

## プーケット唯一のミシュランスターを保持！

トリサラ・リゾート内「プル」が”植えて、育てて、理解する”

独創的なアプローチで、ミシュラン一つ星を2年連続獲得

2019年11月



モンタラ・ホスピタリティ・グループの最上級リゾート、トリサラ・プーケットのリゾート内レストラン「PRU (プル)」が、2年連続でミシュランの一つ星を獲得しました。「プル」は、プーケットで初めて「ファーム・トゥ・テーブル (菜園から食卓へ)」を実現したレストランです。

「プル」の料理長であるシェフ・ジミー・オーフォストは、タイにおける「ファーム・トゥ・テーブル」のムーブメントをインスパイアし牽引する”変革の旗手”と称され、批評家たちから多くの絶賛を受けてきました。オランダ生まれの若干30歳のシェフ・ジミーは、2016年にトリサラに加わり、そのクリエイティブなクッキングスタイルとイノベティブなテクニックで、新進気鋭のシェフとして高い評価を受けてきました。彼の類まれな才能と強い信念が、「プル」の独創的なコンセプトを生み出しました。



「Plant, Raise, Understand (植えて、育てて、理解する)」という「プル」のコンセプトは、シェフ・ジミーと彼のチームが掲げる地産地消を前提とするビジョンに由来します。高い信頼関係を築いているローカルサプライヤーや農家、そして、自家菜園「プル・ジュンパ」から届く新鮮なローカル食材を使用しています。当菜園は、自然湖や自然林が点在する美しい自然に囲まれており、放し飼いの鶏やアヒル、有機野菜を育てる場所であると同時に、自生する様々な植物やハーブなどの中から

新しい食材を発見できる食材の宝庫です。

「プル」では、レストランのキッチンという枠にとらわれず、地元農家のコミュニティの強化に取り組みたいと考えており、ローカルコミュニティの強化が、より良い食材と料理の提供につながると確信しています。「最終的には、農家、レストランのチーム、ゲストまで、あらゆる角度において幸せであるということが重要です。」と、シェフ・ジミーはローカルコミュニティの重要性についてもコメントしています。

プルの自家菜園「プル・ジュンパ」では、ゲストが好みのハーブや野菜を摘み、それを菜園内の簡易キッチンにて調理し、まさに目の前でファーム・トゥ・テーブル体験ができるアクティビティも提供しています。



トリサラ内のもうひとつのレストラン「シーフード」は、地元の各家庭に伝わるレシピに基づいたオーセンティックなタイ南部料理を提供しています。総料理長のシェフ・クラ・プラコップキットが披露する美しい料理の数々は、サステナビリティに配慮された食材を使用し、伝統的な家庭料理「ママレシピ」は好評を博しています。「シーフード」は昨年続き、ミシュランプレート掲載を果たしました。

## About PRU

2016年11月にオープンした「プル」は、プーケット屈指の高級リゾートであるトリサラ内に位置する、モンタラ・グループの最も新しいレストランです。アンダマン海周辺地域ならではの食材とタイ国産の最高品質の食材の持ち味を生かした、クリエイティビティあふれる料理を追求しています。自家菜園「プル・ジュンパ」で収穫したての新鮮な食材、そして地元の漁師や農家から届くローカル食材を中心に使用しています。2019年末までに75%の食材を自家菜園から、将来的には100%の食材を自家菜園で自給することをめざしています。

「プル」は、月曜日から土曜日の夕方6時から営業しています。

より詳しくは、ウェブサイトをご覧ください：[www.prurestaurant.com](http://www.prurestaurant.com)

## トリサラ・プーケットについて

サンスクリット語で『3番目の天国にある庭』を意味するトリサラは、プーケット島で最も特別なリゾート体験をお楽しみいただける場所です。熱帯雨林やエキゾチックな庭園に囲まれたリゾートは、プーケット空港からわずか15分、洗練された自然体の北西部海岸に立ち、海に面した48の広々としたプールヴィラと2つの6ベッドルーム・プライベート・レジデンスが静かな湾を望みます。

全てのプールヴィラ、スイート、プライベート・レジデンスはシンプル、かつ贅沢なインテリアデザインが自慢で、完全なプライバシーを誇ります。

全客室に備わるグレーの天然大理石でできたインフィニティープールの水は、あたかもアンダマン海へと落ちるかのよう、また一年中美しい夕暮れを楽しめるよう緻密に設計されていますが、その他にも細部へのこだわりはプロパティの全てにおいて顕著です。

また、本物のダイニング、スパ・トリートメント、想像力豊かなエクスペリエンスも有名なトリサラでは、おもてなしを喜びと感じるタイの心あたたかなスタッフがゲストをお待ちしています。

トリサラは、パッタマセヴィ家が所有するホスピタリティ・マネージメント・グループであるモンタラ・ホスピタリティ・グループが2004年にオープンいたしました。

トリサラ・プーケットに関する詳細は <http://trisara.com/ja/> 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、  
トリサラ・プーケット日本地区GSA、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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/wp](http://www.kentosnetwork.co.jp/wp)



[twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)



[www.facebook.com/kentosnetwork](https://www.facebook.com/kentosnetwork)

