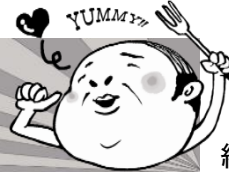


あの店この店



編集スタッフ

タイ語で「天国の街」を意味するホテル“Dusit Thani”。タイ発のホテルグループとしてタイならではのサービスと文化を反映させたホテルを展開しています。そのなかにあるタイ料理レストラン BENJARONG。名前は、古代サンスクリット語の”5”を表す「BENJA」と”色“を表す「RON」に由来し、5色に限らず多色に彩られていることを表しているとのことです。タイは「ベンジャロン焼き」というカラフルな陶磁器が有名ですが、提供された料理のお皿は、シンプルで落ち着いた感のある「セラドン焼き」でした。洗練されたモダンなタイ風の設えで、タイの情緒を感じることができました。訪問したのは平日ランチタイムでしたが、あっという間に満席になり、予約必須の人気レストランであると感じました。



【店名】 Benjarong 【住所】 GF Dusit Thani Manila

【電話番号】 +63(2)7238 8888

【営業時間】 Lunch 11:30~14:30 Dinner 17:30~22:00

Happy Hour 21:00~23:00

【定休日】 月曜日 【ドレスコード】 Smart Casual

メニューからお店の方にお薦めいただいた数品をご紹介します。

☺マークはお子さんも召し上がれるメニューです。

「SOM TAM」



辛さは今まで食べたソムタムの中で1,2位を争うほど。

P625 「YUM WOON SEN TALAY」 P775



ナッツの歯ごたえとチリの辛味でスッキリした味わい。

「PHAD THAI GUNG SOD」 P675



定番の麺料理。ピリ辛で食べやすい。

「TOM YAM GUNG」 P625



大きなエビが入ったさわやかな辛さのスープ。

「GUAY TIEW LUY SUAN GUNG」 P495 「GAI OB SAMUN PRAI」 P1025



少し厚めの皮でモチモチ感が絶品の一品。



レモングラスに包まれた香味あるチキンは上品な味。

「MASSAMAN NONG KAE」 P1950



ラム肉のブロックがじっくりと煮込まれたカレー。

「PLA SAM ROD」 P1725



シーバス一匹、表面カリカリ中身ふっくら食べ応えあり。

デザートに、“赤いビー”と言われるタイ・ゼリーが散りばめられたハロハロ風の”TAB TIM KROB”、タイ・デザートの定番ココナツミルクで煮たもち米とマンゴー”KHAO NIEW MA MUANG”を頂きました。各種ドリンクも揃っています。

