

TRISARA

PRESS RELEASE

プーケットの海と陸からの恵みが詰まった創作タイ南部料理レストラン 「SAT at Trisara」

斬新なコンセプトで、食の伝統と文化に革新を



2024年5月

プーケット屈指のラグジュアリーリゾート、[トリサラ](#)の人気レストラン「SAT at Trisara（サット・アット・トリサラ）」では、新鮮な地元の食材をふんだんに使用した創作タイ南部料理でゲストに特別な食体験をご用意しています。

トリサラは、タイの名門ファミリーが経営を担うモンタラ・ホスピタリティー・グループが所有・運営しています。プーケットで唯一ミシュランの星を獲得している「PRU（プル）」や、地中海料理レストラン「Cielo（シエロ）」をはじめとするリゾート内レストランにて、直営農園や地元の生産者から届く新鮮な食材の魅力を最大限に引き出した料理を提供しています。そして、Seafood at Trisara から改名した SAT at Trisara がさらに、このタイのガストロノミーを牽引する美食リゾートとしての存在感を高めます。

トリサラは、アンダマン海で獲れる新鮮なシーフードや、周辺地域で栽培・生産されている高品質な野菜、ハーブ、肉など、地元の最高級食材をエシカルに（環境保全や社会貢献に配慮して）調達しています。これらは、何世代にもわたり受け継がれてきたタイ南部料理に使用されてきた食材です。

Trisara

60/1 Moo 6, Srisoonthorn Road, Chergntalay, Thalang, Phuket 83110
T. +66 76 310100 E. reservations@trisara.com www.trisara.com

TRISARA

SAT では、地元の伝統的な料理とモダンなタイ料理で構成されたメニューを考案し、プーケットとタイが誇る海と陸の素晴らしい旬の食材をご紹介します。

トリサラのエクゼクティブシェフ、チャルムチャイ・プラコブキット（通称：シェフ・クラ）は、次の通りコメントしています。「SAT は、プーケットの豊かな恵みをゲストと一緒に賞賛する場所で、一般的なレストランの概念と一線を画します。私たちはタイの伝統をととても誇りに思っており、プーケットで獲れた新鮮な魚介類や周辺地域の食材を伝統的なレシピに則して料理し、皆さまをユニークな食文化の旅へとお連れできることを光栄に思います。」

生物多様性に恵まれた自然豊かなタイ南部は、海と陸の幸の宝庫です。そして、様々な文化の影響を受けながら食文化が発展してきました。SAT は、当地域の文化とその発展を称えると共に、地元のコミュニティと密接に連携し、環境に配慮した生産・流通を支援します。

前菜のおすすめメニューは、「プラヘーン・テンモー（スイカ、魚のフレーク、揚げエシャロット）」と、「トムソム・ラガーム・プラー（酸味の効いた白身魚のスープ、サラックとマラバールタマリンド入り）」。メインは、「クンマンコーン・パットプリックグルア（プーケット産ロブスターのターメリック、唐辛子、ニンニク、胡椒、コリアンダー炒め）」や「プーパッポンカリー（蟹のカレー炒め、フリーレンジの鶏卵、唐辛子、セロリ入り）」など、鮮やかなシーフード料理のほか、「ゲーン・クアヌア（牛カルビカレー、新生姜、ジャガイモ入り）」や「ゲーン・カティガイ・ルーククルアイ（ペラナカン風レッドカレー、フリーレンジの鶏肉とベビーバナナ入り）」など、肉料理もお選びいただけます。

目の前に水平線が垣間見える SAT の店内は、美しい花が生けられた木彫りの装飾から、環境に優しい天然リネン、伝統的な籐の椅子、陶器まで、職人の技が光る什器・装飾品が配され、タイの伝統と文化を称えるレストランのコンセプトを反映しています。

シェフ・クラは、レストランのコンセプトについて、「私たちは、忘れられないダイニング体験を提供するために心を尽くしています。厳選された新鮮な地元の食材から、斬新なプレゼンテーションに至るまで、すべての要素がゲストの心に残るようデザインされています。」と、説明しています。

< 営業時間と予約・詳細に関するお問い合わせ >

営業時間：毎日 18:00 ~ 22:30

電話番号： +66 (0) 76 310 100 | メールアドレス：fbreservations@trisara.com

About SAT at Trisara - The Taste of Tradition (サット・アット・トリサラ - 伝統の味)

レストラン名の「SAT」は、タイ語とサンスクリット語で「真実」を意味します。何世代にもわたり受け継がれてきた伝統的なタイ南部料理とモダンなタイ料理の両方を、家庭料理スタイルで提供します。アットホームな雰囲気の中、プーケット島の海と陸の旬の恵みを存分にご堪能ください。また、地域コミュニティと密接に連携しながら環境に配慮した生産・流通を支援することにより、イノベーションが伝統を守ることもつながることを証明しています。

Trisara

60/1 Moo 6, Srisoonthorn Road, Chergntalay, Thalang, Phuket 83110
T. +66 76 310100 E. reservations@trisara.com www.trisara.com

TRISARA

About Trisara Phuket

サンスクリット語で「第三の天国にある庭」を意味するトリサラは、プーケットで最も特別な体験ができるリゾートです。プーケット国際空港よりわずか 15 分、市街地からもすぐ近くの交通至便な立地でありながら、豊かな熱帯雨林が生い茂る自然保護区内に位置し、美しいアンダマン海に面しています。広々としたプール付きの 60 棟のヴィラとレジデンスは、エキゾチックな庭に囲まれ、トリサラ専用の静かな湾を取り囲むように配されています。タイ南部唯一のミシュラン星付きレストランとして有名な「プル」を含む 3 軒のレストラン、オーガニック菜園、「ジャラ・スパ」を完備。モンタラ・ホスピタリティー・グループが所有・運営しています。

About Montara Hospitality

タイの名門ファミリーが経営を担うモンタラ・ホスピタリティー・グループは、同国の自然と文化遺産を国内外のゲストに紹介することに誇りを持ち、真心を込めた斬新なサービスにより喜びを届けることを理念としています。クラス最高かつ個性的なプロパティをコレクションしたポートフォリオには、プーケットの全プール付きヴィラスタイルのラグジュアリーリゾート「TRISARA (トリサラ)」をはじめ、プーケットのウェルネスレジデンス「TRI VANANDA (トリバナナダ)」、バンコクのリバーサイドで唯一のイタリア邸宅スタイルのプティックホテル「PRAYA PALAZZO (プラヤ・パラッツォ)」、バンコク中心部に位置する旧映画館をホテルに改装したユニークなホテル「PRINCE THEATRE HERITAGE STAY (プリンス・シアター・ヘリテージ・ステイ)」が含まれます。また、「Dine Good, Do Good (良いものを食べて、良いことを行う。通称 DGDG)」の理念に基づき、サステナビリティを重視した飲食施設の開発・運営も手がけています。同グループを代表するレストラン「PRU (プル)」は、ミシュランの 1 つ星を 2019 年以來、グリーンスターを 2021 年以來、保持し続けています。このほか、「アジアのベストレストラン 100」を含め、国内外の名誉あるランキングに多数選出されています。2022 年にオープンしたレストラン「JAPMPA (ジャンパ)」は、開業した同年にミシュランのグリーンスターを獲得する快挙を達成しています。

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/



Trisara

60/1 Moo 6, Srisoonthorn Road, Chergngtalay, Thalang, Phuket 83110
T. +66 76 310100 E. reservations@trisara.com www.trisara.com