

2016 年 1 月

日本でもおなじみの「トムヤムクン」から、クワイを使用したデザートまで、タイの伝統メニューを提供

品川プリンスホテル
巨大buffetレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」
アジア大使館とのコラボレーション企画 第 3 弾
大使館監修のタイ伝統料理を提供

開催期間： 2016 年 1 月 16 日(土)～2 月 15 日(月)

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:橋本哲充)のbuffetレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」では、アジア各国の大使館とのコラボレーション企画の第 3 弾として、タイ王国大使館が監修した 6 種の伝統料理を 2016 年 1 月 16 日(土)～2 月 15 日(月)の期間中ランチタイムとディナータイムにご提供いたします。

「リュクス ダイニング ハプナ」では、アジアの食文化に触れていただくことを目的に、中華・アジア料理ボードにて、アジア各国大使館とのコラボレーション企画を昨年 9 月より実施しております。季節ごとにテーマ国を替え、大使館によるレシピに基づき、食材や味、盛り付けなどの監修を受けた本格的な伝統料理をお楽しみいただけます。

このたびの第 3 弾企画では、日本でもおなじみのスープ「トムヤムクン」や鶏肉をココナッツクリームで煮込んだ「トムカー ガイ」などの料理のほか、日本では野菜として親しまれるクワイをシロップとココナッツクリームに漬けたタイの伝統的なデザート「タム ティム グロップ」など、本格的なタイ料理を提供いたします。

タイ王国大使館 ×「リュクス ダイニング ハプナ」コラボレーション企画 概要



<タイ料理>

- | | |
|--------------|--------------------------------------|
| ①トムヤムクン | 海老を、レモングラスやコリアンダーなどとあわせて煮込んだスープ。 |
| ②トム カー ガイ | 鶏肉をココナッツクリーム、レモングラス、などと煮込んだ料理。 |
| ③ナム トック | 辛みと酸味のきいたソースでマリネした豚肉料理。 |
| ④パッタイ | ピーナッツと葉にんにくで仕上げた海老入りタイ風焼きそば。 |
| ⑤ガ パオ | 甘辛く炒めた鶏ひき肉をジャスミンライスとともに召しあがりがいただけます。 |
| ⑥タム ティム グロップ | シロップに漬けたクワイをココナッツクリームやかき氷とあわせたデザート。 |

【期 間】 2016 年 1 月 16 日(土)～2 月 15 日(月)

【営業時間】 ランチ 11:00A.M.～3:00P.M. ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.

【料 金】 ランチ おとな ¥3,800 こども(小学生)¥2,800 幼児(3才～未就学)¥1,800
 ディナー おとな ¥6,000 こども(小学生)¥3,800 幼児(3才～未就学)¥2,000

※上記料金には、消費税が含まれております。 ※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
 ※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。 ※写真はイメージです。
 ※季節により、料金・営業時間に変更になる場合がございます。

【お客さまからのお問合せ】

品川プリンスホテル レストラン総合予約 TEL: 03-5421-1114(受付時間 9:30A.M.～8:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

株式会社プリンスホテル 高輪・品川マーケティング戦略 広報担当

TEL: 03-5421-7827 (品川プリンスホテル マーケティング戦略 直通)

FAX: 03-3473-1115