

2024年11月22日

《 The Okura Tokyo 》

『フォーブス・トラベルガイド2024』4つ星の「オークラ プレステージバンコク」より
エグゼクティブ・スーシェフのプーヴァドール・チャナセニー氏を招聘
オーキッドにてタイ料理フェアを開催

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)は、タイ王国のナショナルデーにあたる12月5日を記念し、12月5日～11日までの7日間限定のスペシャルフェアを開催します。タイの首都バンコクにある「オークラ プレステージバンコク」よりエグゼクティブ・スーシェフのプーヴァドール・チャナセニー氏を招聘し、本場タイの風味や味わいを再現した料理を提供します。同ホテルは2024年に初めて発表されたタイ版『ミシュラン キー セレクション』において2ミシュランキーを獲得、さらに『フォーブス・トラベルガイド 2024』ホテルカテゴリーにおいても4つ星を受賞しています。そのホテルにてエグゼクティブ・スーシェフを務めるチャナセニー氏が手掛ける洗練されたタイ料理をご堪能ください。



左：タイフェア料理イメージ 中央：プーヴァドール・チャナセニー氏 右：オークラ プレステージバンコク

「タイ料理フェア」

日時: 12月5日(木)～11日(水) 11:30～21:30

会場: オールデイダイニング オーキッド (オークラ プレステージタワー 5階)

＜メニュー＞

スパイシーな鴨挽肉のサラダ ライムドレッシング	¥3,000
ハーブが香るクラシックなトムヤムクン	¥2,800
チキングリーンカレー ジャスミンライス添え	¥3,600
国産牛ほほ肉のマッサマンカレー ジャスミンライス添え	¥3,800
温かいココナッツミルクに浮かべたライスボール	¥1,200

<メニュー> ※いずれも消費税・サービス料込み

スパイシーな鴨挽肉のサラダ ライムドレッシング ¥3,000

鴨の挽肉をガランガルやチリパウダーと炒め、しっかりと辛味が効いています。タイ料理に欠かせない煎り米が加わり、香ばしい風味と独特の食感をお楽しみいただけます。また、見た目にも美しい仕上げは、デザイン性に優れたプーヴァードール・チャナセニー氏ならではの特徴です。

ハーブが香るクラシックなトムヤムクン ¥2,800

ガランガル、レモングラス、カフィアライムリーフなどのハーブが香る、クラシックなスタイルのトムヤムクンです。無糖練乳を使用することで、マイルドでありながらリッチな味わいに仕上げている、本格的なタイ料理の魅力を存分にお楽しみいただけます。

チキングリーンカレー ジャスミンライス添え ¥3,600

オークラ プレステージバンコクで使用しているココナッツミルクを贅沢に取り入れたチキンカレーです。タイ特有の白茄子とチェリー茄子を使用しており、現地の食材の魅力を存分にお楽しみいただけます。華やかで甘い香りが特徴のタイの高級米、ジャスミンライスとともにご堪能ください。

国産牛ほほ肉のマッサマンカレー ジャスミンライス添え ¥3,800

CNNトラベルが発表する世界の美食 TOP50 にて第1位となったこともあるタイの伝統的なカレーで、水とココナッツミルクを使い、牛ほほ肉をじっくり3時間煮込んだ一品です。ほろっととろけるような柔らかさが特徴のほほ肉がたっぷり入り、食べ応えも抜群です。華やかで甘い香りが特徴のタイの高級米、ジャスミンライスとともにご堪能ください。

温かいココナッツミルクに浮かべたライスボール ¥1,200

「東洋のバニラ」と呼ばれるパダンリーフなどの天然素材を使用して美しい色合いと芳醇な香りを生み出しています。もち米粉を使用したライスボールは独特の食感が魅力的で、ココナッツの甘みが広がる一品です。

■エグゼクティブ・スーシェフ プーヴァードール・チャナセニー氏について

ホスピタリティレーニングを専門とする機関「Dusit Thani College (デュシタニ・カレッジ)」にて調理およびレストラン運営のノウハウや、英国バーミンガム大学でホテル経営を学ぶ。オーストラリアのグッド・フード・ガイドで「1 ハット」を獲得した「Mercado」などで研鑽を積み、シャングリ・ラ シドニーの「Café Mix」でヘッドシェフを務めるなどのキャリアを経て、2021年11月より現職。料理の卓越性に対する情熱を持ち続け、アジア料理の技法を融合させたクリエイティブな料理を追求し続けている。



■オークラ プレステージバンコクについて

バンコク市内中心部に位置し、BTS スカイトレインのブルンチット駅からスカイブリッジで直結するビジネスや観光に便利なホテルです。スイートルームを含む240室の客室からは、素晴らしいスカイラインが望めます。また、バンコク随一の絶景を望む屋外プールや、スパなどの上質な施設に加え、世界的なグルメガイドにも認められるフランス料理「エレメンツ」、国際色豊かなメニューやアフタヌーンティーが楽しめる「アップ&アボヴ」、本格的な日本料理を提供する「山里」などが素晴らしいダイニング体験を提供します。“和”と“微笑みの国”のおもてなしが融合した上質なホスピタリティに触れることができるホテルです。



公式サイト:<https://www.okura-nikko.com/ja/thailand/bangkok/the-okura-prestige-bangkok/>

■オールデイダイニング オーキッドについて

ライブ感あふれるオープンキッチンから繰り出す、オークラ歴代の人気メニューの数々は、カフェやコース料理、アラカルトなどお好みに合わせてお召し上がりいただけます。吹き抜けがダイナミックな印象の広々としたホールを中心に、開放的なテラス席や使い勝手のよい個室も備え、早朝から深夜まであらゆるニーズに応えます。

席数: ホール 全162席 / テラス 全46席・個室2部屋



■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。また、国内初の実施となるレストラン部門の2024年の格付けにおいてフランス料理「ヌーヴェル・エポック」が国内唯一の「5つ星」を、さらにスパ部門ではオークラ フィットネス&スパが「4つ星」を獲得しました。世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当:本荘

TEL: (03)3224-6756 FAX: (03)3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp

