

広東料理シェフがチバソムのスパキュイジーヌシェフと競作 ～ 中国料理の世界チャンピオン、タム・クー・ファン氏がチバソムを訪れます ～

2009年11月



2009年12月2日～5日までチバソムを訪れるタム・クー・ファン氏は、ミシュランスターシェフであるとともに、第5回中国料理世界大会で金メダルに輝いた巨匠で、チバソム滞在中にチバソムのエクゼクティブシェフ、パイサーン・チーウィンシリワット氏と共に華麗な料理をご披露いたします。

アジアで初、そして、最上のデスティネーションスパとして高い評価を博しているチバソムは、スパキュイジーヌの開発・発展に先駆的に取り組んできました。スパキュイジーヌの特徴は、栄養価が高く健康でありながら、香り高く創造性に富んでいることです。シェフ・

パイサーンは、スパキュイジーヌにおけるリーダー的存在として広く認められ、数多くの賞を受賞してきました。今回チバソムを訪問するシェフ・タムは、漢方と、中国古来の道教由来の調理方法、そしてその関係性に深い知識を持っており、中国の伝統料理は、体のバランスを維持し、健康と長寿に良いと信じられています。

”お客様のご希望に耳をかたむけ、化学調味料を使用せず、健康によい自然な材料を選ぶことで、料理のスタイルは必然的に決まります。”と、シェフ・タムはコメントしています。

シェフ・タム滞在中のハイライトは、なんといっても2009年12月4日(金)のクッキングクラスでしょう。両シェフがそれぞれのスキルとテクニックを披露いたし、その場でご試食いただけます。また、前日の3日(木)には、シェフ・タムとのアフタヌーンティーも予定しており、メニューは両シェフによって用意されます。

客室タイプ(オーシャビュールーム)をお2人でご利用の場合、3泊US \$ 1,545* (1名)でご滞在いただけます。この料金には、1日3食のスパキュイジーヌ、1日1回のデイリーマッサージ、ヘルス&ウェルネスコンサルテーション、フィットネス&レジャー アクティビティクラスへの参加、ウォーターセラピースイートの利用、そしてご選択されたリトリートのトリートメントが含まれます。

ティータイム“シェフ・タムとの健康点心”：

ご滞在中のお客様はTHB2,000* (1名)、一般のお客様はTHB2,500* (1名)でご参加いただけます。

マスタークラス with シェフ・タム：

ご滞在中のお客様はTHB3,500* (1名)、一般のお客様はTHB4,500* (1名)でご参加いただけます。なお、クラス参加人数の上限は7名限定のため、お早めのご予約をお勧めいたします。

* VAT消費税及びサービス料が別途加算されます。

シェフについて

シェフ・タム

現在、マカオの総合リゾート「シティ・オブ・ドリームズ」のエクゼクティブ・チャイニーズ・シェフを務めており、就任前は9年間、ザ・ペニンシュラバンコクのエクゼクティブ・チャイニーズ・シェフを務めていました。在任中の1999年から2005年まで連続して、ペニンシュラホテル内広東料理レストラン「メイジャン」は、メトロ・アンド・ダイニング・アンド・エンターテインメント誌より「ベスト・チャイニーズレストラン」に選出され、世界中のトップシェフが参加する中国料理世界大会にて金メダリストも獲得しています。

シェフ・パイサーン

2003年、チバソムの総料理長に就任。タイ料理とヨーロッパ料理の高い専門性と、健康と栄養学の知識を融合させた、氏の独創的な料理は、世界中のスパキュイジーヌファンを魅了しています。また、専門誌や団体などから多くの賞を受賞してきたことから、シェフ・パイサーンが、スパキュイジーヌの発展に大きく貢献してきたことが証明されています。2008年、アジアスパ・アワード「スパキュイジーヌ・オブ・ザ・イヤー」、2007年、スパ・ファインダー・マガジン読者投票「ワールド・トップ10 ベスト・スパキュイジーヌ」、2004年、スパアジア・クリスタルアワード「ベスト・スパキュイジーヌ・メニュー」。2004年に、横浜で開催された「ISPAカンファレンス&エキジビション」では、ゲスト・スピーカーとして招待されました。同年、「ウーマン・フォーラム」(香港)、2006年、「テイスト・オブ・サイアム in レジェントパーク」(ロンドン)にも、ゲスト・スピーカーとして参加しました。この他、スパキュイジーヌ普及のため、日本を含め、世界各地でフード・プロモーションを行っています。最近の新たな活動として、ニューヨーク市の「インスティテュート・フォー・インテグレイティブ・ニュートリション(the Institute for Integrative Nutrition)」よりヘルスカウンセラーとしての資格を取得しました。

チバソムについて

タイで最もラグジュアリーなデスティネーションスパとして名を馳せるチバソムは、健康美を育むスパから最新技術を用いたメディカルサービスまで、複合的で多種多様なサービスを提供し、総合的なウェルネスに取り組む独自性が魅力です。サービスは、世界的に評価の高い優秀な専門家、セラピストにより提供され、リゾート内の食事は、健康へのホリスティックアプローチによる、バランスのとれた、芸術性の高い美味しいスパキュイジーヌが、エクゼクティブシェフ、パイサーン・チャーウィンシリワット氏が率いるチームによって提供されます。

数多くの賞を受賞しているチバソムのスパキュイジーヌは、常にゲストにサプライズをお届けします。デトックス効果があり、低カロリー、低脂肪、減塩である一方、量は豊富に、厳選された新鮮な食材を使用した創作料理です。リゾートが運営するオーガニック農園で栽培した、ハーブ、野菜、果物を使用し、ジューシーな赤身の肉料理、豪華な魚料理、栄養価の高いベジタリアン料理、おいしい低脂肪デザートなど、豊富なメニューがそろっています。

シティ・オブ・ドリームズについて

ナスダック・グローバル・セレクト・マーケットに上場しているメルコクラウンエンターテインメント有限会社によって開発された総合リゾートで、マカオのコロアネ島とタイバ島に挟まれたコタイエリアに位置し、マカオでは「マスト・ゴー」の新しい人気スポットです。

華やかなエンターテインメント、多様な宿泊施設、国内外の美味しい料理、デザイナーブランドショップが融合し、クラウン、グランド・ハイアット、ハードロック、ドラゴーンがチームとなり、アジアをはじめ世界中からの旅行者を魅了しています。レストラン、バーは20軒以上、有名ブランドショップが立ち並ぶショッピング街、約300室の客室を有するクラウンタワーホテル、ハードロックホテル、そして800室を有するグラウンドハイアットが9月末にオープンしました。また、2010年初頭には、ドラゴーンの常設ショーが上演される予定で、この総合リゾート開発の最終段階として、約800戸を有するアパートメントホテルの建設も計画中です。

詳細についてはこちらから <http://www.cityofdreamsmacau.com/jp/>