



nahm

## ミシュランスターシェフがクリエイトする ... オーセンティック・タイ料理レストランがバンコクにオープン メトロポリタン・バンコク

2010年9月



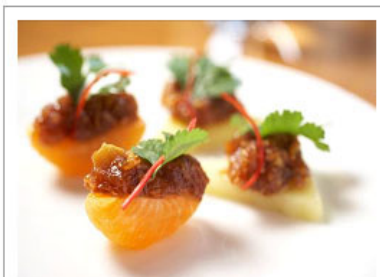
geng gati bpuu tarlae

2010年9月2日、コモ・グループのホテル、メトロポリタン・バンコクにオープンしたコンテンポラリーな新しいレストラン「ナム」は、バンコクにおけるレストランの慣例を大幅に変える存在となることでしょう。

この「ナム」を率いる、オーストラリア生まれのシェフ、デイビッド・トンプソンは、数々の受賞歴に輝き、本の著者として、またテレビタレントとしても人気を博し、伝統的なタイ料理のスターシェフとして長年ヨーロッパで活躍してきました。また、彼はヨーロッパで初めてタイ料理のシェフとしてミシュランスターを獲得し、「ナム」ロンドン（コモ・グループの第1号ホテル、ザ・ハルキン内のレストラン）は、今もロンドンで人気の高いレストランのひとつとして名を馳せています。

しかしながら、多くの方々からの「タイ料理の本場、バンコクにおいてタイ料理のレストランをオープンすることは、一種の賭と言えるのでは？」との問いに、シェフ・トンプソンは次の用にコメントしています。「僕が目指すのは、地元の人々にタイ料理を提供すること。いくつかロンドンのナムでの人気メニュー、たとえば ma hor (マ・ホー)などはバンコクのメニューにも取り入れますが、このレストランでの多くの料理は新しいメニューです。タイの首都、バンコクにおいて、タイに住むタイ人のためにタイ料理を作れるなんて、僕にとってこれ以上エキサイティングな経験は無いでしょう。レストランの雰囲気は、ロンドンと比較して、タイ人自身がそうであるように、バンコクのナムはゆったりとリラックスした雰囲気に仕上がっています。」

バンコクのナムでは、タイの古典的なカナッペ「Ma hor」など、をはじめとした、ロンドンでの人気メニューもいくつか見られますが、多くのメニューはシェフ・トンプソンがナム・バンコクのために新たにクリエイトしたメニューの数々を取りそろえています。その中より、いくつかのメニューをご紹介します。



Ma hor

pat plaa meuk gap tua warn

小イカとスナップエンドウの炒めもの、ガーリック味

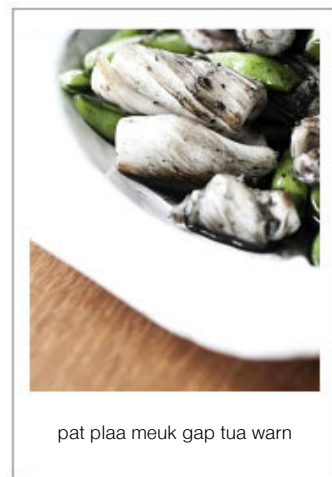
yam dtakrai

レモングラスとポーク、エビのサラダ - ココナツとイカを添えて

geng gati bpuu tarlae

泥カニのココナツ&ターメリック・カレー、ライム風味

9月2日にデビューを飾った後、ナム・バンコクは年中無休でディナータイムのみ営業します。アラカルトメニューの組み合わせで、1,500バーツ(1名様分、税金・サービス料別)のオープン記念料金もご用意しています。



ナムのご予約は：

電話 +662 625 3388 または、メール res.bkk@nahm.com.bz までご連絡ください。

デイビッド・トンプソンへのインタビュー、その他メディアからのお問い合わせは：

ケントス・ネットワーク 03-3403-5328 info@kentosnetwork.co.jp までどうぞ。

\* 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。

mar hor : [http://www.como.bz/images/Ma\\_hor.jpg](http://www.como.bz/images/Ma_hor.jpg)

pat plaa meuk gap tua warn : <http://www.como.bz/pictures/pat-plaa-meuk-gap-tua-wan-nahm.jpg>

geng gati bpuu tarlae : <http://www.como.bz/pictures/geng-gati-bpuu-tarlae-nahm.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。

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

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

