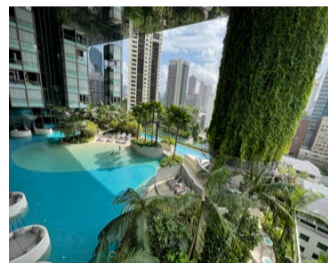
「Made in Singapore.(メイド・イン・シンガポール)」のキャンペーンをシンガポール観光局(STB)が展開しているなか、宿泊先として注目したいのがオーチャード・ロード。新たに高級ホテルが登場、改装やリブランドなども進み、ショッピングストリートからライフスタイル・デスティネーションへと進化を遂げている。なかでも緑をふんだんに取り入れたサスティナビリティとエコフレンドリーをコンセプトとしたホテルが続々と開業し、環境の面でもオーチャードのホテルが話題となっている。

4つの空中庭園がある都会のリゾート パン・パシフィック・オーチャード

2023年6月にオープンしたパンパシフィックブランドの最新ホテル。シンガポールで初めて「ゼロ・ウェイスト」(廃棄物を出さない)をコンセプトに最新の環境技術を取り入れた。設計は環境配慮型ビルを得意とするシンガポールのWOHA(ウォーハ)が担当。23階建ての建物に4つの空中庭園であるオープンテラスが配置され、それぞれシンガポールを象徴するフォレスト、ビーチ、ガーデン、クラウドのテーマでデザインされた緑溢れる吹き抜け空間となっている。地上階のフォレストテラスは水の広場と森林、5階にあるビーチテラスは屋外プールのフロア。11階のテラスはくつろぐためのカバナが配置され、オ



滝の音が聞こえるフォレストテラス

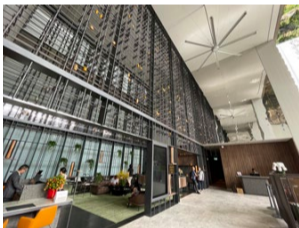


屋根があるので雨でも泳げるプール

イスター&シャンパンバーがあるガーデン。眺めのよい一番上のクラウドテラスは最大420人収容できるイベントスペースで、宴会場から屋外エリアへもすぐアクセスできるようになっている。

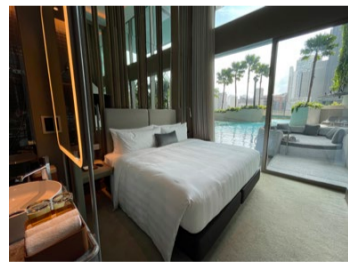
客室もサステナブルなデザイン

先駆的な環境技術が各所に使われ、屋上にはソーラーパネルのほか雨水貯水システムを設置、各所にある植物に散布する水は雨水を利用する。食品廃棄物を再利用可能な水へと変換させるなどさまざまな環境技術が取り入れられている。ホテルの中も自然を感じられるように設計され、自然光や自然の風を生かし、フロントもエアコンを使わずに自然の風で換気、最上部の宴会場でも室内の冷えた空気を野外スペースの空調に使用している。



フロントはエアコンがない

347室ある客室は各テラスを囲むように配置され、なかでもユニークなのが10ユニットあるビーチクラブフロアで、部屋から目の前のプールに直接入りでき、高層ビルにしながらリゾート感が満喫できる。各部屋には過機能付きの給水機を備えることでペットボトルを置かず、エアコンも窓の開け閉めが自動でオンオフができるなど省エネ仕様。



プールにつながるビーチクラブフロア

プールが見渡せる開放感があるジムやスパも備わり、メインダイニングは自然光が入る明るい空間で、ペルー風地中海料理が味わえる。

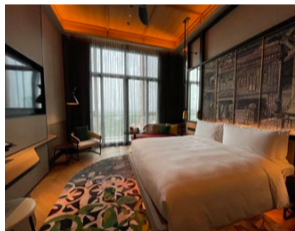
別荘を再現したクラシカルホテル アーティゼン・シンガポール

シンガポールの慈善家、タントクセン氏のひ孫が住んでいたトロピカルガーデンの邸宅だった歴史的建造物がホテルとして生まれ変わり、2023年11月に開業。アジアならではの知恵をコンセプトに、邸宅時代のプランカンプデザインを生かしながら、スカイガーデンが20階建ての建物に挟まる形で庭園と邸宅の雰囲気再現し、緑溢れる空間を作り出している。客室は142室で、全室にバルコニーを設置。窓が直接東や西を向かないように配置され、二重のガラスやバルコニーの



ONG&ONG設計の緑溢れる外観

日陰など日射や熱を抑える配慮もされている。またレトロ風なシーリングファンも省エネに貢献。パンプ製の歯ブラシなどアメニティもサステナブルだ。キングベッドの部屋にはバスタブが備わる。スイートルームは、プライベート

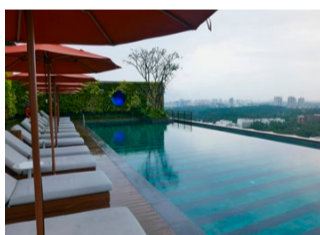


キングベッドの部屋

ガーデンがあるテラススイートのほか、風水を贅沢に取り入れてアート作品を配置したペントハウスは国内最大級のスイートで、イベントスペースとしても人気。

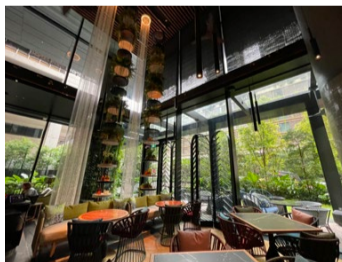
プールやスパも個性溢れる

屋上にあるザ・ルーフ・ガーデンには、プールやタパスを提供するバー、ハーブも育つガーデンがあり、なかでも25mのインフィニティプールは一部が突出して足元から階下のオーチャード・ロード西側の景色が見られる。5階のウェルネス&ワークアウトエリアではヨガや瞑想、エクササイズなど各種のウェルネスプログラムを無料で提供。スパではローズクォーツなどの天然石を使用し



ルーフトップにあるプール

たマッサージを施術しており、他のホテルからも利用者が来るほどの人気だという。メインダイニングを手がけるのはオーストラリア出身でマレーシア系中国人シェフ、ビクター・リオン氏。夜のコース料理のほか、オールデイダイニングのカフェがあり、朝食はオーダー式。夜はカクテルバーとしてルーフ・ガーデンで

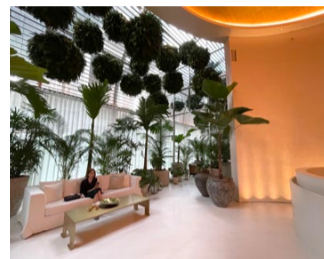


1階のカフェエリア

収穫したハーブを使用したカクテルを提供。アーティゼンは実業家スタンレー・ホー氏率いる信徳傘下の独立系ホテルだが、プリファード・ホテル・グループに属する。

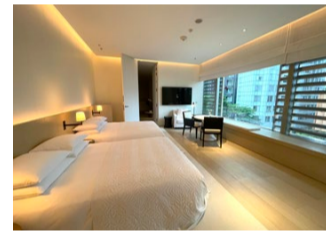
プライバシー重視の白と緑に溢れるホテル ザ・シンガポール・エディション

オーチャード・ロードから1本入ったカスケードンロードに、東南アジア初のエディションホテルとして一から作られ、2023年11月にオープン。マリナーベイ・サンズやチャンギ空港のジュエルを手がけたサフディ・アーキテクト&DPアーキテクトが設計。青銅で覆われた隠れ家風な入り口ながら、大型バスがホテルの玄関前に入るように造られ、VIP用のプライベートアクセスを別に用意。プライバシーを重視し、ロビーエリアなど外から中が見えないよう配慮。公共エリアはホワイトオークの床で白基調の上質な内装で統一し、ロビーエリアや中庭など随所に緑が置かれている。パンダンなどの熱帯植物が生い茂るコートヤードを建物が囲むように配置されることで、パブリックスペースに自然光が入るように設計されて



緑溢れるロビーエリア

ている。庭の植物に撒く水は再利用水を使用。コートヤードと同じフロアにある会議場も、壁や床までナチュラルな風合いのためイベントの主役が目立つようにデザインされている。

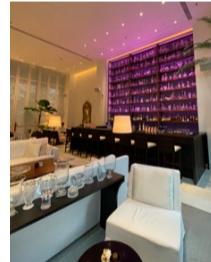


白を基調した部屋

204室ある客室も白を基調としたミニマムな空間。ラポットガのバスローブ、LE LABOなどエディション統一のアメニティなど細部にもこだわり、トイレは全室TOTO製を採用している。

多彩なバーとダイニング

メインダイニングのFYSH at EDITIONはオーストラリアの有名シェフ、ジョシュ・ナイル氏が国外で展開する初めての店で、「ゼロ・ウェイスト」を信条にサステナブルなメニューを提供し、バーも併設。ほかにも多彩なバーがあり、クリスタルが飾られ、ピンクのバックライトに照らされたパーディスブレイが特徴なのがロビー・バー。ロビーから白い漆喰の螺旋階段を下った奥にある隠れ家風シグニチャー・バーのパンチルームでは東南アジアのスパイスを使ったオリジナルのパンチカクテルとアフタヌーンティーを提供する。最上階には緑に囲まれたバー「ザ・ルーフ、底の円形窓がある43mのプールがある。また、2階のスパにはトリートメントルームが7部屋あり、バイタリティープールやサウナも併設、ジムは24時間営業。



ロビーバー

ザ・ルーフのバー



ザ・ルーフのバー

オーチャードに新ホテル、改装が続々

これらのホテルのほかにもオーチャードには、シンガポール初のブルマン・シンガポール・オーチャード、客室1000室以上とアジア太平洋地域最大のヒルトン、COMOメトロポリタン・シンガポールなどもオープンしている。リージェントからのリブランドでシンガポール2件目となったコンラッドも大規模な改装を終えて開業している。シンガポール観光の中心として



ブルマン

COMO

さまざまなホテルが立ち並びオーチャードのホテルに、さらなる選択肢が加わっている。

テクノロジーで蘇る「モネの印象」展、7月から開催 ガーデنز・バイ・ザ・ベイ

マリナー・ベイ・ウォーターフロントにある植物園のガーデنز・バイ・ザ・ベイのフラワードーム内で、7月からフランス印象派の画家、クロード・モネに関する2つの展覧会が開催される。ひとつは9月まで行われる「モネの印象：庭園」展で、フランスのジヴェルニーにあるモネの邸宅と庭園を再現するもの。クロ・ノルマンと呼ばれる庭園にはアジサイやシダレヤナギ、デルフィニウム、ゼラニウムなどを植え、「睡蓮」の風景で知られる水の庭園には緑色の太鼓橋や睡蓮も再現する。もうひとつが12月まで開催される「モネの印象：体験」展。モネと同時代の印象派の画家、ピサロ、ルノワール、セザン



又、ドガなどの印象派の作品がテクノロジーで蘇り、音楽や光、香りとともに表現され五感に訴えかける内容となっている。