

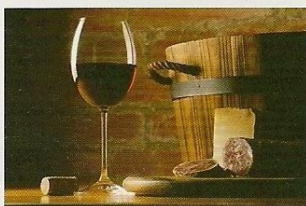


に魚にと多彩な組み合わせで旬を楽しませてくれます。ホワイトアスパラガスがメインだなんて、ちょっと変わっていておもしろそうじゃありません？

期 5月いっぱい **時** 月～金：11時半～14時半、18時半～22時半、土：18時半～22時半 **場** デュシタニ・バンコク内 **電** 0-2200-9000 内線 2599

H Brio

急いで！ トスカーナのタベ



イタリアンとワインに目が無いあなたに耳寄り情報です！ 2010年タイランド・ベストレストラン賞にも選ばれたBrioで、一夜限りのトスカーナワイン&ディナーフェアが開催されます。前菜から始まって、フォアグラ、メインのラムからチーズ、ブチフルに至るまで本格的なフルコース。その一皿一皿にぴったりなワインが付いてきます。料理とワインのマリアージュを心ゆくまで楽しむ夜、ああ～なんてロマンチック！

期 5月21日 **時** 18時半～ **場** バンコク・マリオット・リゾート&スパ内 **料** トスカーナワイン&ディナーコース 2200B (税サ別) **電** 0-2476-0022

H The Dining Room

風に吹かれてカサブランカ

大好評、2カ月に1度の世界各国料理フェア。今回はモロッコ料理にスポットに当てました。モロッコ料理と言えばクスクス？ でもそれだけじゃないんです。ピタパ

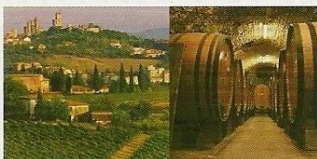


ン入りのモロッコ風サラダ・ファトゥーシュに、魚のケバブ、独特なスパイス・チャモラ風味のツナに、タジン鍋で蒸したラム肉。極めつけはシェフオリジナルレシピのティーファ（モロッコ風りんごのシロップ煮）まで。あなたをカサブランカに誘うエキゾチックなメニューが一堂に会しました。ぜひ舌で鼻で感じに行ってみて！！

期 ～6月14日 **時** 10時半～22時半 **場** プレジデント・ソリテア内 (75/23 Soi 11, Sukhumvit Rd. **料** モロッコ料理アラカルト 170B～、フレンチワイン 250B/グラス (税サ別) **電** 0-2255-7200 内線 5

H La Scala

とっておきの贅沢を



イタリアはトスカーナ地方の6品のコースディナーに世界で最も影響力のあるワイン評論家、ロバート・パーカーが太鼓判を押したワインを用意した、とっておきの宴です。

期 5月27日 **場** スコータイ・バンコク内 **料** 7200B (税サ別) **電** 0-2344-8888

お酒のスペシャル

H Latitude

モヒートで、Lets クールダウン！

モヒートをご存知？ 日本でも人気のカクテルですよ。ラムベースに、ライム、砂糖、ソーダ、ミントの葉を加えたキューバ発祥の爽