



チバソム バラエティ豊かな新レストランメニュー登場



左より: チバソムのビーチフロントレストラン「Taste of Siam」、メインレストラン「The Emerald Room」

2024年10月

タイ王国ホアヒンに位置する世界的なウェルネスデスティネーション、**チバソム・インターナショナル・ヘルスリゾート**は、1995年の創業以来、ホリスティックヘルスとウェルネスのパイオニアとして世界をリードしてきました。「ウェルネ・キュージーヌ」をファインダイニングの1つとして確立してきたことも、大きな実績の1つです。この度の新メニューにより、ウェルネ・キュージーヌが、驚きと喜びに満ちたグルメ体験としてさらに進化します。

チバソムは、2024年10月1日より、朝食からディナーまで、2軒のレストランにて新しいメニューの提供を開始しました。メインレストラン「The Emerald Room (ザ・エメラルド・ルーム)」では、伝統的な鍋料理をウェルネス・キュージーヌにアレンジした「**Chiva-Som Siam Steamboat (チバソム・サイアム・スチームボート)**」や、**ペスカタリアン** (動物性食品の摂取を魚介類のみに限定する食生活)のメニューなど、一新した朝食、ランチ、ディナーメニューをお楽しみいただけます。ビーチフロントのレストラン「Taste of Siam (テイスト・オブ・サイアム)」では、カタルーに位置する姉妹リゾート、**ズラル・ウェルネスリゾートのアラブ・イスラム伝統医学 (TAIM)** にインスパイアされた期間限定メニューが登場します。

チバソムのエグゼクティブシェフ、シンチャイ・スリーウィパーは、「伝統と現代のウェルネス・キュージーヌのアプローチを融合させることで、画期的なグルメ体験の創造を目指しました。チバソムにとって栄養は健康を構成する主要な要素であると同時に、私たちが提供するウェルネス体験に欠かせないものです。ホリスティックトリートメントから、リゾート内外のアクティビティ、一皿ひと皿の料理に至るまで、ウェルネスに必要な要素が全て揃う体験をしていただけるからこそ、ゲストの皆様は何度も足を運んでくださるのです。チバソムは、スタッフ一人ひとりの揺るぎない情熱と努力のおかげで、あらゆる側面において細やかな配慮が行き届いた体験を提供し続けることができます。」とコメントしています。



<チバソムの新しいレストランメニュー>

CHIVA-SOM SIAM STEAMBOAT (チバソム・サイアム・スチームボート)

ザ・エメラルド・ルームのチバソム・サイアム・スチームボートは、伝統料理をヘルシーなモダン料理に昇華させた革新的な料理です。伝統的なスチームボートは、さまざまな食材がたっぷり入った具たくさんの鍋で、家族や友人など大勢で分け合って食べるスタイルです。一方、チバソムのスチームボートは、ウェルネスを高める料理として、栄養価の高い食材を少量ずつ、お1人やお2人でもお召し上がりいただけるスタイルで提供されます。ホアヒンのピュアココナッツウォーターをベースに作られた香り豊かなスープは、自然な甘みと爽やかさが特徴。新鮮な野菜、赤身の上質のタンパク質、ハーブを特製のスープで煮込むことで、栄養価を保ちながら豊かな風味を引き出します。そして、地元の食材を生かし、クリエイティブな調理法で伝統的な味をアレンジした特製のタレが付いています。



世界的に有名なチバソムのシェフが監修したスチームボートは、新鮮で香り豊かな健康に良い食材を厳選。鮮やかな色彩、大地の香り、バランスの取れた風味がシンフォニーを奏で、栄養価の高いヘルシーな料理でありながら食欲をそそります。さらにスチーム鍋から立ち上る香りが、ザ・エメラルド・ルームの穏やかな雰囲気と自然とのつながりを強調し、温もりと安らぎの感覚を高めます。

一緒に鍋を囲む人と会話が自然と弾むスチームボートは、栄養面に加え、心の健康にも役立ちます。人間関係は、マインド、ボディ、スピリットを包含する総合的なウェルビーイングのために極めて重要です。家族や友人と美味しいスチームボートを楽しむことが、ストレスの軽減や、心の健康の増進につながるのです。チバソム特製のスチームボートは、食材と一緒に食事をとる大切な人たちに意識を向けるマインドフルネスな食体験です。

PESCATARIAN MENU (ペスカタリアン・メニュー)

ザ・エメラルド・ルームのウェルネス・ファインダイニングにまたひとつ、クリエイティブなメニューが加わりました。新しいペスカタリアン・メニューは、味、栄養、サステナビリティを融合させたもの。エシカルに配慮されて調達された旬の魚介類とオーガニックガーデンで栽培された植物性食材を使用しています。



マグロのセビーチェ



鱈のオープン焼き

ロブスターのビスクや蟹味噌スープなどの温かいスープから、マグロのセビーチェやケイジャンスパイス風味の海老 ポメロのサラダ添えなどの前菜、鱈のオープン焼き、ヒラマサのロースト シトラスソース添え、ロブスターテールのグリルなどのメイン料理まで、脂身の少ないタンパク質、心臓に良いオメガ 3、必須ビタミン類をバランスよく含み、軽やかでバランスの良い食事をご堪能いただけます。

このほか、ヴィーガン料理もご用意しており、幅広いご要望にお応えします。

TAIM-INSPIRED MENU FROM ZULAL WELLNESS RESORT BY CHIVA-SOM

(ズラル・ウェルネスリゾートのTAIMにインスパイアされたメニュー)

ビーチフロントのレストラン、テイスト・オブ・サイアムは、人気の定番料理、アジア料理、季節限定料理で構成された新しいディナーメニューをご用意しました。そして、カタールに位置するズラル・ウェルネスリゾート by チバソムの料理にインスパイアされたシグネチャーメニューを、2024年12月31日までの期間限定で提供します。

ズラル・ウェルネスリゾートは、世界で初めて現代的に再解釈したアラブ・イスラム伝統医学（TAIM）に基づくウェルネス体験を提供しています。食事も、モダンにアレンジされています。マインド、ボディ、スピリットをサポートする栄養豊富な美味しい食事の提供は、両リゾートに共通する理念です。



デザートと蜂蜜のサフラン
ケーキとムジャッダラ



ターメリックフムス



ラムラックのロースト ハーブタヒニとカリフラワーのスパイス焼き添え、ターメリックフムス（ひよこ豆とターメリックタヒニのディップ クルシフェラウスとザクロ添え）、ターメリックとジンジャーのスープ、デーツと蜂蜜のサフランケーキとムジャッダラ（レンズ豆とライスにカリカリ玉ねぎをトッピングしたシグネチャー料理）、ファトゥーシュサラダ スパイシーハーブソースとココナッツヨーグルト添えなど、盛り付けも美しい期間限定メニューをご賞味ください。

REFRESHED TASTE OF SIAM MENU (テイスト・オブ・サイアムの新メニュー)

新しくなった朝食、ランチ、ディナーのメニューは、バラエティも豊かです。新しいシェフズセレクションでは、定番の人気メニューのほか、新しく登場した創作料理が見逃せません。朝食のアボカドのポーチドエッグのせや、アーユルヴェーダのスパイスパウダーをトッピングしたカリフラワーのハッシュドポテトなど、豊かな風味や旬の食材の生命力を感じられる躍動感あふれた料理が、チバソムでのウェルネス体験を彩ります。



アボカドのポーチドエッグのせ



サーモンフィレとアイビーゴード
グレーズドオニオン&タンジーソース添え



ラム肉の香草ハーブ焼き
マッシュドベジタブル、グレーズドキャロット、
バルサミコ風味のグレイビーソース添え



ゴイクォン-豆腐の生春巻き

ディナーメニューには、サーモンフィレとアイビーゴード グレーズドオニオン&タンジーソース添え、ラム肉の香草ハーブ焼き マッシュドベジタブル、グレーズドキャロット、バルサミコ風味のグレイビーソース添え、海老や豆腐を使ったゴイクォン（生春巻き）などが新しく加わりました。特に、有機味噌を加えた昆布の出汁に蟹の身を添えた蟹味噌は、ユニークな一皿。ぜひお試しください。

バラエティ豊かなセレクションは、新しい味を探求したり、ウェルネスの目標に沿った食事を楽しんだり、ゲストが食体験を自由にカスタマイズすることを可能にします。



パーソナライゼーションされたウェルネス体験の提供を真髄とするチバソムは、ゲストの食生活スタイル、ご要望、取り組むプログラムに応じた食事により、お一人おひとりの健康とウェルネスをサポートします。

若返りや回復のための変化を感じられるリトリートプログラムを提供するチバソムは、リゾート自体がウェルネスな旅の目的地として、世界中のゲストを魅了してきました。プログラムには3食の食事が含まれます。新しいダイニング体験は、味、香り、リゾートの落ち着いた雰囲気、相互作用を生み出し、比類のない滞在プログラムに新しい魅力を加えます。

ウェルネスの要素を取り入れた旅行プランが増える中、チバソムは、塩分や糖分の多い不健康な加工食品の利用を避け、風味と満腹感のバランスが取れた栄養価の高い健康的な食事を提供するリゾートとして、ホスピタリティ産業を牽引しています。1週間でも1ヶ月でも飽きることなく滞在していただけるよう、幅広いお食事の選択肢をご用意しています。

一日の始まりに、開放的なビーチフロントのテイスト・オブ・サイアムでの朝食をお楽しみください。ランチは、テイスト・オブ・サイアムとザ・エメラルド・ルームの両方で、ブッフエスタイルのフードカウンターやアラカルトメニューを取り揃えています。ディナーは、特製のスチームボートをはじめ、タイ料理、アジア料理、TAIM にインスパイアされた料理など、多彩なウェルネス・キューズからお好きなものをお選びいただけます。

伝統とエビデンスに基づく現代のウェルネスを組み合わせたユニークなプログラムは、チバソムならではの心からのおもてなしでゲストのモチベーションを上げ、高い専門性とホスピタリティを備えたスタッフが目標達成をアシストします。新しいズラル・ウェルネスリゾートでは、ファミリー向けのプログラムも提供しています。

ABOUT CHIVA-SOM

1995年の創業以来、ウェルネスのパイオニアとして世界に名を馳せるチバソムは、革新的な取り組みで世界的に高く評価されています。チバソムが誇るマインド、ボディ、スピリットの調和をもたらすイノベティブでホリスティックなアプローチは、タイ王国ホアヒンに位置するフラッグシップリゾートのほか、チバソムファミリーの最新プロパティ、カタールのアルルワイスにオープンした「ズラル・ウェルネスリゾート by チバソム」でもお楽しみいただけます。

ゲスト一人ひとりに合わせた最適なウェルネス体験は、チバソムの神髄です。チバソムは、地域固有の伝統とエビデンスに基づくウェルネス療法のユニークなシナジーを活用し、ライフスタイルの変革のためにパーソナライズされたウェルネスの旅をゲストと共に進みます。チバソムならではの心からのおもてなしでゲストのモチベーションを上げ、高い専門性とホスピタリティを備えたスタッフがサポートします。新しいズラル・ウェルネスリゾートでは、ファミリー向けのプログラムも提供しています。

チバソムのウェルネスに対する真摯な取り組みは、同ブランドが行う全ての活動の核心であり、教育機会の提供や地球規模の持続可能性に関するイニシアティブへの参画など、より広範囲なコミュニティにまで拡大しています。

チバソム詳細は www.chivasom.com をご覧ください。

ご予約・お問い合わせ：

チバソム・コンシューマーサービス 03-3403-5355 / c_service@kentosnetwork.co.jp