

2017 年 5 月

札幌プリンスホテル

タイの大手ホテル「デュシットホテルズグループ」の シェフを招聘し「五感で味わうタイ料理賞味会」を実施

【期間】2017 年 6 月 23 日(金)～25 日(日)

札幌プリンスホテル(所在地:札幌市中央区南 2 条西 11 丁目、総支配人:杉田直也)は、2017 年 6 月 23 日(金)から 25 日(日)の 3 日間、28 階のフランス料理 トリアノンにてプリンスホテルとして初めてデュシットホテルズグループのシェフを招聘し「五感で味わうタイ料理賞味会」を実施いたします。

株式会社プリンスホテルは 2015 年 2 月にタイの大手ホテルグループ「デュシットインターナショナル(Dusit International)」とマーケティングアライアンス契約を締結いたしました。その一環として札幌プリンスホテルでは「デュシットホテルズグループ」のシェフ Chalong Sakkapalangkul(チャローン サッカパラングーン)氏を招き、タイの代表的な料理であるトムヤムクン(酸味と辛味のある海老のスープ)やマッサマンカレーなどをコースでご提供いたします。

「デュシットインターナショナル」

タイ・バンコクに本社を置くグループ企業「デュシタニ・パブリック・カンパニー・リミテッド (Dusit Thani Public Co.,ltd.)」傘下の会社で、ホテル、リゾート、サービスアパートメント、スパなどを運営し、65 年を超える歴史と実績を誇ります。現在、4 つのブランド(デュシタニ、デュシットデバラナ、デュシット D2、デュシットプリンセス)で 24 のホテルを運営するほか、デュシットレジデンス、テラワナスパを展開しています。

【場 所】フランス料理 トリアノン(28 階)

【提供期間】2017 年 6 月 23 日(金)～25 日(日)

【営業時間】ランチ/12:00NOON より ディナー/5:30P.M.より

【料 金】ランチ/1 名さま¥5,000

ディナー/1 名さま¥15,000(フードペアリングワイン付き)

【備 考】ご予約制

【お客さまからのご予約・お問合せ】011-241-1111(札幌プリンスホテル 代表)



トムヤムクンイメージ

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

札幌プリンスホテル 営業企画

TEL:011-241-1114

FAX:011-271-6647

<http://www.princehotels.co.jp/sapporo/>
でかける人を、ほほえむ人へ。

デュシットホテルズグループ シェフ

Chalong Sakkapalangkul (チャローン サッカパラングーン)氏

プロフィール

タイ、スイス、中国、シンガポール、米国、アラブ、ケニア、エジプトなどの様々なホテルで腕を磨き2006年デュシットにて勤務。2007年よりデュシットD2 チェンマイの幹部シェフを務める。北部シェフ協会会長・WACS 世界シェフ協会審査委員



【ランチコース】

提供時間:12:00NOON～2:00P.M. 料金:1 名さま¥5,000

アペタイザー「ミヤン・カム」

ローストココナッツ、干し海老、生姜、ライム、生唐辛子、タマリンドスイートソースの葉包み

サラダ(ヤム)「プラー・プラー・ツナ」

マグロのサラダ、ココナッツドレッシングとともにトマトのタイバーブのせ、レモングラスオイルの香り

スープ「トムヤムクン」

レモングラス、唐辛子、クロタケ、手長海老の入った辛酸っぱいクリアスープ

メインディッシュ「ゲーン・キャオ・ワーン・ヌア、パット・ブリアウ・ワーン・カイ、パット・カナー・ナムマンホイ」

牛肉と茄子のグリーンカレー 甘酸っぱい鶏肉炒め ケールのオイスターソース炒め

デザート「タブティム・クローブ」

くわいの実とジャックフルーツのココナッツミルク、クラッシュアイスのせ

【ディナーコース】

提供時間:5:30P.M.～10:00P.M. 料金:1 名さま¥15,000

アペタイザー 「トート・マン・クン」

エビすり身のフライとブラムソース

サラダ(ヤム)「ヤム・ヌア・ヤーン」

ローストしたライスと和牛ロース、ライムとフィッシュソースのドレッシングかけ
辛口サラダ添え

スープ「トム・カー・クン・マンゴーン」

ブーケットのロブスター入りガランガルとチリオイルを加えたココナッツミルクスープ

魚料理 「プラー・ヌン・マナーオ」

鯛、ホワイトキャベツのライムとフィッシュソース蒸し

パット(炒め料理)「パット・ブロッコリー・ナムマンホイ」

ブロッコリーのガーリックとオイスターソース炒め

カレー「マッサマンカレー」

ラム肉、スパイス、ポテト、シャロットの入ったマッサマンカレー、ココナッツクリーム のせ ジャスミンライス付き

デザート「カーオ・ニャオ・マムアン, カーオ・ニャオ・サンカヤー, カーオ・ニャオ・クン、カーオ・ニャオ・プラー・ケム」

4 種類のタイもち米のデザートとココナッツアイスクリーム

マンゴー、タイ風カスタード、甘小エビ、塩漬け魚の 4 種類とココナッツミルク加えたタイもち米とココナッツアイスクリーム



マッサマンカレー イメージ