

TRISARA

シェフ・クラークが、トリサラダイニングの料理長に就任

プーケットで最高に素晴らしいダイニングをトリサラで

プーケット、2007年10月



トリサラへお越しのお客様へ朗報！ 高級ホテルトリサラは新しくシェフ・クラークを料理長として迎えシェフ・クラークによるグルメマジックをお楽しみいただけるようになりました。

シェフ・クラーク（チャルムチャイ・プラコーブキット）は、オープン当初の2004年からトリサラに勤務しており、更なる料理のバリエーションと技を学ぶため、世界的に有名なシェフ、ニール・ペリーの元、約1年半トリサラとシドニーの名店ロックプール レストランを往復していました。そして、2007年8月より、ニール・ペリーの後を引き継ぎトリサラのエクゼクティブシェフに就任しました。

タイ料理のスペシャリストとして既に高い評判を得ているシェフ・クラークのプロデュースによる斬新なメニューを積極的にランチとディナーに取り入れ、この度スイートコーンピューレとハー

ブサラダ添えの焼きホタテ貝、春の野菜サラダとジンジャードレッシング和えロブスターテイルなどの新メニューが登場しました。

ニール・ペリー氏は、2008年に新しく2店舗のレストランをオープンするためトリサラのコンサルタント エクゼクティブシェフから身を引きますが、新たに就任したシェフ・クラークにより、ニールの素晴らしい料理哲学である、新鮮なライトサラダとコンビネーションのシーフード料理など多くの素晴らしいメニューはそのまま引き続きお楽しみいただけます。

シェフ・クラークはタイ東北地方のブリラム県出身、物心ついた頃から料理に関する影響を強く受けてきました。シェフとしての彼のキャリアはスコタイホテル（バンコク、サートン通り）など多くの著名なレストランにてタイ料理、イタリアン、そして世界各国の料理を提供してきました。

トリサラご宿泊のお客様は、チークデッキ又はエアコンが完備されたリゾートの美しいシーフロントバーやレストランで、アンダマン海の美しい景観を一望しながらのシェフ・クラークによる料理をお楽しみいただけます。さらに、シェフ・クラークがプロデュースするヴィラでのプライベートBBQやトリサラチームによる隠れた入り江でのピクニックもお楽しみいただけます。



TRISARA



◇ トリサラに関して ◇

トリサラは、まだ多くの自然環境が残るプーケット北部海岸沿いの40エーカーの美しい立地に位置する2004年にオープンした壮観なオーシャンビューを提供する東南アジア唯一のリゾートです。全室プライベートプールを持つ39のスイートとヴィラは、プライバシーを重視したスペースや洗練された食事をお楽しみいただけるリゾートとして注目されています。

プール ヴィラとスイートはパノラミックなオーシャンビュー、インフィニティーエッジのプライベートプール、広々としたチークプールデッキ、ムーンライトシャワー、大型のラグジュアリーベッドとプラズマテレビ、ハイスピードインターネット接続、ボーズサウンドシステム、iPodミュージックライブラリーなどの最新設備も整っています。

ゲストは、プールヴィラやプライベートレジデンスの宿泊に加えて、壮麗な3キャビンの“ダブル・イッシュー”モーターヨットでの1泊2日のクルーズを組み合わせ、手つかずの自然が残る近隣の美しい島々やプーケット近海洋上でのラグジュアリーな滞在もお楽しみいただけます。また、トリサラはプーケットで最高のオープンエアダイニングも自慢のひとつです。

1,500㎡の静穏なトリサラ・スパは、トロピカルな池に囲まれた風通しの良い6つのプライベートトリートメントパビリオンで構成され、体質改善に効果を発揮する総合的プログラム、ピュリフィケーション（デトックス）など、常に新しい美と健康の世界を提供しています。

リゾートの詳細は、www.trisara.com でもご覧いただけます

トリサラは、2～4ベッドルームヴィラのプライベートオーナーレジデンスも経営しており、2007年12月には完成の予定で現在購入予約を受け付けております。リゾート最南のヘッドランドは発売開始から8日間で完売し、今回の開発も他方面より注目されています。

ヴィラに関するお問い合わせは、villas@trisara.com までメールでお問い合わせ下さい。

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、トリサラ日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel: 03-3403-5328 / e-mail: info@kentosnetwork.co.jp

<http://www.kentosnetwork.co.jp/>