

創業28年目の挑戦。大阪発のタイ料理店が満を持して東京へ殴り込み！ 東京・虎ノ門ヒルズに「クンテープ」6/17グランドオープン ～東京進出のため「ガパオチーズ」など新商品開発。本気で Teppan、狙いまっせ！～

株式会社クンテープ（本社：大阪市中央区高津3-2-30-1204、代表取締役：川北昌紀）は6月17日（水）、東京・虎ノ門ヒルズ 森タワー3階に「クンテープ 虎ノ門ヒルズ店」（東京都港区虎ノ門1-23-3）をグランドオープンします。大阪の繁華街である難波・梅田に2店舗を構える創業28年本格タイ料理店が東京に進出します。



ガパオチーズ（税別1300円）



揚げバナナonチーズ（税別800円）

■タイ国政府認定レストランが東京に進出！タイ料理人が作る本格タイ料理をご賞味あれ

「クンテープ」は1992（平成4）年に日本橋で創業した、タイ人シェフが腕を振るうタイ国政府認定タイ料理レストランです。1999（平成11）年に道頓堀に移転、2017（平成29）年には梅田の商業施設「ルクア」に2店舗目を出店しました。そして2020年6月17日（水）、東京に初進出いたします。東京開催のタイフェスティバルや、その他タイイベントにも10年ほど前から出店しており、お客様から「東京には店はないの」などお問い合わせいただくことが多く、また東京から出張のお客様からも出店してほしいという声を頂き、出店を考えておりました。初出店ということで、出店場所にはこだわっていたのですが、2019（平成31）年3月に虎ノ門ヒルズという有名なところからお声がけいただき、出店することになりました。

当店としましては、本場タイのシェフが作る料理で、東の間のタイ気分を味わっていただけたらと考えております。

■20～40代女性をターゲットに新商品を開発。「チーズガパオ」や「焼酔っ払い麺」など3種の進化系タイ料理

「ガパオチーズ」は、ガパオライスのアツアツに熱した石鍋に盛り付け、上からご自身でチーズ（別皿に100cc用意）をふんだんにかけ、半熟目玉焼きと一緒にかき混ぜていただきます。ピリ辛スパイスなガパオにまるやかさが加わった、リゾットのような新感覚のガパオライスです。「焼酔っ払い麺」（パッキーマオ）はタピオカ粉などを使用した薄くて幅広の生麺にシーフードを合わせた、つるつるもっちりした食感が独特の麺料理です。タイのショウガ「クラチャイ」を使っているので、食べ進むほどに体がポカポカと温まります。現地ではポピュラーなメニューですが、日本ではまだ珍しいです。「酔っ払った人も目が覚めるほど辛い」という由来の通り現地では激辛ですが、より食べやすい辛さにアレンジしており、辛さを求める方には唐辛子の量によって調節させていただきます。スイーツも新メニューをご用意。「揚げバナナonチーズ」は、タイで定番のスイーツ揚げバナナにアツアツのチーズをふんだんにかけ、溶けたココナッツアイスと絡めながらいただくスタイルの新感覚スイーツです。



焼酔っ払い麺（税別1,100円）

■「クンテープ 虎ノ門ヒルズ店」詳細

住 所：東京都港区虎ノ門1-23-3 虎ノ門ヒルズ森タワー3F

電話番号：03-6550-9615（6月12日以降開通予定）

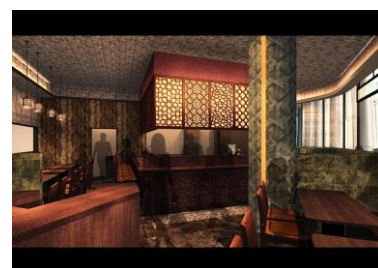
営業時間：平日 ランチ＝11時～15時（L.o14時30分）

ディナー＝17時～23時（L.o22時）

土日祝 11時～23時（L.o22時）、ランチは11時～15時（L.o14時30分）

席 数：テーブル＝31席、カウンター＝12席

定休日：施設に準ずる



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社クンテープ 担当：川北 TEL：06-4708-0088 E-mail:kawakita@krungtep.co.jp