



サイアム ヘリテイジ 東京

【丸の内】MAP B-4

【住】千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6F【電】03-5224-8050【営】平日11:00-14:30L.O/17:00-22:00L.O、土11:00-15:00L.O/16:00-22:00L.O、日祝11:00-15:00L.O/16:00-21:00L.O【休】無(施設休館日は休)【席数】80【喫煙】禁煙【予約】可【カード】可【予算】昼¥1,500~¥4,000/夜¥4,000~¥8,000 ※夜のみサービス料10%

本物のタイ料理と
やわらかな微笑みの接客

サイアム
ヘリテイジ 東京

海老と緑豆春雨の蒸し物、クン・オップ・ウンセン¥2,800 (右上)。蟹のすり身揚げ、プー・ジャー¥1,900/3ピース (右中)。世界一おいしい料理ともいわれる鶏肉マッサマンカレー¥2,600 (左下)。ディナータイムに飲み物をオーダーすれば「ミャンカム」という、珍しいタイ料理のアミューズがサービスされる。



東京駅を一望できるロケーションにあるタイ料理レストラン。タイから輸入の調度品がしつらえられた店内で、南国リゾートの気分にあひたれる。料理人はもちろんのこと多くのタイ人スタッフが働き、本場のレストランそのままの料理が味わえ

る。行き届いたサービスも微笑みの国ならではのおもてなし。「酸味・辛味・甘味」のエッセンスが、三味一体となって味覚を刺激するのがタイ料理の醍醐味。体の中からきれいになれるように、ハーブやスパイスを自在に操りシェフが調理する。

