



ミシュランスターシェフ、デイビッド・トンプソンが タイ料理レストランをザ・メトロポリタン・バンコクにオープン

2010年3月



Ma hor

ロンドンのハルキン・ホテル内にあるタイ料理レストラン「ナム」のオーストラリア人シェフ、デイビッド・トンプソンが、2010年7月、バンコクに初めてのレストランをオープンします。1992年に最初のレストラン「ダーリー・ストリート・タイ」をシドニーにオープンし、次いで同じシドニーに「セイラーズ・タイ」、そしてロンドンに「ナム」と、20年もの長期に渡りパートナーとして歩んできたタイ生まれのタノンサック・ヨードワイと引き続き堅いパートナーシップのもと、タイ料理の本家、タイ、バンコクに華々しく「ナム・バンコク」をオープンさせます。

トンプソン氏は、「バンコクに戻り、あの美味なるカオスに、また巻き込まれると思うと最高の気分です。市場で仕入れてきた地元の食材を使って、キッチンでいろいろと試作を繰り返し、ナムのメニューとしてゲストに提供できるのが楽しみです。」と語っています。

ロンドンの「ナム」は、2002年、ヨーロッパ初のみシュランスターに輝いたタイ料理のレストランとして名を馳せています。タイ料理の本場にオープンする「ナム・バンコク」でも、「本格的、かつ美味しいタイ料理を上手に提供する」という他店と同じ目標をトンプソン氏は掲げています。

レストランでは、まるで家庭料理のようにリラックスした雰囲気を持つ「本物のタイ料理」を、たっぴりとお出しします。この気さくなアプローチは、全ての食事に数種類のカナッペがついているなどのサービス・スタイルにも反映されています。知識の豊富なタイ人ウェイターの案内のもと、トンプソンの幅広い料理を思う存分堪能いただけます。

いくつかのキー・メニューの中には、水田の澄んだ水に生息しているプラ・コーンと呼ばれる魚を使ったジャングル・カレーがあります。「見た目の悪い魚ですが、とても美味しく、身はしまっていながら、ふっくらとしていて、甘く、本当に味わい深い魚です。」とトンプソン氏は説明しています。さらに、つぶしたエビをターメリックとココナツクリームで和えたタイ南部の料理のゲン・ガティヤ、焼いた唐辛子とトマトでできた北部の薬味料理ナンブリック・ヌン等、他にも様々な味わいのメニューが揃います。タノンサックの作る色とりどりのタイ風デザートは、甘く、クリーミーで、ときに塩味のサプライズもあり、また、ロンドン時代から一緒に仕事をしてきたソムリエのトローイ・サットンの選んだワインリストも料理と共に楽しみいただけます。



Crushed prawn curry with
turmeric and coconut

週7日、ランチ&ディナーを提供する「ナム・バンコク」は、近隣に人気のスポットが並ぶサウス・サゾーン・ロード沿いの「ザ・メトロポリタン・バンコク」内にオープンします。



Kanom beuang - sweet wafers

レストランの内装は、バリのウマ・ウブドのレストランやシンガポールのアオキ等を手掛けたことで知られる日本人インテリア建築士、イケブチ・コウイチロウが担当。イケブチはその土地の文化を反映させた繊細なアプローチで知られています。モダンでありながら伝統的でもある「ナム・バンコク」は、プライバシーを保つためのスクリーンなどにタイの木彫り細工を使い、テーブル・セッティングには、ブロンズのプレートやオレンジ、ブラウンといった色を基調としています。昼間の店内は、やさしい自然光に包まれ、夜間は隣接するアウトドア・プールからのやわらかい照明が最高のダイニング・シーンを作ります。

「ナム・バンコク」には個室やテラス席を含む75席が用意され、バンコク在住のビジネスマンを始めとする市内からのゲストが多く見込まれています。セットメニューは1,800バーツ(約5,500円)を予定しています。

* 当リリースに使用されている写真は、下記のリンクよりダウンロード可能です。

http://www.como.bz/images/Ma_hor.jpg

http://www.como.bz/images/Crushed_prawn_curry_with_tumeric_and_coconut.jpg

http://www.como.bz/images/sweet_wafers.jpg

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
コモ・ホテル&リゾート日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
: 03-3403-5328 / e-mail: info@kentosnetwork.co.jp
<http://www.kentosnetwork.co.jp/>

