

Six Senses Thai Restaurant

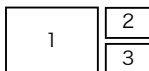
マッサマン ビーフ

MASSAMUN BEEF

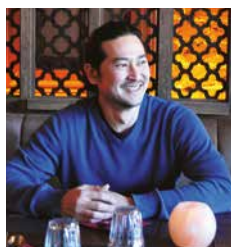
サツマイモの代わりにジャガイモをマッシュポテトにし、タイの伝統的な料理をアレンジした独創的な一皿。マッシュポテトはカレーと滑らかに絡み合い、新しい食感を楽しむことができる。ほんのり香るシナモンなどの香辛料の香りが心地よく、6時間かけて煮込んだ牛肉はスプーンでほぐれるほど柔らかい。



1. 店内奥には、建築家でもある共同経営者によってデザイン・設計された重厚感溢れる、気品高い空間が広がる。
2. 暖色系の間接照明が、敷き詰められたレンガを優しく照らす。
3. 電球の柔らかな光を金色のフレームが包み込みむようなデザインが印象的な照明。



オーナー&シェフ
トン ラングプラパイさん
Tong Ruangprapai



タイの大学で絵画を専攻し、シドニーに渡豪後はミュージシャンとして仕事をしながら、並行して料理を学ぶ。その後、共同経営者と共にパースでレストランをオープンさせ、本店が2店舗目となる。自身のアーティスティックな“センス”が店名、そして店内の内装に反映されている。



Six Senses Thai Restaurant

シックス センス タイ レストラン

住所：135 Oxford St. Leederville
電話：08 9444 0321
営業時間：月～日曜日 11:30am ~ 2:30pm / 5:30pm ~ 10pm
ウェブ：www.sixsenses.com.au
座席数：約 150 席

