

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
ミシュランプレートに選出のタイ料理の名店「喃楽」とのコラボレーションメニューが登場
9月限定「タイフードbuffet」を開催
～タイ旅行気分を満喫できるタイ舞踊やトゥクトゥク展示&乗車体験も実施～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のbuffet・ダイニング「グランカフェ」では、タイのローカルフードや伝統料理の数々を楽しむ「タイフードbuffet」を9月限定で開催いたします。

本フェアでは、ソムタムやガイヤーンなど、多彩な香辛料を組み合わせた味付けが食欲をそそる、タイ料理の数々が日替わりで登場いたします。また、「ミシュランガイド北陸 2021 特別版」掲載のタイレストランで唯一ミシュランプレートに選ばれた、富山県にあるタイ料理専門店「喃楽（なんらく）」（オーナーシェフ：中川幸夫）による、本場の味を再現したグリーンカレーやトムヤムクンラーメンなどの特製メニューもお楽しみいただけます。

さらに、期間中、ホテル2階ロビーでは、“指先の芸術”とも言われる曲線美が印象的なタイの伝統舞踊のパフォーマンスや、タイでおなじみの三輪タクシー“トゥクトゥク”の展示&乗車体験で、タイの魅力を存分に感じていただけます。

この機会に、都心からほど近いシェラトン ホテルで、タイのグルメや文化に触れてみてはいかがでしょうか。

◆特設ページ : https://page.talkappi.com/?f=sheratontokyobay-qr&id=350007&lang_cd=ja

◆協力 : タイ国政府観光庁、タイ国際航空、タイ料理専門店「喃楽」



※画像はイメージです

【タイフードbuffetメニュー詳細】

・シェラトンホテルオリジナルタイフードメニュー

前菜には、鶏のひき肉をキャベツや赤たまねぎ、タイ語で“炒ったもち米を粉状にしたもの”の意味を持つカオクアと一緒に炒め、パクチーや唐辛子とあえた「ラープガイ スパイシー鶏挽きサラダ」や、日本では珍しい青パパイヤや、ニンジン、トマト、唐辛子を甘辛いドレッシングであえた、シャキシャキ食感がたまらないタイの家庭料理「ソムタム 青パパイヤのサラダ」をご用意。

メインには、スパイスが効いた甘辛タレに鶏肉を漬け込んで炙り焼きにした本場の屋台で人気のローカルグルメを、オリジナルアレンジした「ガイヤーン タイ風焼き鳥」や、ライムとともに蒸した鯛をナンプラーで味

付けした、柑橘が爽やかに香るタイの代表的な魚料理「プラーマンマナオ 真鯛のライム蒸し」。また、生姜やにんにくとともに、鶏肉をココナッツミルクで煮込んだ、酸味の効いたまろやかなスープ「トムカーガイ 鶏のココナッツスープ」といった、タイ本場の味を満喫できる料理を日替わりで取り揃えています。

また、お食事と合わせて、さっぱりとしたのどごしが特長のタイの代表的ビール「Chang (チャーン) ビール」もご用意しております。(※buffetとは別料金)



ソムタム 青パイヤのサラダ



ガイヤーンタイ風焼き鳥



プラーマンマナオ 真鯛のライム蒸し

※いずれも画像はイメージです

・タイ料理専門店「喃楽」特製メニュー

蟹身と炒め野菜をチリインオイルやカレー粉を加えた溶き卵でとじて仕上げた、マイルドな味わいが特長のシェフ自慢の「プーパッポンカレー」や、ココナッツミルクの濃厚さとタイ料理らしい辛味や旨味が病みつきになる、本場の屋台の味を再現した「グリーンカレー」。さらに、辛さが苦手な方やお子様でも食べやすい、コクのある深い甘さが特長のタイ南部の郷土料理「マッサマンカレー」をご用意。また、タイ東北部イサーン地方の郷土料理で、適度に脂がのった歯ごたえたっぷりの豚トロをピリ辛ソースとともにタイスタイルで楽しむ「コームヤーン」や、世界三大スープの一つで代表的なタイ料理でもあるトムヤムクンに麺を加えた、「トムヤムクンラーメン」も提供いたします。



※画像はイメージです



※「喃楽」中川幸夫シェフ

- ◆期 間 : 2023年9月1日(金)~9月30日(土)
- ◆場 所 : buffet・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
- ◆料 金 : ランチbuffet 11:30~14:30 (土日祝~15:00) ※90分制
大人4,500円(土日祝5,500円)、4-12才2,250円(土日祝2,750円)
ディナーbuffet 17:00~21:30 ※120分制
大人6,800円、4-12才3,400円

◆ご予約・お問合せ : 047-355-5555 (代) buffet・ダイニング「グランカフェ」

◆詳 細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

◆協 力 : タイ料理専門店「喃楽」(富山県富山市桜木町)

富山県に店を構える「喃楽」は、タイの味を日本人に伝えたいという想いから、野菜や香草、調味料だけでなく、調理器具や調理法までも“本場”を忠実に再現し、日本人の口にも合うメニューを取り揃えた人気タイ料理専門店です。

【タイ舞踊パフォーマンス】

タイの伝統文化や舞台芸術の保護・推進のための活動を行う、バーンラバムタイ舞踊団をお迎えし、“指先の芸術”とも言われる、頭の前から指先まで身体全体の曲線であらゆるものを表現する、タイ舞踊のパフォーマンスを実施いたします。見る人を魅了する繊細でしなやかな踊りと、豪華絢爛な衣装が印象的なタイ舞踊で、非日常のひとつときをぜひお過ごしください。

◆日 程 : 2023年9月1日(金)、16日(土)~18日(月・祝)、
23日(土・祝)、24日(日)

◆時 間 : 11:30~、12:00~、12:30~
15:00~、15:30~、16:00~
※1公演5分~10分程度
※スケジュールは変更になる場合があります。

◆場 所 : 2階ロビー

◆料 金 : 無料

◆アーティスト: バーンラバムタイ舞踊団

タイの伝統文化や舞踊芸術を保護し、普及させるために、タイ文化を推進する活動を行っています。また、タイ舞踊教室の開催や、日本国内のタイネットワークを通して様々なイベントにも出演しています。



【トゥクトゥク展示&乗車体験】

期間中、タイでお馴染みの三輪タクシー「トゥクトゥク」に乗って写真撮影を楽しめるフォトスポットが2階ロビーに登場いたします。さらに、9月16日(土)~18日(月・祝)の3日間限定で、ホテルから舞浜駅までを周遊するトゥクトゥク乗車体験も実施いたします。

◆日 程 : 展示 2023年9月1日(金)~30日(土)
乗車体験 2023年9月16日(土)~18日(月・祝) 9:00~18:00

◆乗車区間 : シェラトンホテルから舞浜駅まで

◆料 金 : 無料

※予約不要、先着順

