

ELF NEUE MITGLIEDER SCHLIESSEN SICH RELAIS & CHÂTEAUX AN

Die Hotel- & Restaurantvereinigung freut sich, elf neue Mitglieder zu begrüßen. Diese Neuzugänge in der Relais & Châteaux-Familie unterstreichen die weltweite Präsenz der Vereinigung. Auch wenn jedes dieser Häuser seine individuelle Identität bewahrt, teilen doch alle die Werte und die Vision von Relais & Châteaux in der Hotellerie und Gastronomie. Sie sind inspiriert von der gleichen Leidenschaft für die Kunst des Lebens, der Gastronomie und der kulturellen Vielfalt: in Europa (Griechenland, Italien, Luxemburg und Frankreich), im Mittleren Osten (Türkei), in Asien (Indien, Japan), in den USA (Washington D.C.), in der Karibik (Bahamas) und in Mittelamerika (Guatemala).



© Altama

[Link zu den Bildern](#)

"Unsere Vereinigung setzt sich für eine nachhaltige Entwicklung ein, indem sie durch Gastronomie und Gastfreundschaft zu einer respektvolleren und solidarischeren Welt im Einklang mit allem Leben auf der Erde beiträgt.

Es ist mir eine Ehre, diese elf neuen Mitglieder bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen. Sie teilen unsere Werte und unsere Leidenschaft für das Schöne und Gute."

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux

01

RELAIS & CHÂTEAUX AHĀMA BUCHT VON GÜNLÜKLÜ, FETHIYE, TÜRKEI

Eröffnung am 1. Juni 2025

63 Zimmer (davon 30 Cabanas und 1 Villa) - ab 600 € pro Übernachtung

Kinder ab 8 Jahren

Luna, Gourmetküche vom Meer auf den Teller

Mezcla, mexikanische, lateinamerikanische und mediterrane Küche

The Glasshouse, durchgehender Service

Lokal, türkisches Mezze-Restaurant

Ganzheitliches Wohlbefinden (Waldbaden, Sonotherapie...)

Die Küste des ehemaligen Lykiens im Süden der Türkei trägt den Namen „Türkische Riviera“ mehr als verdient. Über mehrere Hundert Kilometer erstreckt sich eine Kette idyllischer Buchten, eingebettet mit üppiger Vegetation – ein Paradies für Naturliebhaber und die perfekte Kulisse für das Relais & Châteaux Ahāma. In einer privaten Bucht mit türkisblauem Wasser, umgeben von 20 Hektar geschütztem Wald mit orientalischen Amberbäumen, verteilen sich die Zimmer auf kleine Häuser und Cabanas. Deren schlichte, beruhigende Einrichtung fügt sich harmonisch in die Natur ein, manche öffnen sich direkt zum Privatstrand, andere sind von Bäumen umgeben und garantieren einen Aufenthalt fernab des Massentourismus. Dieser Rückzugsort vereint Kulinarik, Sport, Entspannung und Achtsamkeit: Gäste genießen frische, lokale Zutaten in vier Restaurants mit abwechslungsreichem Ambiente. Luna serviert mediterrane Küche direkt am Meer, im Mezcla verschmelzen mexikanische und lateinamerikanische Einflüsse, während das Glasshouse ganztägig Speisen anbietet. Liebhaber traditioneller Aromen kommen hier auf ihre Kosten, wo ägäische Mezze die Küche der Region zelebrieren. Neben Entspannung am Strand, nicht motorisierten Wassersportarten und Waldspaziergängen bietet das Ahāma Hotel einen einzigartigen, ganzheitlichen Ansatz. Gäste können Tai Chi, Qi Gong, Watsu und Klangheilung erleben, ergänzt durch akustische Musiksessions im Sound Temple, einem Refugium der Stille, entworfen vom renommierten mexikanischen Architekten Héctor Esrawe.



© MLWINDIA@MAC.COM



© MLWINDIA@MAC.COM

02

RELAIS & CHÂTEAUX ENOWA YUFUIN YUFU CITY, JAPAN

19 Zimmer (davon 10 Villen) - ab 920 € pro Übernachtung (All inclusive)

Kinder ab 13 Jahren

Jimgu Restaurant, pflanzenbasierte Gourmetküche

Private Onsen mit einem hohen Mineralgehalt

Das Relais & Châteaux Enowa Yufuin liegt inmitten der Berge von Kyushu mit Blick auf den Kurort Yufuin. Es ist ein Refugium, das der Natur, der Gastronomie und dem Wohlbefinden gewidmet ist. Als botanischer und sensorischer Rückzugsort lädt es dazu ein, sich mit sich selbst, seinen Liebsten und den Kreisläufen der Erde zu verbinden. Die moderne und elegante Architektur des Enowa Yufuin fügt sich harmonisch in die Umgebung ein, in der edle Hölzer, gewachster Beton und Natursteine dominieren und gleichzeitig die japanische Tradition respektieren. In den Zimmern und Villen, die jeweils über einen eigenen Onsen verfügen, herrscht eine angenehm ruhige Atmosphäre. Nichts soll den Blick ablenken – stattdessen gleitet er über die Architektur und verliert sich in der Betrachtung von Yufuin und dem majestätischen Berg Yufu. In diesem inspirierenden Umfeld kommt die Philosophie von Küchenchef Tashi Gyamtso im Restaurant Jimgu zum Ausdruck. Der in einem tibetischen Dorf geborene und in New York ausgebildete Koch kreiert eine pflanzenbasierte „Farm-to-Table“-Küche, die die Schätze der Erde in den Mittelpunkt stellt. Die meisten Zutaten stammen direkt von der ENOWA-Farm oder von sorgfältig ausgewählten lokalen Erzeugern. Jede Mahlzeit ist eine Zeremonie – eine Hommage an die Vielfalt der Region. Auch abseits der Kulinarik steht das Wohlbefinden im Enowa Yufuin im Fokus. Das Spa und die Saunen auf dem Hügel laden zur tiefen Entspannung ein und im Enowa-no-Yu-Bad verschmelzen Wärme und die Aromen botanischer Pflanzen zu einem sensorischen Erlebnis. Abgerundet wird das Erlebnis mit einem Kräutercocktail im Wintergarten, wo sich Natur und Ruhe in vollkommener Harmonie vereinen.



© Enowa Yufuin



© Enowa Yufuin

03

RELAIS & CHÂTEAUX JÔNT WASHINGTON DC, USA

2 Michelin-Sterne

16 Plätze, Menü ab 360 € pro Person

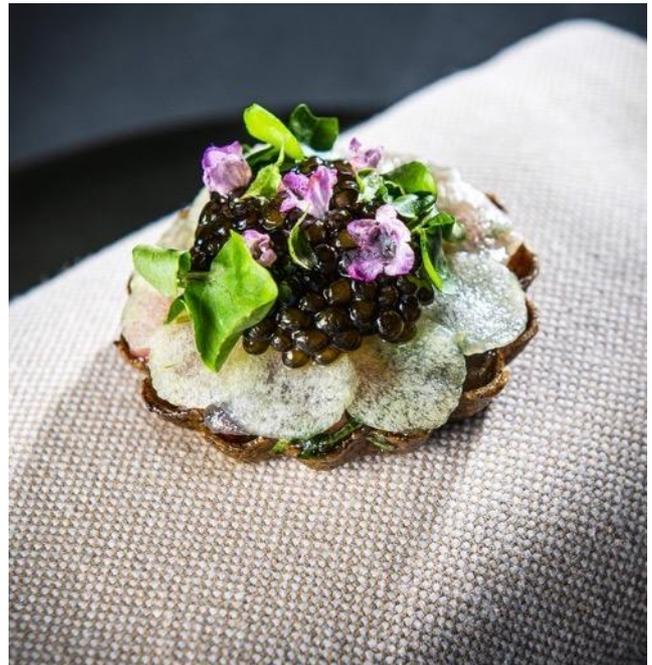
Weinbegleitung 250 € pro Person

Nur zum Abendessen geöffnet, von Mittwoch bis Sonntag

Nur wenige Minuten vom Weißen Haus entfernt, bietet die 14th Street mit ihren viktorianischen Gebäuden und Kunstgalerien den idealen Rahmen für ein so ungewöhnliches Restaurant wie das Relais & Châteaux Jônt von Ryan Rationo. Der junge Küchenchef, der als eine der aufstrebendsten Persönlichkeiten der amerikanischen Gastroszene gilt – er eröffnete sein erstes Restaurant im Alter von 26 Jahren – übt seinen Beruf mit kreativer Freude am Genuss aus. Über eine Treppe gelangen die Gäste zum lichtdurchfluteten Tresen, während im Hintergrund eine Playlist mit Hip-Hop-Sounds läuft. In der offenen Küche lässt sich das Team bei der Zubereitung der raffinierten Gerichte beobachten. Das Restaurant, das von Mittwoch bis Sonntag nur zum Abendessen geöffnet ist, bietet eine kulinarische Reise zwischen ausgewogenen Geschmackskombinationen und einem aufmerksamen Service. Am Ende des Essens werden die Gäste zum Dessert in einen völlig anders gestalteten Raum geführt. Dieser steht im Kontrast zur großen Theke, ist mit barocken Tapeten dekoriert und mit Tischen und Bänken mit weichen Kissen ausgestattet. Der Küchenchef lässt sich von der japanischen Küche inspirieren und setzt auf einfache, perfekt ausgewählte Zutaten. Sowohl Gäste als auch Kritiker loben die Fantasie und Aromenvielfalt seiner Kreationen, wie zum Beispiel sein Wagyu-Tartar-Törtchen mit japanischem Gerstentopf, sein gegrillter Sawara mit Rote-Bete-Granatapfel-Sauce oder sein Miyagi-Sasanishiki-Reis mit Königskrabbe, gereifter Butter und Trüffel.



© Jônt



© Jônt

04

RELAIS & CHÂTEAUX HÔTEL LES ROCHES LE LAVANDOU, FRANCE

Eröffnung im Juni 2025

40 Zimmer (davon 7 Suiten) - ab 600 € pro Übernachtung
L'Oursin, Mediterrane Gourmetküche
La Langouste sur le Toit, Shared Cuisine, Grillgerichte
La Piscine, frische und leichte Küche, Fingerfood
Spa L'Oiseau Bleu mit Meerblick
Schwesterhaus des Relais & Châteaux Les Barmes de L'Ours

Wie ein Schiff, das bereit ist, in See zu stechen, liegt dieses Bauwerk aus hellem Naturstein aus Bormes in der Bucht von Aigüebelle in Le Lavandou vor Anker. Als legendäre Adresse an der Côte d'Azur hat sich das Relais & Châteaux Hotel Les Roches dank der Arbeit des Marseiller Büros Pietri Architectes neu erfunden. Es bewahrt seine Geschichte und fügt sich harmonisch in die mediterrane Umgebung ein – eine Hommage an den zeitlosen Geist der französischen Riviera. Während das Haus eine klassische Eleganz ausstrahlt, die die Geschichte des Gebäudes ehrt, prägt es zugleich eine moderne Ästhetik, die sich vor allem in der Auswahl zeitgenössischer Materialien widerspiegelt. Dieser schlichte, stilvolle Ansatz setzt sich in der Gestaltung der lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten fort, die sich zum Meer öffnen und mit privaten Balkonen oder Terrassen ausgestattet sind. Der Außenpool mit Blick auf die Insel Levant lädt zum Verweilen ein. Um die Auszeit am Meer kulinarisch zu vollenden, verwöhnt Küchenchef Antoine Gras die Gäste im Gourmet-Restaurant L'Oursin mit mediterranen Köstlichkeiten. Nach Einbruch der Dunkelheit verwandelt sich die Dachterrasse des Hotels in eine gesellige Tafel, an der Fisch und Fleisch auf einfache, aber raffinierte Weise gegrillt werden. Im Anschluss an einen Tag am Strand oder einem Ausflug aufs Meer öffnet das Spa L'Oiseau Bleu, eine vom Mittelmeer inspirierte Oase der Ruhe, seine Pforten. Direkt am Wasser, in natürliches Licht getaucht und vom sanften Klang der Wellen umgeben, lädt dieser Rückzugsort zu Momenten der tiefen Entspannung ein.



© Hôtel Les Roches



© Hôtel Les Roches

05

RELAIS & CHÂTEAUX RAN BAAS THE PALACE PATIALA, INDIEN

35 Suiten - ab 575 € pro Übernachtung
Neel, Punjab-Küche
The Patiala Bar

Eine Reise nach Indien und eine Übernachtung in einem authentischen Maharadscha-Palast – ein Traum für viele Reisende. Im Relais & Châteaux Ran Baas The Palace in Patiala, Punjab, wird dieses Erlebnis zu einer unvergesslichen Zeitreise. Einst diente das Anwesen als Residenz für die Frauen der Maharadschas in der größten Privatresidenz Asiens. Doch der Glanz vergangener Zeiten war verblasst – bis eine zehnjährige Restaurierung das Palasthotel zu neuem Leben erweckte. Unter der Leitung der renommierten indischen Architektin Abha Narain Lambah, einer Spezialistin für den Erhalt historischer Bauwerke, wurden die prachtvollen originalen Elemente mit großer Sorgfalt bewahrt. Goldene Fresken, kunstvolle Marmorböden, Seidenteppiche und Kristalllüster, kombiniert mit handgeschnitzten Holzmöbeln, verleihen dem Ran Baas The Palace eine Atmosphäre voller Prunk und Eleganz, die an die Pracht vergangener Jahrhunderte erinnert. In den Zimmern und Suiten genießen Gäste die Ruhe des weitläufigen Innenhofs oder der gepflegten Gärten. Auch kulinarisch erwartet sie eine Reise in die Aromenwelt des Punjab. Im Restaurant Neel wird die regionale Küche raffiniert interpretiert, inspiriert von den traditionellen Basaren und Streetfood der Region. Die Patiala Bar hingegen spiegelt die legendäre Gastfreundschaft und Lebensfreude des Punjab wider. Wer die Reise jenseits der ausgetretenen Pfade des Goldenen Dreiecks fortsetzen möchte, kann in Patiala historische Stätten erkunden, an einem Kochkurs teilnehmen oder sich im Spa mit einer wohltuenden Massage verwöhnen lassen.



© Ran Baas



© Ran Baas

RELAIS & CHÂTEAUX SUBLIME RESTAURANT GUATEMALA-STADT, GUATEMALA

50 Plätze, durchschnittliche Rate 110 €

Guatemala ist ein beeindruckendes Land im Herzen Mittelamerikas mit mehr als 35 Vulkanen, nicht weniger als 365 Mikroklimata und dem 4.000 Jahre alten Kulturerbe der Maya. Diese einzigartige Geschichte und reiche Natur machen das kleine, landwirtschaftlich geprägte Land zu einem Paradies für Köche, die auf der Suche nach hochwertigen, geschichtsträchtigen Zutaten sind. Einer von ihnen ist Sergio Diaz. Stolz auf die kulinarischen Schätze seiner Heimat, wollte er die guatemaltekische Kochkunst auf ein neues Niveau heben. In seinem Restaurant Relais & Châteaux Sublime präsentiert er ein außergewöhnliches Menü, das aus einer tiefgehenden Recherche in Zusammenarbeit mit der Anthropologin Jocelyn Degollado entstanden ist. Gemeinsam identifizierten sie wichtige Epochen und Zutaten von der prähispanischen Zeit bis heute und entwickelten daraus Gerichte, die in zwölf Kapiteln die Geschichte Guatemalas erzählen. Die Gerichte tragen Namen wie Lake Petén Itzá, Tak'alik Ab'aj, Uaxactún, Quiriguá, Tikal und Iztapa Port Kaminaljuyu und spiegeln prägende Orte und Zeiten wider – archäologische Stätten, beeindruckende Landschaften und historische Handelszentren. Für Sergio Diaz ist Kochen mehr als eine Kunst: Es ist eine Hommage an das kulturelle Erbe seines Landes. Durch seine Kreationen bringt er Erinnerungen, Geschichte und Schönheit auf den Teller – ein ambitionierter Ansatz, der Sublime zu einem der 50 besten Restaurants Lateinamerikas gemacht hat.



© Sublime Restaurant



© Sublime Restaurant

07

RELAIS & CHÂTEAUX THE COVE ELEUTHERA GREGORY TOWN, BAHAMAS

22 Zimmer (davon 6 Suiten und 4 Villen) - ab 1.800 € pro Übernachtung

Aufenthalt von mindestens 2 oder 3 Nächten

Freedom Restaurant & Sushi Bar, asiatisch inspirierte Speisekarte

Gregory Town Grill, Grillen im Freien

Point Bar, Cocktails, Bier, Weine und mehr

Body Bliss Spa

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Mii Amo und des Relais & Châteaux Twin Farms

Das Relais & Châteaux The Cove Eleuthera erstreckt sich entlang zweier privater Buchten mit strahlend weißen Sandstränden an der Küste der Bahamas. Das leuchtende Weiß des Sandes, das schimmernde Blau des Meeres und das üppige Grün der Küstenvegetation formen die natürliche Farbpalette dieser Insel – ein tropisches Paradies, das als eines der bestgehüteten Geheimnisse des Archipels gilt. Auf einem weitläufigen, sonnenverwöhnten Grundstück verteilen sich schlichte, von bahamaischer Architektur inspirierte Lodges. Neben stilvollen Suiten mit modernen Möbeln in sanften, beruhigenden Farben gibt es vier exklusive Villen, von denen zwei über einen privaten Pool verfügen. Kulinarisch verwöhnt The Cove Eleuthera mit zwei Panoramarestaurants, in denen die Frische der Zutaten auf die Kreativität des Küchenchefs trifft. Die Freedom Restaurant & Sushi Bar bietet eine asiatisch inspirierte Speisekarte, während im Gregory Town Grill fangfrischer Fisch auf der Terrasse gegrillt wird. Ein besonderer Höhepunkt ist die Point Bar, die auf dem einzigen Hügel der Küste thront – der perfekte Ort, um bei einem tropischen Cocktail die Meeresschildkröten zu beobachten, während die Sonne langsam im Ozean versinkt. Ob Korallentauchen, Paddeln, Kajakfahren oder eine geführte Wanderung durch die einheimische Vegetation, wo sich Zugvögel zwischen den tropischen Bäumen tummeln – The Cove Eleuthera lädt zu unvergesslichen Erlebnissen ein. Für Momente der Ruhe sorgen eine wohltuende Massage im Spa oder eine Yogastunde mit Blick auf das Meer, begleitet vom sanften Rauschen der Wellen.



© Toni Marie Photography



© Toni Marie Photography

08

RELAIS & CHÂTEAUX MYCONIAN SUNRISE MYKONOS, GRIECHENLAND

Eröffnung am 10. Mai 2025

40 Zimmer (davon 1 Suite) - ab 185€ pro Übernachtung.

Sunrise Tavern, mediterrane Küche

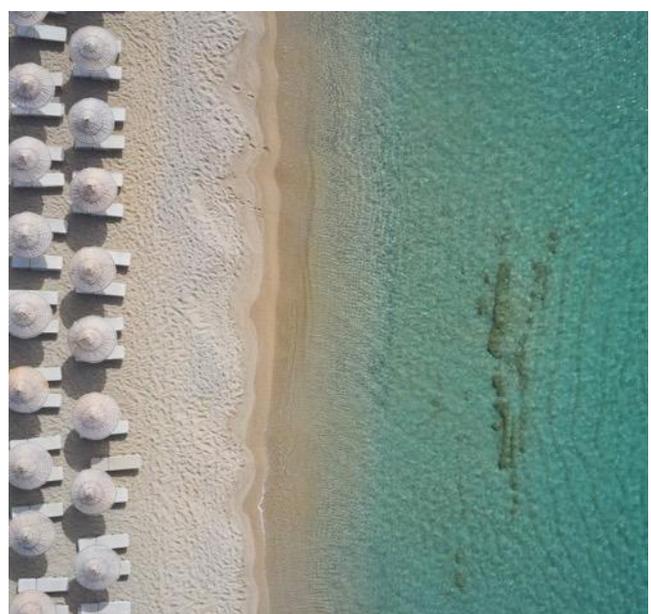
Spa mit 5 Anwendungskabinen

Schwesterhaus der Relais & Châteaux Myconian Utopia Resort, Relais & Châteaux Myconian Korali, Relais & Châteaux Myconian Ambassador Thalasso Spa

Mit ihren strahlend weißen Häusern, die sich vom blauen Himmel abheben, ist Mykonos ein perfektes Beispiel für die Schönheit der sonnenverwöhnten griechischen Inseln. Obwohl Mykonos als die belebteste Insel der Kykladen gilt, verstecken sich an den ruhigeren Küstenabschnitten elegante und faszinierende Kleinode. Einer dieser Schätze ist das neue Hotel der renommierten Myconian Collection, das Relais & Châteaux Myconian Sunrise. Auf den felsigen Hügeln der Südküste überragt das Hotel den goldenen Sandstrand von Agrari. Es bietet freien Meerblick und direkten Zugang zum Privatstrand. Das Hotel wurde kürzlich renoviert, wobei die traditionelle Architektur der Kykladen im Vordergrund stand. Die Zimmer und Suiten mit weiß getünchten Wänden und natürlichen Materialien wie Stein und Holz liegen an Innenhöfen und Terrassen, die mit Palmen und magentafarbenen und weißen Bougainvilleas bepflanzt sind. Alle Zimmer sind lichtdurchflutet, mit Blick auf die Ägäis und haben ein klares Design, das 70er-Jahre-Retro-Elemente aufgreift. Das Myconian Sunrise bietet seinen Gästen nicht nur eine idyllische Umgebung, sondern auch exzellente griechische Küche. Chefkoch Ilias Maslaris kreiert kulinarische Köstlichkeiten, die in der traditionellen Taverne oder an der Sunrise Bar serviert werden – der perfekte Ort, um mit den Füßen im Sand einen frischen Salat oder gegrillten Fisch zu genießen. Ein Aufenthalt hier ist eine Einladung, die mediterrane Lebensart in ihrer schönsten Form zu erleben.



© Dimitris Chachlas



© Dimitris Chachlas

09

RELAIS & CHÂTEAUX VILLA PÉTRUSSE LUXEMBURG-STADT, LUXEMBURG

Eröffnung am 1. Juni 2025

21 Zimmer (davon 3 Suiten) - ab 465 € pro Übernachtung

Adults only

Le Lys, luxemburgische Küche mit asiatischem Touch

1 Kabine für Anwendungen

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Hôtel le Place d'Armes

Am Fuße der Altstadt von Luxemburg, eingebettet in einen über hundert Jahre alten Park, entworfen vom renommierten Landschaftsarchitekten Edouard André, liegt das Relais & Châteaux Villa Pétrusse – ein architektonisches Juwel aus der Zeit der Stadterneuerung Ende des 19. Jahrhunderts. Mehr als fünf Jahre dauerte die aufwendige Restaurierung, um diesem prachtvollen Gebäude seine raffinierte Eleganz und seinen einstigen Glanz zurückzugeben – ein Ausdruck des bürgerlichen Lebensstils jener Epoche. Innenarchitekt Tristan Auer, bekannt für seine meisterhafte Verbindung verschiedener Stile und Epochen, bewahrte dabei behutsam den Geist und Charme eines intimen Herrenhauses und erweckte die Villa aus ihrem Dornröschenschlaf. Die Auswahl von Mobiliar, Materialien und Farben verleiht ihr die diskrete Raffinesse eines kunstsinnigen Familienanwesens. Die Zimmer sind mit Aquarellen des berühmten luxemburgischen Post-Impressionisten Sosthène Weis geschmückt, dessen Werke das lebendige Licht der Stadt einfangen. Jedes Zimmer bietet direkten Blick auf den Park und die Petrusse, den Fluss, der dem Hotel seinen Namen gab. Diese gelungene Symbiose aus Vergangenheit und Gegenwart prägt nicht nur die Atmosphäre der Villa, sondern inspiriert auch Küchenchef Kim de Dood im Restaurant Le Lys. Hier nimmt er seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise, auf der er traditionelle luxemburgische Küche mit feinen asiatischen Akzenten kombiniert – stets im Einklang mit den Jahreszeiten.



© Tristan Auer et Amaury Laparra



© Tristan Auer et Amaury Laparra

10

RELAIS & CHÂTEAUX DOMAINE MOUFLON D'OR ZONZA, FRANKREICH

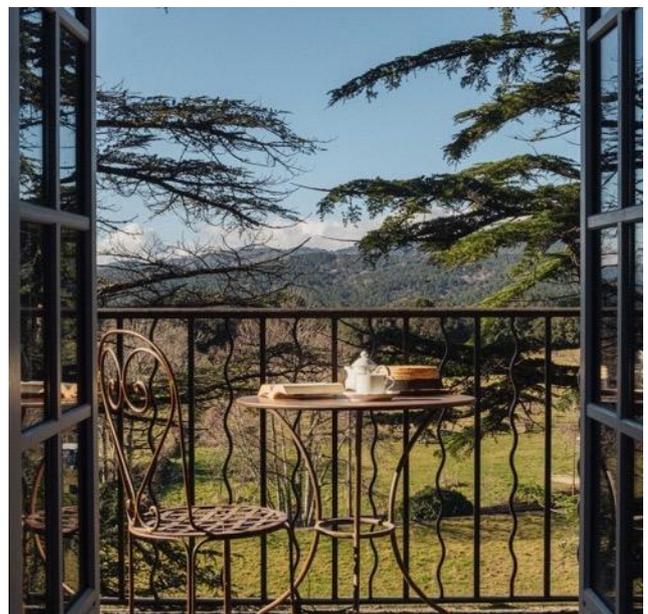
Eröffnung am 27. Mai 2025

20 Zimmer (davon 8 Suiten) und 2 individuelle Schäfereien
Restaurant A Nepita, Gourmetküche mit korsischen Spezialitäten
Schwesterhaus des Relais & Châteaux Grand Hotel de Cala Rossa

Das wilde Landesinnere Korsikas, die duftende Macchia und die imposante Bergwelt des Alta-Rocca-Massivs bilden die Kulisse für das Relais & Châteaux Domaine Le Mouflon d'Or. Dieses stattliche Patrizierhaus, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts erbaut wurde, erhebt sich majestätisch zwischen Libanonzedern und jahrhundertealten Kastanienbäumen in einem 20 Hektar großen Park. Wiederentdeckt von Lise Canarelli und Anthony Bornea, den Eigentümern des Relais & Châteaux Grand Hôtel de Cala Rossa, wurde das Anwesen einer behutsamen, aber ambitionierten Restaurierung unterzogen. In den 20 Zimmern und Suiten verbindet sich zeitgenössische Raffinesse mit dem Charme vergangener Zeiten – architektonische Elemente wie die Fassaden, der Dachfirst und die prächtigen Kamine bewahren den Geist der Belle Époque. Gäste genießen den Komfort des Haupthauses mit Blick auf die Aiguilles de Bavella oder sich für eine naturverbundene Auszeit in einer der beiden umgebauten Schäferhütten des Anwesens entscheiden. Im Restaurant zelebriert Küchenchef Sébastien Chauchat die mediterrane Küche mit feinen korsischen Akzenten – eine Einladung, die authentische Gastfreundschaft der Insel zu erleben. Aktivurlauber finden hier einen idealen Ausgangspunkt: Das Hotel liegt direkt am berühmten Fernwanderweg GR20 und bietet perfekte Bedingungen für Wanderer, Mountainbiker und Canyoning-Fans. Zur Entspannung lädt das beheizte Freibad ein, und ab 2026 rundet das NUCCA Spa auf 1.200 Quadratmetern mit einer von der Macchia inspirierten Kosmetiklinie das Wohlfühlerlebnis ab.



© cmoirenc



© cmoirenc

11

RELAIS & CHÂTEAUX GRAND HOTEL PARKER'S NEAPEL, ITALIEN

67 Zimmer (davon 20 Suiten) - ab 557 EUR pro Übernachtung.

George Restaurant, 2 Michelin-Sterne 2023

Bidder Terrace Cocktail & All-Day-Dining, traditionelle Küche

Neapel und seine imposante Bucht haben seit jeher Reisende und Eroberer gleichermaßen fasziniert. Ab dem 16. Jahrhundert wurde die Stadt zu einem Sehnsuchtsziel der Grand Tour, und für diese anspruchsvollen Gäste wurde 1870 das Grand Hotel Parker's errichtet. Als renommiertestes Haus der Stadt beherbergte es zahlreiche Persönlichkeiten, darunter Robert Louis Stevenson, Virginia Woolf und Oscar Wilde. Heute thront das Relais & Châteaux Grand Hotel Parker's im eleganten Stadtteil Chiaia, direkt am Fuße des Parks der Villa Floridiana, und bietet einen atemberaubenden Panoramablick. Zur Rechten erstreckt sich das Kap von Posillipo, zur Linken zeichnen sich jenseits des Vesuvus die Silhouetten von Sorrent, Ischia und Capri ab – eine Einladung zu traumhaften Inselausflügen. Die Zimmer und Suiten versprühen mit ihrem edlen ungarischen Punktparkett, funkelnden Kronleuchtern, Seidenvorhängen und antiken Möbeln den diskreten Charme eines feinen Klassizismus. Diese Atmosphäre von Eleganz und Dolce Vita setzt sich im Restaurant The George fort, wo Küchenchef Domenico Candela eine kulinarische Symphonie komponiert, die die neapolitanische Küche mit raffinierter Leichtigkeit zelebriert. Seine Kreationen werden von einer exquisiten Weinkarte begleitet, die unter anderem Weine der Villa Matilde Avallone umfasst, einem traditionsreichen Weingut der Eigentümerfamilie des Hotels. Ob im Gourmetrestaurant oder auf der spektakulären Dachterrasse, hier genießt man stets einen unvergleichlichen Blick auf den Golf von Neapel, während sich Vergangenheit und Gegenwart in einem luxuriösen Erlebnis vereinen.



© cmoirenc



© cmoirenc



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

www.relischateaux.com

@relischateaux

#relischateaux

#deliciousjourneys

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de