

ブルーエレファント

Blue Elephant



ベルギー発の高級タイ料理店。中小グループで優雅にパーティーするならココです。



外観



セットメニュー(イメージ)



店内1階

レストラン情報

住所	233 South Sathorn Road, Kwaeng Yannawa, Khet Sathorn, Bangkok 10120, Thailand.				
ロケーション	サトーン BTSスラサック駅前				
ウェブサイト	http://www.blueelephant.com/bangkok/				
料理	タイ	言語	タイ語/英語	総席数	216
クラス	★★★★★	予約	要	階数	3階建て
電話	02-673-9353	カード	VISA AMEX DINERS MASTER	個室	20名 x 2部屋 有料
営業時間	11:30-14:30/18:00-22:30	服装	スマートカジュアル(ロングパンツ)	エアコン	エアコンのみ
休業日	無	喫煙	不可(屋外に喫煙場所あり)	お勤め人数	FIT/GRP
備考	12名以上にて飲み放題プランあり				

サンプルメニュー

<p><u>スタンダード</u> (サイアミーズセット)</p> <p>前菜 ポメロサラダ カコとロンガン入りサラダ パープルのスープ トムカーガイ(鶏肉のココナッツミルクスープ) メイン シーバスの揚げ物、3種のソース和え チキン入りグリーンカレー タイのブランド牛肉のガッパオ</p> <p><u>アカンパニメント</u> ホタテの焼き</p> <p>デザート ココナッツの果肉入り豆乳プリン</p> <p>※料理はシェアスタイルです</p>	<p><u>スタンダード(ディナー)</u> (プラ)</p> <p>前菜3種 チョームアン(タイ宮廷料理の前菜) ブルーエレファント特製春巻き 鶏肉のサテー スープ シーバスのトムヤムスープ又はトムカーガイ(鶏肉のココナッツミルクスープ) メイン 牛肉入りレッドカレー ダックの胸肉のタマリンドソースかけ シーバスのマリネ焼き <u>アカンパニメント(ファミリースタイル)</u> ブルーエレファント特製パッタイ(焼きそば) 野菜とマッシュルーム炒め ジャスミンライスと玄米 デザート ブルーエレファント特製アイスのデザート 又は焼きバナナのハニーシロップ掛け</p>	<p><u>デラックス(ディナー)</u></p> <p>前菜5種 海老と蟹肉の特製ソース和え チョームアン(タイ風の前菜) 牛肉又は鶏肉のソテー エノキと海鮮サラダ ポメロサラダ スープ トムヤムクンスープ又はトムカーガイ(鶏のココナッツスープ) メイン 蟹とキンマの葉のカレー ダックのひき肉のラープ(タイ風の辛いサラダ) 鶏肉のパンダナスの葉包み揚げ ラム肉のマッサマンカレー <u>アカンパニメント(ファミリースタイル)</u> アルパラガスとマッシュルームのにんにく炒め ブルーエレファント特製パッタイ ジャスミンライスと玄米 デザート ブルーエレファント特製デザート又は焼きバナナのハニーシロップ掛け</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ドリンク代(目安)

シンハ(小瓶)220++B、ハイネケン(小瓶) 250++B ソフトドリンク コーラ(缶)120++B、水(ボトル)50++B、ウイスキー(ボトル)3,800++Bより、ワイン(ボトル)2,000++Bより、持込料 900B

◆SMI現地駐在員のコメント◆

世界に多くの支店を持つベルギー発の逆輸入タイ宮廷料理店で、築100年以上の建物を改装し雰囲気も良いバーンカニタと並ぶ最高級店。2階の大部屋を40~50名(5テーブル)程度で貸し切りし、ステージや少人数のタイ古典舞踊やタイ音楽演奏、バックドロップなどの手配するのがお勧め。20名程度入る個室もある。高級タイ料理ならではのサーブがやや遅いですが、これは店側の「ゆっくり味わって召し上がって頂きたい」というポリシーとなりますので焦らずにゆったりとお食事を楽しんでください。時間のないグループや、せっかちなお客様は他のレストランをご利用ください。
。ビジネスランチもありますが、弊社では主に夕食で使用。タイ料理教室もございます。

適用期間: 2020年10月31日まで

更新日: 2020年3月3日

※情報は予告なく変更する場合があります(特にメニューとドリンク代)。