

唯一無二の外観デザインがアイコンックなバンコク最高層ランドマークに誕生した
斬新&ダイナミックなダイニング&バーシーンを展開する個性的なアーバンリトリート

ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン

ホテル開業後初のフェスティブシーズンを迎え、パブリックスペースとデスティネーション
ダイニング&ナイトライフスポットでレトログラム感満載な饗宴を大開催



【2022 年 11 月】「Anything but standard(標準スタンダード以外は何でもあり)」精神でありきたりな既存の標準スタンダードな価値観に反逆し、遊び心にあふれたデザインとサービスを身上とするザ・スタンダード・ホテルズのアジア初進出のフラッグシップホテルであるザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン(以下、ザ・スタンダード・バンコク)は、開業以来、初めてのフェスティブシーズンを迎えます。この特別な期間中、ザ・スタンダード・バンコクでは、ホテルの目の前の広場に 1980 年代のグラマラスなハリウッドを彷彿とさせる、ロックフェラーセンターのような華やかなローラーディスコが登場。また、ホテルロビーにはバンコクで最も注目されているクリエイターの一人であるダヌート・トゥンスワン (Dhanut Tungsuwan)とコラボデコレーションしたクリスマスツリーが飾られ、グルーヴィーなライブ演奏や DJ セットがホテル各所をレトログラムに演出します。そして、ホテル内の各デスティネーションダイニング&ナイトライフスポットでは、極めた人こそがたどり着くシャンパーニュ「ビルカール・サルモン」とともに供されるグルメなフィーストメニューや、ワイン&カクテルペアリング、バンコク最高層ルーフトップから見る花火を堪能しながら迎える年越しパーティーなど、ザ・スタンダードならではのグラマラスなイベントが目白押しです。

今年のクリスマス&ニューイヤーに"グラマラス"を求めるすべての人にとって、ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーンこそがデスティネーションであることをお約束いたします。

ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン

ウィンターフェスティブ期間提供イベント&フィーストメニュー概要

※すべての表示価格は税・サービス料別の金額です

ザ・プラザ | The Plaza【ホテル前】

■ ローラーディスコ・アット・ザ・プラザ

営業期間：2022年12月23日～2023年1月1日

ザ・スタンダードが誕生した1980年代のハリウッドに思いを馳せ、伝説のサンセットストリップにインスパイアされたオールアメリカンスタイルで、ロックフェラーセンターのような華やかな空間を彷彿とさせるレトログラム感満載のローラーディスコが2022年12月23日から2023年1月1日までの期間限定でザ・プラザに登場。ザ・スタンダードが監修・キュレーションしたDJセトリストも毎日お届けし、ホテルへ入る瞬間からゲストを魅了します。アート、ファッション、ローラースケートの組み合わせがなんともいえないレトロ感を放つローラーディスコは、1時間ごとのスケートレンタルでどなたでもご利用いただけます。

ティース | Tease【ホテル 4 階】

■ クリスマスアフタヌーンティー

営業期間：2022年12月1日～2023年1月31日

価格：クリスマス アフタヌーンティー おひとり様 1,400 タイバーツ

グラスシャンパン 1杯 275 タイバーツ

ティースでは12月初旬から少し早めにフェスティブシーズンをスタートし、毎日クリスマスにちなんだアフタヌーンティーが登場します。まずはイベリコ豚のタルト桃とヘーゼルナッツ添えや、カナダ産ロブスターロールのキャビア添え、ザ・スタンダード名物のウズラとウイスキーパーティーパイなど、遊び心あふれるセイボリーセレクションが揃います。そして、スイーツのラインナップは、ブラックベリージャムを添えたスパイス克蘭ベリーのスコーン、ピーカンと蜂蜜を添えたクリスマスツリーのスポンジケーキ、モレロチェリー、マンジャリチョコレートとスパイスブランデーを使ったブラックフォレストガトーなど。お酒好きの方にはグラスシャンパンでバージョンアップしたご用意も可能です。



ザ・パーラー | The Parlor【ホテル 4 階】

■ クリスマスカクテルセレクションペアリング

営業期間：2022年12月19日～12月31日

価格：カクテル 500 タイバーツ～

ザ・パーラーでは、地元料理にインスパイアされたユニークなフードメニューと特別なクリスマスカクテルセレクションのペアリングで気分を盛り上げることができます。ジンベースのカクテル「The 31st Night」にはスパイシーなエビとバナナ

ブラッサムをあわせた一皿を。はたまた、ウォッカとカヴァをブレンドしたカクテル「Blissini Slipper」には、ブラックソルトと緑豆トーストを添えたココナッツ風味のもち米料理をあわせるなど、注目のペアリングが展開されます。

■ ニューイヤーズイブ

営業期間：2022年12月31日

大晦日には、ザ・スタンダード・バンコクの才能あるミクソロジストが、ミドリ、ルバーブ、マンゴスチン、シャンパンなどを組みあわせた、ザ・スタンダードのオリジナルカクテル「Standard Light」を真夜中にご提供します。

ザ・スタンダード・グリル | The Standard Grill【ホテル 5 階】

■ クリスマスイブディナー・アット・ザ・スタンダード・グリル

営業期間：2022年12月24日 17:30～

価格：おひとり様 3,200 タイバーツ

ワインペアリングオプション おひとり様 1,200 タイバーツ

クリスマスイブには、Sanny and the Natt Buntita Trio のエンターテインメントと



ともに、アメリカの伝統料理に根ざした 4 コースのディナーを提供します。フォアグラのテリーヌで始まり、セラーノと根セロリとともにパンの器に盛られたクラムチャウダーが続きます。そして、黒トリュフのジュレを添えたバターナッツとかぼちゃのコンフィとスイスチャードと芽キャベツのソテーと一緒に供される七面鳥、ビーフプライムリブ、黒豚のロースはテーブルに運ばれてから切り分けられます。クレームフレーシュのアイス添えたパンプキンパイも忘れてはなりません。



■ クリスマスディランチ

営業期間：2022年12月25日 12:00～14:00

価格：おひとり様 2,800 タイバーツ

2 時間アルコールドリンクパッケージ おひとり様 1,900 タイバーツ

クリスマス当日は、ライブミュージックとともに豪華なファミリースタイルの 4 コースのクリスマスランチを提供いたします。まずは、牡蠣、カナダ産ロブスター、車海老、ブラックリブ、ムール貝、北海道産ホタテのタルタルに加え、パレタ・イベリカ、パルマ産ハム、自家製鴨のパストラミ、モルタデラ、トリュフ入りサラミなどの高級シャルキュトリを



ご用意。そしてメインディッシュは、プライムリブのロースト、ラムレッグ、ロティサリーチキンなど、伝統的なクリスマスの祝宴料理をテーブルサイドで切り

分けて、すべてのカットを盛り合わせてご提供します。デザートに登場するブランデー風味のカスタードとバニラアイスクリームを添えた Not Your Standard Christmas Pudding が、このフィースト体験を素敵に締めくくってくれるでしょう。



■ ニューイヤーズイブディナー

営業期間： 2022 年 12 月 31 日 【1stディナー】 17:30～
【2ndディナー】 20:30～

価格：【1stディナー】おひとり様 4,500 タイバーツ

【2ndディナー】おひとり様 6,000 タイバーツ

ワインとシャンパーニュのペアリング おひとり様 2,800 タイバーツ

大晦日には、5 品のディナーコースが用意され、夢の時間が続きます。和牛ステーキサンドのキャビア添えと、生牡蠣とシャンパンのグラニテのアミューズに続いて、テーブルサイドで切り分けられたハモン・イベリコが供されます。次に、薪で焼いた魚介のサフランビスク添え、または豚の頬肉とモレル茸、冬トリュフのコンソメを添えたファゴッティーニのどちらかをお選びください。さらに次の 2 つのコース料理ではさらに難しい選択をすることになります。まずは、カナダ産ロブスターとホワイトアスパラガスかフォアグラと地元産フルーツのソテーのどちらかを。そして、平目のロースト イカ墨とホッキ貝添えかデビッド・ブラックモア(David Blackmore)によるフルブラッド和牛サーロインのどちらかをお選びください。最後はアイスクリームの周りにケーキ生地をのせてメレンゲで覆い、フランベして焼き目をつけたバイクドアラスカでしめくります。1st ディナーは 17:30 から、2nd ディナーは 20:30 からとなり、真夜中過ぎにはライブミュージックと世界で最も注目されている DJ によるセットリストがフィーチャーされます。



ことになりま。まずは、カナダ産ロブスターとホワイトアスパラガスかフォアグラと地元産フルーツのソテーのどちらかを。そして、平目のロースト イカ墨とホッキ貝添えかデビッド・ブラックモア(David Blackmore)によるフルブラッド和牛サーロインのどちらかをお選びください。最後はアイスクリームの周りにケーキ生地をのせてメレンゲで覆い、フランベして焼き目をつけたバイクドアラスカでしめくります。1st ディナーは 17:30 から、2nd ディナーは 20:30 からとなり、真夜中過ぎにはライブミュージックと世界で最も注目されている DJ によるセットリストがフィーチャーされます。



■ ニューイヤーズデイ・アンリミテッド・アラカルト・ブランチ

営業期間： 2023 年 1 月 1 日 6:30 ~ 15:00

価格： おひとり様 1,200 タイバーツ

アルコールビバレッジ・パッケージ おひとり様 1,900 タイバーツ

2023 年の最高のスタートを切るために、あらゆる祝宴メニューを取り揃えたリバイバル・ブランチにご招待します。この 1 日限りの超ロングタイム・ブランチのメニューには、自家製ペストリーやフレンチトースト、バターミルクパンケーキ、ミューズリーといった朝食の人気メニューから、ザ・スタンダード・グリルのフルブラックファストやチリソーホットドッグ、ブラックアンガススライダーまで、あらゆる料理が勢揃いし、また、シュトーレンやジンジャーブレッドクランブル、パンプキンピーカンパイなど、クリスマスのお菓子も存分に食べ納めしていただけます。



オホ・バンコク | Ojo Bangkok 【ホテル 76 階】

■ オホズ・クリスマスメニュー

営業期間：2022 年 12 月 24 日&25 日

価格：おひとり様 3,900 タイバーツ

ワインペアリング おひとり様 2,000 タイバーツ

メキシカン・クリスマスフィーストを楽しむなら、76 階から眺める街の絶景を背景にしてザ・スタンダード・バンコクの高層階にそびえ立ち、中米の郷土料理を提供するオホ・バンコクがおすすめです。受賞歴のあるシェフ、フランシスコ・パコ・ルアノ(Francisco Paco Ruano)が手がける同レストランでクリスマスに提供する 4 品のセットメニューは、専属 DJ によるライブ演奏とともに楽しめます。また、オプションでワインペアリングを付けることも出来ます。コースは



焼いたトルティーヤにマグロのカルパッチョをのせてアボカドとアリのサルサをトッピングした「マグロのトルティーヤ」からはじまり、車海老とウニのタマル(とうもろこしのちまき)のチルパチョール・サルサ添えに続きます。メイン料理は、じっくり煮込んだラムショルダーのサルサ・ベルデとメスカル添え、鱈のローストとオリーブとゲロチリペッパーで作るベラクルス風バカラオ、仔豚の丸焼きのポンチェ・ソース添えの 3 種類で、伝統的なディップとオアハカ産トマトのサラダ、そして新鮮なトルティーヤとともに提供されます。デザートには、松の実入り自家製チュロスとロンポプアイスをお召し上がりいただきます。

■ ニューイヤーズイブ・リングング・イット・イン | New Year's Eve, Ringing It In

営業期間：2022 年 12 月 31 日

価格：16:30~18:30 <ルーフトップ屋外席> おひとり様 12,000 タイバーツ

17:30~20:30 <屋内席> おひとり様 20,000 タイバーツ

20:30~深夜 <屋内席> おひとり様 30,000 タイバーツ

<ルーフトップ屋外席> おひとり様 16,000 タイバーツ

オホは、バンコクのリバーサイドに打ちあがる大迫力の花火を楽しむのに最適です。屋内では 6 皿のコースセットメニューを、そして風通しの良いテラスではオホから見える 2022 年最後のサンセットをライブ DJ とともに楽しみいただけます。季節にインスパイアされたメニューは、ロブスターのトスターダ、仔牛のスイートブレッド、天然のコーラルトラウト、鴨のロースト、シャモイのソルベなどを使い、グラスの(もしくはそれ以上の)ビルカール・サルモン・ブリュットが用意されています。

バンコクの街で一番高い位置にあるルーフトップでは、16:30 から 18:30 までの時間帯は、今年最後のサンセットを屋外席で楽しみながら、ビルカール・サルモン(1 グラス)とフリーフローのカクテル、スナックを満喫できます。また、17:30~20:30 までの時間帯は、屋内席でビルカール・サルモン・ブリュット(1 グラス)とフリーフローのカクテルをお楽しみ



いただけます。そして、20:30 から深夜までの時間帯は、屋内のお席でオホ特製 6 皿コースのセレブレーションディナーにあわせてビルカール・サルモン・ブリュットのハーフボトルとフリーフローカクテルをお楽しみください。また、20:30 からは、屋外テラスエリアでお好きなお席をお選びいただき、フリーフローカクテルとビルカール・サルモン・ブリュットのボトル、スナックをお楽しみいただくこともできます。

モット 32 バンコク | Mott 32 Bangkok【ホテル 2 階】

■ ニューイヤーズイブディナー

営業期間：2022 年 12 月 31 日

価格：おひとり様 8,888 タイバーツ

高級中華料理店のモット 32 バンコクでは、ガラス張りのエレガントなメインダイニングもしくは屋外のテラス席で、ビルカール・サルモン(1 グラス)とライブ DJ を楽しめるセットディナーをご用意いたします。メニューには、ホタテとタロイモのコロッケ、仔豚のロースト、キャビアと魚の浮き袋のゼリー、アワビのスープなどの前菜や、42 日間かけてローストした北京ダック、ロブスター、稲庭うどんと鶏肉の煮込みなどのメイン料理が含まれます。プライベートダイニングルームのご利用は、17:30~20:30 の時間帯は 75,000 タイバーツ(税・サービス料別)、20:30 からは 125,000 タイバーツ(税・サービス料別)を申し受けます。



スカイ・ビーチ | Sky Beach【ホテル 78 階】

■ ニューイヤーズイブ

営業期間：2022 年 12 月 31 日

価格：2 時間のオープンバー(22:00~深夜)

一般入場券 おひとり様 8,000 タイバーツ~

VIP エクスペリエンス・アット・ザ・ピーク(1 テーブル 4 名以上利用)

おひとり様 18,000 タイバーツ

バンコクで最もドラマチックなルーフトップスポットであるスカイ・ビーチでは、22:00 から深夜までの 2 時間のオープンバー体験から、「ザ・ピーク」でのプレミアムシャンパン 1 人 1 本と深夜のカウントダウン撮影を楽しむ VIP エクスペリエンスパッケージまで、さまざまな年越しのスタイルをご用意しています。また、地元のナイトライフのヒーローであり、世界的に有名な DJ である Aroop Roy と世界ランキング 25 位の Lost Frequencies による DJ プレイもお楽しみいただけます。



ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーンについて

ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーンは、ザ・スタンダードのアジアのフラッグシップであり、ワールドクラスのデスティネーションです。バンコクという街がもつ革新的で型破りな精神性は、ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーンにとって完璧な跳え。バンコク最高層で、建物壁面に螺旋状のピクセルが広がっているような唯一無二の外観デザインが話題のアイコンックな 78 階建高層ビル「キングパワー・マハナコーン」内に位置するこのホテルは、40 m から 144 m のペントハウスまでユニークな美意識が貫かれた 155 の客室、バンコクの街を見下ろす静かでスタイリッシュなテラスプール、スタイリッシュにワークアウトができるようにデザインされたジム、会議室、そしてバンコクのフードシーンを刺激するダイニング & バーとナイトスポット 6 店を備え、すでにバンコクのランドマーク的な存在感を示しています。

遊び心にあふれたダイニング & バーとナイトスポットはザ・スタンダードの真骨頂。チェックイン & チェックアウトやカクテルタイム、ビジネスシーン、そしてくつろぎの場にもなるホテルの中心的存在である「ザ・パーラー(The Parlor)」、専門家が厳選した豊富な種類の紅茶を意外性のある驚きのデザイン空間で楽しめるティールーム「ティース(Tease)」、アメリカのステーキハウスのクラシック感をザ・スタンダード流に表現した「ザ・スタンダード・グリル(The Standard Grill)」、受賞歴を誇る香港発の広東料理レストランがバンコクに進出した「モット 32 バンコク(Mott 32 Bangkok)」では、まさに五感の饗宴を体験いただけます。そして、76 階にあるメキシコ最高峰のシェフが手がけたメキシカンインスパイアレストラン「オホ・バンコク(Ojo Bangkok)」と、78 階のバンコクで最も高い位置にある屋外ルーフトップバー「スカイ・ビーチ(Sky Beach)」では、息を呑むほど圧倒的な“スカイハイ”ダイニング & バー体験をお楽しみいただけます。

スワンナプーム国際空港およびドンムアン国際空港からは車で約 40 分。BTS(高架鉄道)シーロム線のチョノンシー駅から徒歩約 5 分とアクセスにも優れ、ルンピニ公園へも徒歩圏内です。また、ホテルが位置するシーロム地区や隣接するサトーン地区でのショッピングやレストランも楽しめます。

ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーンは、ザ・スタンダードの「Anything but Standard(標準スタンダード以外は何でもあり)」精神を反映した個性的なアーバンリトリートです。昼夜を問わずどんなタイプの旅行者にも柔軟にフィットして、臨場感あふれる大胆なデザイン空間とホスピタリティ体験でお客様の想像力を刺激し続けます。

■ ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン | The Standard, Bangkok Mahanakhon

114 Narathiwas Road, Silom, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand

+662 085 8888

Website : <https://www.standardhotels.com/bangkok/properties/bangkok>

Facebook: <https://www.facebook.com/thestandardbangkok>

Instagram: <https://www.instagram.com/thestandardbangkok/>

LINE : <https://line.me/R/ti/p/@560gfwzz>

ザ・スタンダード・ホテルズについて

ザ・スタンダード・インターナショナルを親会社として、1999 年に誕生したザ・スタンダードは、ありきたりな既存の標準スタンダードな価値観に反逆し、斬新なデザインを前面に出したホテルでトレンドセッター層のリピーターを獲得してきました。現在はバンコク、ニューヨーク、(ハイレートとイーストビレッジの 2 軒)、イビザ、モルディブ、ホアヒン、マイアミビーチ、ロンドンで 8 軒のホテルを展開し、今後は 2023 年にシンガポールとメルボルン、2024 年にダブリンとリスボン、2025 年にブリュッセルでの開業を予定しています。

ザ・スタンダードが手掛けるホテル、ルーフトップディスコ、雑誌などに共通する目的は、古い慣習に挑んで既存の価値観を塗り替え、ザ・スタンダードでしか体験できない喜びをお届けすること。恐れを知らない遊び心にあふれたザ・スタンダードは、細部まで考え抜かれたデザインとサービスによるユニークな美意識を身上とし、「Anything but standard(標準スタンダード以外は何でもあり)」精神を掲げ、ホスピタリティ、旅行、グルメ、ナイトライフなどに新風をもたらすパイオニアとして名声を確立しています。また、スタンダード・インターナショナルは、バンクハウス・グループ(Bunkhouse Group)とザ・ペリ・ホテル(The Peri hotels)の株式の過半数を保有しています。

Website : <https://www.standardhotels.com/>