

ミシュラン星付きレストラン PRU 新コンセプトの“Inside-Out”体験をスタート

“キッチンがダイニング空間”という逆転の発想で新しい美食体験を提供



2023年11月

ブーケットで唯一ミシュランの星を取得している、トリサラのレストラン「PRU（プル）」は、タイのレストランで最も革新的で魅惑的なカウンター席を備えた、新コンセプトのキッチンを開示しました。

総料理長のシェフ・ジミー・オーフォストが率いるプルは、タイにおけるサステナブルなファインダイニングという新しい領域を切り開いてきました。その取り組みをさらに進化させる新設のレストランで、“キッチンがダイニング空間”という、通常とは異なる逆転の発想で“Inside-Out”体験を提供します。

キッチンとダイニング空間の一体感を高めるオープンキッチンにより、ゲストは、料理の全てのプロセスを目の前で見ることができます。

シェフ・ジミーは、新しいレストランのデザインについて、「私たちは、日本の割烹料理店からヒントを得ました。料理人が、カウンター越しのお客様の好みに合わせてメニューを提案し、彼らの目の前で新鮮な食材を切って作った出来立ての料理を提供するというスタイルの根底にある哲学を、プル流に再解釈し、レストランのデザインに反映させました。そして、新しいデザインにより、ゲストと最高品質のタイの食材との距離がより近くなる、画期的な“Inside-Out”体験を実現しました。」と、コメントしています。



TRISARA PRU

レストランは、プーケット屈指のラグジュアリーリゾートであるトリサラ内に位置しています。キッチンの周りに配置された 10 席のカウンター席からは、シェフ・ジミーと彼のチームが料理を作る様子を間近で見ることができます。より広い空間をお求めのゲストは、メインのダイニングルームで、“Inside-Out”体験をお楽しみいただけます。さらに、200 種類以上の希少なプレミアムワインを取り揃えたワインセラーを備えたプライベート・ダイニングルーム「**The Reserve** (ザ・リザーブ)」もご用意しており、小規模なイベントにも最適です。

「Farm to Fork (農場から食卓まで)」のコンセプトを地域コミュニティにまで広げた新しいプルの体験では、タイの職人が手がけた工芸品を使用しています。地元の職人によるカトラリーを採用しているほか、全てのコース料理は、チェンマイのインクレイ・スタジオの陶器に盛り付けて提供されます。

シェフ・ジミーは、この取り組みについて、「ファインダイニングは、文化的なつながりを育む役割を担うべきです。私たちが提唱する“community-to-fork (コミュニティから食卓まで)”のコンセプトを通じて、ゲストに対し、豊かなタイの工芸品を紹介できることを誇りに思います。私たちにとって、職人たちも大切なパートナーです。」と、説明しています。

新キッチンのオープンに伴い、新しいメニューとして登場した卵と乳製品を使用するオボラクト・ベジタリアン料理「**Gaia** (ガイア)」も、サステナビリティに配慮しながら、まだあまり知られていないタイの食材を用いて美味しい料理を創り出すプルの評判をさらに高めることでしょうか。ランチ(金曜日、土曜日のみ提供)は、ディナーのコースメニューと異なり、旬にこだわった軽めのメニューをお召し上がりいただけます。

シェフ・ジミーは、「ここまでの道のりは長かったですが、プルでの食事を目的に、世界中からお客様がプーケットにいらっしゃることを楽しみにしています。全てのシェフは、改善を重ね、最高のレベルに達することを目指しています。私も例外ではありません。この新しいクリエイティブな空間は、最高のレベルに達することを可能にしてくれるでしょう。」と、付け加えています。

公式サイト www.purerestaurant.com よりご予約いただけます。

PRU (プル) は、「Dine Good, Do Good (良いものを食べて、良いことを行う。通称 DGDG)」を企業理念に掲げ、サステナビリティを重視した飲食施設の運営とサービスを通じて、地域社会の支援を行うモンタラ・ホスピタリティー・グループ (MHG) が手がけるレストランの 1 つです。プルで使用する食材は、全てタイ国内で調達しています。また、16,000 平方メートルの広さを有する MHG 直営のオーガニック菜園「プル・ジャンパ」では、プルはもちろん、モンタラの全てのレストランに欠かせない主要な食材を栽培しています。

TRISARA PRU

プルは、タイ国内バンコク以外の地域において、最初で唯一のミシュランの星付きレストランとして広く知られています。2018年に初めて星を獲得して以来、その星を保持し続けています。さらに、サステナビリティに配慮した取り組みも高く評価され、2020年には、タイで初めてかつ唯一、ミシュランのグリーンスターを獲得しました。グリーンスターも、毎年継続して受賞しています。このほか、「アジアのベストレストラン 100」を含め、国内外を問わず多くの名誉あるランキングに選出されています。

プルの総料理長のシェフ・ジミー・オーフォスト（通称シェフ・ジミー）は、オランダ南西部のホンセラスデイク出身です。料理に関する彼の興味や才能は、幼い頃から自然と家の台所や近くの海岸で育まれていました。2014年、トリサラの料理長としてMHGのチームに加わり、その4年後には、若干29歳にしてプルの総料理長としてミシュランの星を獲得しました。

トリサラ・プーケットに関する詳細は <http://trisara.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、
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  https://www.instagram.com/kentos_network/

