

タイ政府認定レストラン、『タイフェスティバル2022』に参加、5月に4種のサービスを展開



タイ国政府商務省認定レストランの『アジアンタウン』（URL: <https://asian-tawan.com/>）は、5月に開催される『タイフェスティバル2022』内企画『ご近所タイフード』にて、限定メニューの提供をはじめとする4つのサービスを行います。

SWタウン株式会社（[東京都新宿区下宮比町3番2号](#)/代表 セワマート・ワンナ）はオリエンタルレストラン&ワインバー『アジアンタウン』として、『タイフェスティバル2022』に出店致します。当店は期間中『ご近所タイフード』企画の一環として、4つのサービスを展開致します。

●スペシャルメニューのご提供

期間中、4種のスペシャルメニューをご提供致します。通常メニューとは一味違う味わい、食感をお楽しみ頂けます。

・ ボタンエビ&タラバガニのトムヤムスープ .

提供期間：5/1～5/15

ボタンエビとタラバガニを使用した期間限定の贅沢なトムヤムスープ。

シーフードはオホーツク海産のものを惜しみなく使用し、深いコクと旨味を引き出しております。

ボタンエビ、タラバガニ2種の味わいを楽しむことが出来るのはこの期間のみとなりますので、この機会にぜひご利用ください。

S 1399円（税込）

M 2299円（税込）

L 2980円（税込）

・ ガパオガイトードラードカオ（鶏唐揚げのバジル炒め）

提供期間：5/16～5/31

カラッと揚げた鶏の唐揚げ（ガイトード）に、甘辛いガパオソースで炒めた野菜を盛りつけました。普段のひき肉ガパオとは異なる食感、風味をお楽しみ頂けます。

鶏肉は通常よりも小さめにカットしているため口に運びやすく、ソースやご飯ともよく絡みます。

ごはん、卵の有無をお選びいただけますので、お食事としてもおつまみとしてもお楽しみいただけます。

ごはん、卵あり1150円（税込）

ごはん、卵なし1050円（税込）

・ガパオムーグロブ&ムーデーンラードカオ（揚げ豚肉&赤豚肉のバジル炒め）

&

提供期間：5/16～5/31

2種の豚肉、野菜をガパオソースで炒めた、ここでしか味わえない逸品です。

赤豚肉とは「ムーデーン」というタイ風のチャーシューのことで、味付けに使われる調味料が赤く、肉自体も赤くなることから「赤豚肉」と呼ばれています。

豚肉はそれぞれ風味も食感も異なりますので、ぜひ一度ご賞味ください。

鶏唐揚げのメニューと同様にごはん、卵の有無をお選びいただけますので、お食事としてもおつまみとしてもお楽しみいただけます。

ごはん、卵あり1200円（税込）

ごはん、卵なし1100円（税込）

カオニャオマムアン

提供期間：5/1～5/31

もち米とマンゴーを使用したタイの定番デザートです。

タイではマンゴーの旬が4～5月とされており、今の時期によく食べられているそうです。

タイフェスティバル2022のポスターに使用されている『マムアンちゃん』にちなんだこちらのメニュー、ぜひ一度ご賞味ください。

748円（税込）

●シンハービール数量限定500円でご提供

シンハービールとは、王室に認められている由緒あるプレミアムビールです。

スパイシーな味わいで、タイ料理の味付けによく合います。

アジアンタウンでは、タイフェスティバル2022の開催を記念して、

通常提供価格715円（税込）のところ、数量限定500円（税込）でご提供致します。

ワンコインでシンハービールを味わうことが出来るまたと無い機会ですので、

タイ料理といえばシンハービールという方も、まだ飲んだことがないという方もこの機会を逃すことなくご利用ください。

●2000円で1枚抽選券プレゼント

タイフェスティバル2022では、タイの旅行券など豪華景品が当たる抽選会を開催致します。

タイフェスティバル公式LINEにご登録いただいた画面をお見せいただくことで、お食事2000円ごと※に1枚抽選券をお渡しいたします。

専用サイトより抽選へお申込みいただく形式となっておりますので、詳細はタイフェスティバル公式SNS等のアナウンスをご確認ください。

※通常メニューも対象となります。

●無料で1品サービス

タイフェスティバル公式LINEにご登録いただいた画面をスタッフへお見せいただくと、「タイティー」「ピンクミルク」「ブルーソーダ」「ポーピアサワーン（シーフードの揚げ春巻き）」「トゥアトードサムンパイ（ハーブとピーナッツのおつまみ）」の中から1品無料でサービス致します。

●『アジアンタワン・アジアンタワン168』について

2013年7月 に神楽坂店がオープン、翌年2014年7月

にカレッタ汐留内に2号店となる『アジアンタワン168』をオープン。

タイ国から料理人を招聘し本場の風味を残しながら日本人好みの味へと整え、北海道から取り寄せている海産物を使用した料理などが好評を得ております。

また、タイ国政府商務省から認定レストランに与えられる「タイ・セレクト」（URL:

<http://thaiselect.jp/>

）の称号を頂き、激辛ガパオライスや旨辛ガパオライスをはじめとしたメニューを複数TVメディアに取り上げていただきました。

●開催期間

2022年5月1日（土） ～2022年5月31日（火）

●店舗情報

HP: <https://asian-tawan.com/>

アジアンタワン 神楽坂店

東京都新宿区神楽坂5-30 MTTビル2F

[月-金]11:30～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～23:00 (L.O. 22:30)

[土] 11:30～23:00 (L.O. 22:30)

[日祝]11:30～22:00 (L.O. 21:30)

電話番号: 03-5579-8544

アジアンタワン168 カレッタ汐留店

所在地: 東京都港区東新橋1-8-2カレッタ汐留 B2F

営業時間:

[月-土]ランチタイム11:00～14:00 (L.O. 13:30)

[月-土]ティータイム15:00～17:00

[月-土]ディナータイム17:00～23:00 (L.O. 22:30)

[日祝]11:00～22:00 (L.O. 21:30)

電話番号: 03-6228-5783

●会社概要

会社名: S W タワン株式会社

代表：代表取締役 セワマート・ワンナ

設立：平成25年8月1日

所在地：[東京都新宿区下宮比町 3](#) 番 2 号

資本金：5,000万円

事業内容：

- ・飲食店の経営、企画、コンサルティング
- ・食料品の輸入、卸し、販売
- ・按摩、マッサージ、指圧、鍼、灸の施術所の経営
- ・リラクゼーションサロンの経営
- ・各種教室の企画、管理、運営
- ・アロマグッズ、コスメティック用品の輸入、卸し、販売
- ・雑貨小物の輸出入

公式サイト：<https://asian-tawan.com/>

公式SNS

Twitter：<https://twitter.com/asiantawan>

Instagram：https://www.instagram.com/asian_tawan/?hl=ja

【お問い合わせ先】

SWタワン株式会社 事業開発部 赤倉

電話番号：03-6850-9307

メールアドレス：contact@sw-tawan.co.jp

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>