



シェフ  
サクチャイ カムクルー氏

タイ・チェンマイ出身。20歳の時に地元レストランにて修業後、中国とチェンマイのホテルレストランを行き来。41歳で来日。日本のおもてなしの習慣が気に入り、自身も料理提供時の心がけとする。

タイ特産品セラドン焼きの器で提供する  
タイ北部チェンマイの伝統カレー

サイアム

セラドン

# タイ料理 SIAM CELADON 銀座

東京・銀座

タイ第二の都市チェンマイの郷土料理を中心に、タイ北部の味を堪能できる店。店名の“セラドン”とはサンスクリット語で「緑の石」を意味し、チェンマイの代表的な青磁器のこと。翡翠色に輝き、独特な割れ目の繊細な模様が美しい。ほとんどの料理はこのセラドン焼きの器で提供される。

タイ北部は山岳地帯があり、寒冷な気候で高原が広がる。タイハーブや野菜が豊富に育ち、それらを多用した料理も多い。タイハーブの代表格であるホーラパー（スイートバジル）を使用したゲーンキョウワン・ガイ（グリーンタイカレー）などハーブを効かせた料理を本場チェンマイ出身のシェフたちが調理。油分が多めで、コクのある料理が多いのもチェンマイ料理の特徴のひとつだ。

タイ産の調味料など一部の食材は、系列食材店「アジアロード」から仕入れることで本場タイ

の味を実現。ランチタイムは、タイ北部の味をビュッフェでも楽しめる。店頭にはチェンマイの伝統工芸品である唐傘が色鮮やかに並び、天井の高い優雅な空間の店内には、チェンマイから直輸入された照明が店全体を優しく照らし出す。



住所／東京都中央区銀座2-4-6 銀座Velvia館7F 電話／03-6228-7783 営業時間／月～金 11:00～15:00 (L.O.14:00) 17:00～23:00 (L.O.22:00)  
土日祝 11:00～16:00 (ビュッフェL.O.15:00) 16:00～23:00 (L.O.22:00) 定休日／施設休館日に準ずる 席数／48席 客単価／昼1500円、夜3000円