



AN URBAN LUXURY RESORT
BANGKOK

ザ・サイアム

新料理長とともに芸術的なタイ料理にチャレンジ

新鮮な食材を市場で買い出し、美味しいタイ料理を学び、
チャオプラヤ川を眺めながら料理を楽しみませんか？



ザ・サイアムでは、20年以上のキャリアを通じてザ・フォー・シーズンズやマンダリン・オリエンタルをはじめとする世界の名だたるホテルやレストランを率いてきた **Damri Muksombat** を新しい料理長に迎えました。ダムリは、2014年にサン・ペレグリーノが選ぶアジアのレストラントップ50にも名が挙げられた、イッサヤ・サイアミーズ・クラブでも腕を振るっていました。

ダムリシェフは、2015年8月にザ・サイアムにオープンする新しいレストラン「**Chon Bistro**」のスタートを任されました。「Chon Bistro」は以前の Chon Restaurant、Deco Bar and Bistro が統合されて新しくオープンするレストランで、ダムリは全てのゲストを魅了する美味なメニューを創作してお待ちしています。マッサマンカレーやパッタイ、トムヤムクンやパイヤサラダ等、本格的なタイ料理がメニューに並ぶ一方では、シンプルなテクニックや新鮮な素材を用いたフレッシュで明るいコースタル・キュージーヌのメニューもご用意しています。

さらにダムリシェフは、楽しく雰囲気の良い料理教室で美しいタイ料理を学べる企画もご用意しています。辛味、酸味、甘味、塩味が見事にブレンドされ、世界で人気を博すタイ料理をダムリが丁寧にお教えます。スタートはフードマーケットを訪れ、季節のもの、旬のものについて学び、キッチンに戻り、これらの素材を色とりどりの美味しい料理へと変化させていきます。数時間かけてたくさんのハーブを刻み、スパイスをつぶし、できあがった手作りのメニューをザ・サイアムの川沿いにある「ピア」でゆっくりと満喫してください。

T H E S I A M

AN URBAN LUXURY RESORT
BANGKOK

また調理体験と共に、数々の賞に輝く「オピウム・スパ」もご堪能ください。オピウム・スパは日々の喧騒から離れ、ゆっくりと過ごせる隠れ家です。他にも歴史を感じさせるチーク材でできたはしけ（川船）「ザ・ゴールデン・ナガ」に乗船し、ラグジュアリーなデッキにてドリンクやカナッペを楽しみながら、バンコクの風情ある夕暮れの景色を楽しむのもお勧めです。

ザ・サイアムについて

チャオプラヤ川に面した緑あふれる3エーカーの広大な土地に立つザ・サイアムは、周辺に王宮などが立ち並ぶバンコクのデュシット区に位置する39室のこじんまりとしたラグジュアリーな隠れ家リゾートです。世界的に有名な建築家、ビル・ベンスリーがデザインした芸術的なリゾートは、アールデコにインスピレーションを受けながらタイのアンティーク感を演出し、まさにタイ王国最高クラスのアーバンリゾートです。ここではレストラン、クッキングスクール、バー、カフェ、スパ、ジム、ヨガテラス、ムエタイのボクシングリング、美容院、ライブラリー・シネマ、インフィニティープール、ギフト・アンティークギャラリー、温室、伝統的なタイ式家屋等、最高のアメニティーが多数用意されています。東洋を代表する素晴らしいデスティネーションにて贅沢なステイを満喫すれば、忘れられない思い出となることでしょう。ザ・サイアムはスコソンホテルのひとつであり、バーチュオオーソ（Virtuoso）ホテルズ&リゾーツ、およびプリファード・ホテル&リゾーツのメンバーです。

ザ・サイアムに関する詳細は www.thesiamhotel.com をご覧ください。

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、
ザ・サイアム日本地区総代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel : 03-3403-5328 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp
Web : www.kentosnetwork.co.jp / Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp

twitter  twitter.com/LUXE_TRAVEL

