

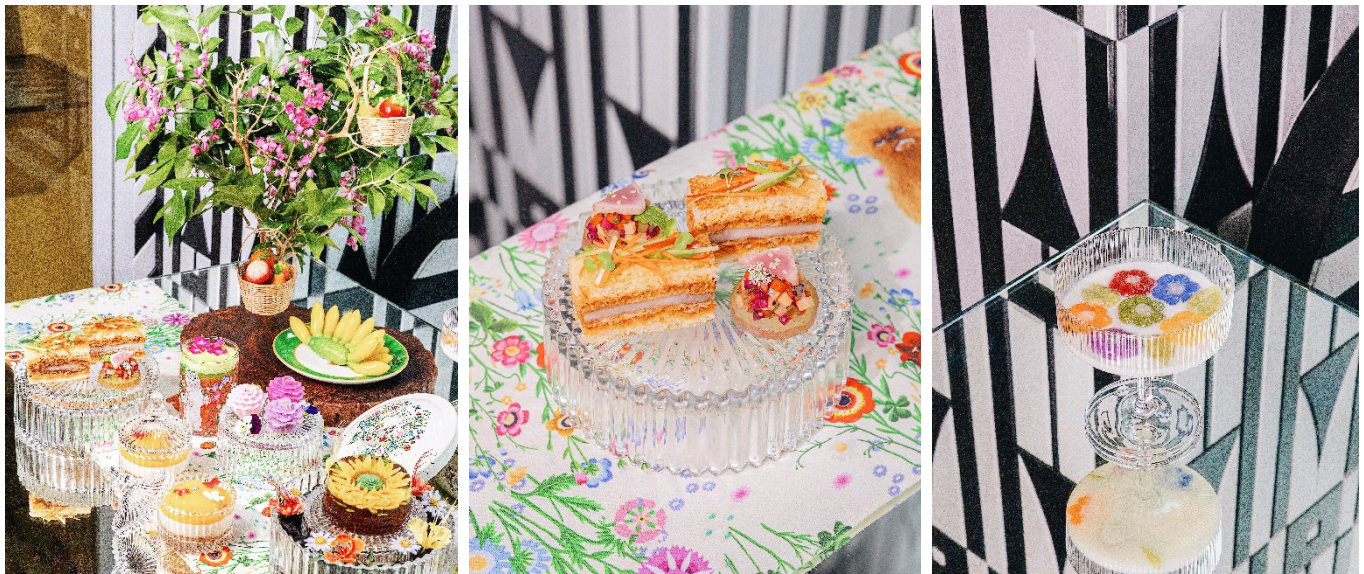
ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン

タイ・バンコクの人気ファッションブランドが手掛けるライフスタイルショップ

「スレトシス・パーラー」とコラボレーション！

“超個人的”アフタヌーンティーメニューをソクラーンで 4/8 から提供

～ 多くの海外セレブやアーティストに愛され、日本でも人気のタイ発ファッションブランド「スレトシス」の世界観が詰まった唯一無二のライフスタイルショップ「スレトシス・パーラー」とのコラボレーションで誕生したスペシャルアフタヌーンティーをエキセントリックなデザインと遊び心が際立つホテル内ティールーム「ティース」で堪能～



【2024年4月5日】「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として、バンコク最高層ランドマークに誕生した個性的なアーバンリトリートホテルであるザ・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、2024年のイースターと、「水かけ祭り」として知られるタイの正月であるソクラーン期間に、バンコクで大人気のライフスタイルショップ「スレトシス・パーラー(Sretsis Parlour)」とコラボレーションした超個人的なスタイルのアフタヌーンティーメニューを提供いたします。ソクラーン限定メニューは、2024年4月8日～30日の期間に登場。イースター限定のアフタヌーンティーメニューは3月15日～4月7日まで提供中です。

ザ・スタンダード・バンコクは今回、そのキュートでエキセントリックなデザインが海外のファッションセレブやアーティストからも愛され、日本でも人気のタイ発ファッションブランド「スレトシス(Sretsis)」が手掛け、オリジナルテーブルウェアからオーダーメイドのホームテキスタイルまで幅広くファンタジックな商品を取り揃えたバンコクで大人気のライフスタイルショップ「スレトシス・パーラー(Sretsis Parlour)」とコラボレーション。ありきたりに収まらない反逆性を個性とするザ・スタンダード・バンコクと、タイ出身の三姉妹が生み出した、「姉妹」を意味する英語＝「Sisters」の逆さ言葉＝「Sretsis」をそのブランド名に冠した、ファッション界の反逆児であるスレトシスがタッグを組み、エキセントリックなデザインと遊び心が際立つザ・スタンダード・バンコクならではのティールーム「ティース(Tease)」で、ソクラーンのフェスティブシーズンにアフタヌーンティー旋風を巻き起こします。

スレトシス・パーラー × ティース アフタヌーンティー 概要

■ ソンクラーン・セレブレーションズ

- 【提供期間】 2024年4月8日～4月30日
 【価格】 おひとり様 980 タイバーツ (税・サービス料別)
 【提供場所】 ティース(ホテル4階)

伝統と流行が融合する祝祭であり、タイ人であれば誰もが大好きな祝日、ソンクラーンを、スレトシス・パーラーとのコラボレーションで遊び心をプラスして“超個性的”にスタイルアップした、ソンクラーンならではのフェスティブ感満載のアフタヌーンティーで——。この特別なアフタヌーンティーには、あらがえない美味しさの「クリスピー・ポーク・サテ」(前頁中央写真)から、マグロにキウイ、ドラゴンフルーツ、マンゴーのピクルスをあわせて爽やかなフュージョン料理に仕上げた「フルーツ・サルサ」、ココナッツソースに柔らかいヤングココナッツとパンダンを入れて伝統的なタイのデザートを現代風にアレンジした甘美な「ブアローイ」(前頁右写真)、マンゴスチン、バナナ、オレンジなどの形をしたとてもキュートな緑豆のお菓子「トン・ルークチュップ」

などのスイーツとセイボリーが含まれます。「マヨンチッド・クリーム・チーズ」もはずせない一品。そして、もち米にスイカと甘い魚でんぶをあわせた「カオニャウ・タンモ・プラハーン」(右上写真)も、この特別なアフタヌーンティーのハイライトになることは間違いなし。話題騒然確実のソンクラーンバージョン・アフタヌーンティー(前頁左写真)です。



■ イースター・セレブレーションズ

- 【提供期間】 2024年3月15日～4月7日
 【価格】 おひとり様 980 タイバーツ (税・サービス料別)
 【提供場所】 ティース(ホテル4階)

3月15日から4月7日までの期間はイースターをテーマに、スレトシス・パーラーとのコラボレーションにより超個性的なアフタヌーンティーを提供中。スレトシス・パーラーのエキセントリックな個性が光るホームコレクションの食器やガラス製品、キャンドルホルダーを使用し、「スレトシスの迷宮」をイメージして趣向を凝らしたアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。トウモロコシとチーズのマカロンをアレンジした「コーン・チーズ・マカロン」や、北欧の伝統的魚料理であるグラブラックスをビーズで作った「ビーズ・グラブラックス」といったセイボリーに加えて、カリカリかつクリーミーなデザート「マッシュルーム・ヘイズ」や、イースターをイメージしたパンナコッタ「ハッピー・イースター」(右下写真)やマカロン、スコーンなどのスイーツも満載。この期間限定でお届けする特別なイースター・アフタヌーンティーを体験いただけます。



■ スレトシス・パーラー × ティース アフタヌーンティー 詳細・ご予約 お問い合わせ先 :

【Website】 <https://www.standardhotels.com/bangkok/happenings/sretsis-parlour-tease>

「標準スタンダード以外は何でもあり」なザ・スタンダードの反逆精神にあふれた、超個性的スタイルのソンクラーンのアフタヌーンティーメニューを存分にお楽しみください。

本件に関する取材・写真素材貸出し・掲載お問い合わせ先

R/O | アールオー 大嶋 MAIL: otoole@kpb.biglobe.ne.jp TEL : 090-4829-1098

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アイコン的な 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の客室から 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、スタイリッシュなテラスプール、フィットネスセンター、スパ、会議室、そしてバンコクのフードシーンを刺激するダイナミックでバラエティ豊かなダイニング & バーとナイトスポットを完備。昼夜を問わず、あらゆるタイプの旅行者に完璧にフィットするデスティネーションです。

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)」から、意外性のあるエキセントリックなデザイン空間でアフタヌーンティーなどを楽しめるティールーム「ティース(Tease)」、アメリカンステーキハウスの定番クラシック感をザ・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、非のうちどころのないワインリストを誇る「モット 32 バンコク(Mott 32 Bangkok)」そして、76 階に位置す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)」まで、圧倒的なダイニング & 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。

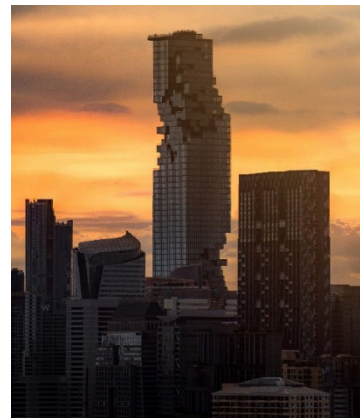
■ザ・スタンダード・バンコク・マハナコーン | The Standard, Bangkok Mahanakhon
114 Narathiwas Road, Silom, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand
Tel: +662 085 8888

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

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・ホテルズは、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、斬新で先駆的なデザインを前面に押し出して、トレンドセッターで趣味の良い顧客層を獲得してきました。ハリウッドで誕生したザ・スタンダード・ホテルズは、現在、ニューヨーク(イーストビレッジとハイラインの 2 軒)、マイアミ、ロンドン、モルディブ、ホアヒン、イビサ、バンコクなど世界中の主要な都市にホテルを展開。今後はリスボン、ミラノ、メルボルン、シンガポール、ダブリン、ブリュッセルでの開業を予定しています。シティホテルであれシーサイドリゾートであれ、ルーフトップバーであれ、ザ・スタンダードが目指し、手掛けるのは、既成概念にとらわれず、古い慣習に挑んで既存の価値観を塗り替え、美意識を高め、ザ・スタンダードならではの体験を提供すること。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、ダイニング、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、親会社のスタンダード・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/>

本件に関する取材・写真素材貸出し・掲載お問い合わせ先

R/O | アールオー 大嶋 MAIL: otoole@kpb.biglobe.ne.jp TEL : 090-4829-1098