

2009年7月

< 報道関係各位 >

オークラ ホテルズ & リゾーツ バンヤンツリー ホテルズ&リゾーツ
ジョイントマーケティング契約締結 3周年記念
「バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア」
開催

バンヤンツリー・プーケット スーシェフ Worapong Paenchoo 氏を招聘

【開催期間】2009年7月21日(火)~31日(金)
【会場】西洋料理「テラスレストラン」

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、株式会社ホテルオークラが運営する国際ホテルグループ「オークラ ホテルズ & リゾーツ」と、バンヤンツリー・ホールディングス LTD が運営する「バンヤンツリー ホテルズ&リゾーツ」とのジョイントマーケティング契約締結3周年を記念して、「バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア」を開催いたします。このイベントは、オークラ ホテルズ & リゾーツの共同プロモーションとして、国内4ヵ所のメンバーホテルにおいて開催いたします。



< バンヤンツリー・プーケット タイフードフェアでお楽しみいただけるお料理の一例 >

7月21日(火)から7月31日(金)までの10日間、「バンヤンツリー・プーケット」のホテルのスーシェフ(副総料理長) Worapong Paenchoo(ウラポン・ペンチュー)氏を招聘し、本場タイ料理をお楽しみいただく「バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア」を開催いたします。

「バンヤンツリー ホテルズ&リゾーツ」は、1994年、タイ・プーケットでの創業以来、世界20カ国に25のホテル&リゾート、68のスパ、65のギャラリーを展開しています。各地域の文化や伝統を活かした施設では、「Sanctuary for Senses(五感の聖域)」のコンセプトのもと、特別なリラクゼーションの時間と空間を提供し、多くのリピーターの支持を得ております。

オークラ ホテルズ & リゾーツとバンヤンツリー ホテルズ&リゾーツは、両グループのマーケットの拡大をはかるため、2006年10月31日にジョイントマーケティング契約を締結いたしました。本年は契約締結3周年を迎えるにあたり、日本で初めてシェフを招いたフェアを開催することとなりました。

このほど開催する「バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア」では、何世代にもわたって引き継がれてきた伝統的なレシピをもとにアレンジを加えた創作タイ料理を提供する「サフロン」のスーシェフ Worapong Paenchoo 氏を招き、レストランの代表的なメニューをご提供いたします。酸味が利いたタイの代表的なスープ、トムヤンクンをはじめ、鶏肉やシーフード料理、タイ独特のイエローカレーなどのほか、ココナッツやバナナを使ったデザートまでバラエティーに富んだメニューの数々を取り揃えます。

フェアメニューをご利用いただいたお客様には、抽選で「バンヤンツリー・プーケット」ペア宿泊券やオリジナルグッズが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

「バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア」の詳細は、以下をご参照ください。

『バンヤンツリー・プーケット タイフードフェア』 開催概要

- 【開催期間】 2009年7月21日(火)～31日(金)
- 【会場】 西洋料理「テラスレストラン」(本館1階) TEL: 03-3505-6072
- 【提供時間】 ランチ 10:30～15:30
ディナー 17:00～21:00
- 【メニュー】 ランチコース ¥2,625 / ¥3,675
ディナーコース ¥4,725 / ¥5,565
サービス料別
そのほかア・ラ・カルトのメニューもお楽しみいただけます
- 【特典】 ご利用のお客様に抽選で「バンヤンツリー・プーケット」ペア宿泊券
オリジナルグッズなどをプレゼント
- 【協力】 バンヤンツリー ホテルズ&リゾーツ、オークラ ホテルズ & リゾーツ
- 【後援】 タイ国政府観光庁

メニューのご案内

Lunch Set Menu

リバイバルランチ “プーケットスタイル” ¥ 2,625

若鶏胸肉とカシュナッツのオイスターソース炒め

または

海老とチキン入りタイ風焼きそば

サラダバー

ライス

コーヒーまたは紅茶

タイスペシャルランチ ¥ 3,675

辛酸っぱい マッシュルームスープ

チキンのイエローカレー ポテトとオニオン添え

または

グリーンアスパラガス、ヤングコーン、小海老のオイスターソース炒め

パンまたは ライス

ココナッツアイスクリーム マンゴー添え

コーヒーまたは紅茶

Dinner Set Menu

タイ風バラエティープレートコース ¥ 4,725

<前菜プレート>

自家製野菜の春巻き

白身魚のガレット レッドカレー風味

新鮮魚介類のサラダ タイ風 “ヤムターレ”

<スープ>

海老のスパイシースープ “トムヤンクン”

<メインディッシュ>

チキンのイエローカレー ポテトとオニオン添え

海老のタマリンドソース炒め

若鶏胸肉とカシュナッツのオイスターソース炒め

<デザート>

フレッシュマンゴーともち米のデザート ココナッツアイスクリーム添え

コーヒーまたは紅茶

タイスペシャルディナー

¥ 5 , 5 6 5

海老のバミセリ包み揚げ レモングラスの香り
チキンとココナッツミルクのスープ ライムとガランガ風味
バナナの葉で包んだスズキの蒸し焼き ターメリック風味
または
牛フィレ肉のピリ辛炒め ガーリックとバジルの風味
パンまたは ライス
バナナのクレームブリュレ 黒米のトユイル飾り
コーヒーまたは紅茶

à la Carte Menu

前菜・サラダ

海老のバミセリ包み揚げ レモングラスの香り	¥ 2 , 3 1 0
白身魚のガレット レッドカレー風味	¥ 2 , 1 0 0
新鮮魚介類のサラダ タイ風“ヤムターレ”	¥ 2 , 7 3 0

スープ

チキンとココナッツミルクのスープ ライムとガランガ風味	¥ 1 , 2 6 0
海老のスパイシースープ“トムヤンクン”	¥ 1 , 4 7 0

カレー・ヌードル

チキンのイエローカレー ポテトとオニオン添え	¥ 2 , 7 3 0
ビーフとカシュナッツのマサマンカレー	¥ 2 , 9 4 0
海老とチキン入りタイ風焼きそば	¥ 2 , 4 1 5

メインディッシュ

バナナの葉で包んだスズキの蒸し焼き ターメリック風味	¥ 3 , 3 6 0
海老のタマリンドソース炒め	¥ 3 , 2 5 5
若鶏胸肉とカシュナッツのオイスターソース炒め	¥ 2 , 6 2 5
牛フィレ肉のピリ辛炒め ガーリックとバジルの風味	¥ 3 , 7 8 0

デザート

バナナのクレームブリュレ 黒米のトユイル飾り	¥ 1 , 2 6 0
フレッシュマンゴーともち米のデザート ココナッツアイスクリーム添え	¥ 1 , 2 6 0
ひしの実ココナッツミルク	¥ 1 , 0 5 0

< バンヤンツリー・プーケット 概要 >

- 【名 称】 バンヤンツリー・プーケット
- 【住 所】 33, 33/27 Moo 4, Srisoonthorn Road, Cherngtalay, Amphur Talang, Phuket 83110 Thailand
- 【TEL&FAX】 TEL: +66-76-324-374 FAX: +66-76-324-375
- 【ウェブサイト】 www.banyantree.com/jp
- 【客 室 数】 ヴィラ 148 棟
- 【レストラン・バー】 7カ所（タイ料理、シーフード料理、スパ・クイジーン、カフェレストラン 2カ所、ラウンジ2カ所）、ルームサービス
- 【その他の施設】 スパ、ギャラリー、ウェディング・チャペル、ビジネスセンター、会議室、スイミングプール、フィットネスセンター、テニスコート、スキューバ・ダイビング、ヨットとウィンド・サーフィンの設備ほか 18 ホールのゴルフコースが隣接
- 【ア ク セ ス】 プーケット国際空港より車で 20 分

プーケット国際空港から車で 20 分の場所に位置し、広々としたラグーンを囲むように客室やホテル、レストランが点在するバンヤンツリー・プーケット。輝くような金色の砂とアンダマンの海の穏やかな波際に接する、穏和と静寂のオアシスです。全客室は、タイ風建築を取り入れたヴィラタイプで、お客様にはプライベートな時間をお約束。各ヴィラにはプライベートのジェットバス、プール、屋外の埋め込み式バスタブ、そしてタイ・サラ（タイ式の東屋）が備わっています。世界的にも有名な「バンヤンツリー・スパ」では、タイ式マッサージなど数多くのトリートメントをご用意しております。

極上の自然美を兼ね備えたトロピカル・パラダイスとして「コンデナスト・トラベラー」より「読者が選ぶ世界のベスト・スパ・リゾート」の一つに、「ウォールストリートジャーナル」と「CNBC アジア」の「アジアのベスト・リゾートホテル」に、「アジアマネー」の「アジアのトップ・ヴァケーション・リゾート」に選ばれました。

バンヤンツリーの木立に囲まれた「微笑みの国」で、最高のおもてなしをどうぞご堪能ください。

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部 広報 天野・鈴木

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111 (代表)

ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

本プレスリリースは上記 URL からご覧いただけます。