



**トリサラのレストラン「プル」が7月3日に営業再開
安全と衛生管理の強化に加え、全く新しいメニューをスタート
地域のエコシステムを大切に作る独自のコンセプトを表現**



2020年6月

トリサラ、プーケットは、ミシュランの星付きレストラン「PRU (プル)」の営業を2020年7月3日より再開し、レストラン内での食事を提供します。営業の再開に合わせて、安全と衛生のための新しい基準を導入すると同時に、農家や職人を含むローカルコミュニティとの強い結びつきから誕生した、新しいディナーメニューも披露します。さらに、美味しさを追求したデリバリー専用の商品ラインも取り揃えます。

「プル」の研究開発チームは、一時休業期間中、生物多様性の保全を促進するサプライヤーの新規開拓と、地元農家の支援に取り組みました。支援内容は、栽培種の選定から作物保護、生産性の向上まで多岐にわたりました。「Dine Good Do Good (良い食事をし、良いことをする)」のフィロソフィーを掲げるトリサラは、コミュニティ全体が未曾有の困難な時期を迎える中、経済成長を生み出し続けられるよう努めることが極めて重要であると考え、新しいプレートとテーブル装飾のために、地元の職人たちを雇用しました。

「プル」の料理長であるシェフ・ジミー・オーフォストは、次の通りコメントしています。「私たちは、休業期間を活用し、周辺地域の生態系に着目した独自のアプローチをさらに発展させることが出来ました。再オープン後にお楽しみいただける新メニューの一つに、「シンプル・トマト ～ トマトだしとタラゴン添え」があります。材料はすべて、レストランから北へわずか数キロの場所で収穫されたものです。アップルサイダーのソースをかけた牛肉を炭火で素早く焼いた「和牛ショートリブ グレード 11-12」の食材は、ナコーンパノム県の提携パートナーから調達したものです。」



既にサービスを開始しているトリサラのデリバリー「Trisara With You (トリサラ・ウィズ・ユー)」では、ローカル食材を詰めた「Zero Waste Gourmet Recipe Boxes (ゼロ・ウェイスト・グルメ・レシピ・ボックス)」を配達しています。食材セットには、受賞歴のあるシェフが考案したレシピ、さらに、生ごみの処理方法やコツも含まれています。そして、「プル」のグルメな商品ラインが、デリバリーサービスのプラットフォームに新たに加わる予定です。

「プル」は、営業再開に向けた準備として、地元のファミリーを対象とした特別な体験「Hideaway at PRU JAMPA (ハイダウェイ・アット・プル・ジャンパ)」を直営ファームで開催しました。参加者同士が再びつながるきっかけを提供し、自然の中でストレスを解消してもらうことが目的でした。本企画で設置されたポップアップスペースは、レストラン再開後も営業を続け、一口サイズの創作料理やナチュラルな素材にこだわったドリンクを提供します。トリサラのシェフたちが当スペースの厨房を交代で担い、心躍る屋外ダイニング体験をお届けします。

トリサラは、安全なダイニング体験を提供するために、下記の項目を含む数多くの対策を講じています：

- レストランの雰囲気を損なうことなく、物理的距離を確保できるようにテーブルと椅子を減らし、店内の収容人数を制限する
- 壮大なオーシャンビューをお楽しみいただけるよう配慮しながら、テーブルと椅子の位置を変更し、より一層物理的距離を確保できるようにする
- レストランのホストは、入り口、待合エリア、順番待ちにおいて、十分な距離を保てるようにゲストを誘導する
- 接触可能なすべての表面の定期消毒と、テーブルセットアップ全体の UVC 消毒を実施する
- ゲストがスマートフォンでメニューを閲覧できるように QR コードメニューを導入する
- 厳しい HACCP ガイドラインに基づいた、食材の受け入れ、保存、調理を徹底する
- ゲスト用に手指消毒剤を用意する
- スタッフのマスク着用を実施する

「プル」は、金曜日～月曜日、夕方 6 時よりディナーサービスを提供予定です。
事前予約が必要です。詳しくは、ウェブサイト (www.prurestaurant.com) をご覧ください。

PRU

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食体験を追求しています。開業前の2016年8月よりリゾートが所有する土地に農園を運営するほか、サステイナブルなサプライヤーネットワークの形成、地域固有の特別な食材を探すフォアジング（海産物や自生する植物の採集）を行うなど、その姿勢は徹底しています。

2018年には、『ミシュランガイド2019年版』の一つ星を獲得し、プーケットのレストランで初めてかつ唯一となる快挙を達成しました。『ミシュランガイド2020年版』でも一つ星を保持し、現在も、タイの首都圏外において唯一のミシュランの星付きレストランです。

About Trisara

サンスクリット語で『3番目の天国にある庭』を意味のするリサラは、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、海に面した広々としたプールヴィラと2～6ベッドルームのプライベートレジデンスを計60棟有します。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お約束します。

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になり、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、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

Web : www.kentosnetwork.co.jp Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp



twitter.com/LUXE_TRAVEL



www.facebook.com/kentosnetwork

