



シェフ  
サンニル アムナット氏(写真左)  
ワッタトゥーン  
アティティボーン氏(写真右)

料理上手な母の影響で17歳の時、料理界へ。31歳で来日。もっとタイ料理を世界に広めたいとアムナット氏。一方、アティティボーン氏は31歳で料理の基礎を学び、タイの有名ホテルをはじめ中東各国でもタイ料理を提供。両名共にカレー料理が得意。

タイ南部の魚介系スパイス料理が魅力。  
タイ人シェフが文化伝承する

# タイ南部料理 イートパーク タイ

EAT PHAK TAY

東京・赤坂

タイ料理店、食材店を数多く展開する株スパスロードが、2014年にタイの南部料理をテーマとしたレストランをオープン。この地域はタイ湾に沿って縦に伸びるマレー半島の一部に位置し、歴史的にも中国、インド、マレー文化の影響を受けたエリアで食文化が混在する。特に隣接するマレーシア色が強く独特の文化がある。土地柄、シーフードとココナッツを使った料理が多いのも特徴で、同店の料理も魚介類を中心に提供している。

ホタテやムール貝を使用した「パッポンカレー」や、南部特産の「サトー豆」とエビの炒め物「パット・パット・サトー・クン」など、珍しい食材を使った料理もたくさんあり、タイビールがすすむ料理ばかり。南国の雰囲気を白とグリーンで表現した店内は、タイから直輸入されたお洒落

な小物がディスプレイされている。テラス席もあり、開放的な空間でタイ料理を楽しむことができる。シェフや接客スタッフ全員がタイ人で、東南アジア伝統染物であるバティック（ロウケツ染め）の民族衣装を着た女性スタッフの“微笑みの国タイ”ならではの出迎えが嬉しい。



住所／東京都港区赤坂2-13-1ルーセント赤坂2F 電話／03-5114-5507 営業時間／平日11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～23:00 (L.O.22:00)  
土・祝11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～23:00 (L.O.22:00) 定休日／日曜日 席数／55席 客単価／昼1000円、夜2500円