

muto

[ミュート]
だれかの、どこかの世界を旅する雑誌

Museum & Trip Magazine.



[ミュートの特集]

Trip Thailand

リゾートタイランドに、ようこそ。

エキサイティングなイメージの強い亜熱帯の国・タイは、世界有数のリゾート地でもある。
そんな心と体も癒すブーケットのリゾートと熱気あふれるバンコクを紹介。

Banyan tree Phuket

プライベートビーチからゴルフ場まで、全てのリゾートが集合。



桜子の木に囲まれたリゾート感満載のフリーフォームプールにはジェット・キャノン、プールサイド・バー、ウォーター・ラビッド、ジャグジー・ジェットが設けられている。エンターテインメント性の高いプールで優雅な時間を過ごせば心もカラダもすっきりとリフレッシュされるはず。



敷地内には巨大な池も。朝食を食べながら池の上を飛ぶ水鳥や遠くに見えるヴィラと緑のコントラストを眺める、そんな贅沢な時間もここでは当たり前。アンダマン海に沈む美しい夕日がプライベートビーチで見られるのもうれしい限り。ここに訪れたなら、プールヴィラでさらにラグジュアリーな時間をお過ごしてもらいたい。



CHECK 02	VISIT Hotel	SIGHTSEEING SPA Resort
<p>Banyan tree Phuket アーユルヴェーダ・セラピーで 心身のアンチエイジングを。</p> <p>タイ王室の東屋を模して改装したこちらのスパでは、最高級のアーユルヴェーダ用オイルとインド産ハーブを使用したアーユルヴェーダ・セラピーを体験。静寂に包まれた世界で、聖域を探求してみてはいかが。</p> <p>スパパッケージ / 9,000/バーツ～ アーユルヴェーダ / 5,500/バーツ～</p> 	<p>Keemala Resort 日々のストレスから解放される ホリスティック・プログラム</p> <p>現代の日常生活で蓄積されるストレスから解放すること目的としたホリスティック・プログラム。マッサージやヒーリングボディーワーク、スキントリートメントなどさまざまな角度で、最高の安らぎを与えてくれる。</p> <p>マッサージセラピー / 2,900/バーツ～ マラ・トリートメント / 2,500/バーツ～</p> 	

Keemala Resort

山の中腹にある不思議なヴィラは、ツバメの巣をイメージ。



昼間は山の緑と空の青のコントラストが美しいヴィラからの景色も、夜になると一変し幻想的な世界を映し出す。それはまるで一枚の絵画のような美しさで、現実にいることをしばし忘れてしまう。



山肌から突き出たプールヴィラからの絶景は一生一度は見ておきたい。山中の渓流を思わせるプールには、水の中でドリンクを味わうバーも設置。ターコイズブルーのタイルが敷き詰められたエントランスや天蓋付きのベッドなどまるでおとぎの国のような世界観に魅了される。

“何もしない”が許される贅沢な場所で、ゆっくりとした時間を堪能する。

リゾートホテルの醍醐味は“何もしない”ができる。何も考えずただ青い空を眺める。それだけで心が満たされていく。

次は何をしようかと悩むのは、旅の醍醐味。でも、リゾートホテルでそれをするのは少しちゃない。何と言つてもリゾートホテルは「何もしない」とが目的だから。例えばモーニングブッフェを堪能した後、急いでチェックアウト……ではなく、ホテルスパでゆっくりと休息を取つてからホテルを出るという選択もできるはず。さらに出来れば1泊ではなく最低2泊以上の連泊をしてほしい。今回紹介した【Keemala Resort】や【Banyan Tree Phuket】に訪れたなら、きっと連泊したいと思うはず。山の緑を見ているだけでも心は癒されるし、水辺でぼんやり佇んでいるだけでストレスがほぐれしていく。リゾートホテルとはそういう場所なのだ。アクティビティ満載の旅行にはない、カラダと心がほぐれるリゾートトリップもたまにはいかが。



Banyan Tree Phuket
+66.76.372.400
www.banyantree.com/ja/



Keemala Phuket
+66.76.358.777
www.keemala.com/ja/

No.3

Tom Kha Gal

タイではトムヤムクンと並んで超メジャーなスープ、トムカーガイ。こちらは辛味はかなり抑えめでココナッツミルクのミルキーさが際立っている。唐辛子にはショウガ科の植物・ガランガル、コリアンダー、ライムリーフなどが使われている。辛味は唐辛子の辛さではなく、ショウガ系のホツとする辛さなので、日本の冬にぴったりかもしれない。具はシンプルにチキンとマッシュルーム。口当たりは濃厚でもライムリーフ爽やかさで後味はスッキリしている。

HOT INDEX



No.4

Thai Marinated Phon Yang Kham Beef

この料理名を直訳すると、フォンヤンカム牛のタイ風マリネ。フォンヤンカムとは地名で牛肉名産地の一つ。そんなタイのブランド牛を漢方薬を使ったスパイシーなソースでマリネし、焼き上げたのがこちら。ミディアムレアに仕上がったフォンサンカム牛は香り高く少し辛めのマリネソースとの相性が抜群、脂の甘みがソースの辛味との相乗効果で、より甘く濃厚に感じることができる。タイ料理と欧米料理が融合した新しさを感じる一品。

HOT INDEX



No.3

BanyanTree Phuket
33, 33/27 Moo 4, Sri sonthon Rd.,
Chalong, Amphur Talang,
Phuket 83110, Thailand
+66-76.372.400
www.banyantree.com/ja/



No.1

Keemala Phuket
10/88 Nakasut Rd., Kamala, Kathu,
Phuket, Thailand
+66-76.358.777
www.keemala.com/ja/



No.4

BLUE ELEPHANT BANGKOK
233 South Sathon Rd.,
Kwang Yannawa, Khet Sathon,
Bangkok 10120, Thailand
+66-2.673.9353
www.blueelephant.com



No.2

BLUE ELEPHANT PHUKET
96 Krabi Rd., Tambon Talaat Nuea,
Muang District, Phuket 83000, Thailand
+66-76.354.355-7
www.blueelephant.com

日本でも認知度を上げている「マッサマンカレー」も、本場で食べると店によって全くアプローチが違うことに驚かされる。例えばクセの強いラムを使つたものだと、香りが強いシナモンなどの香辛料をたっぷりと使い、味の深みを楽しむ一品となる。一方牛肉を使つたマッサマンカレーだと、辛味の強い香辛料を使うことで、牛肉の甘味をより際立たせた料理に変化。タイグルメを深く楽しむなら、一つの料理をいろんな場所で食べ比べるというのも面白いかもしれない。