

„JIM THOMPSON’S Table Thailand / Ginza“



Essen Sie gerne thailändisch?

Die thailändische Küche vereint Einflüsse aus China, Indien, Indonesien, anderen Nachbarländern und sogar auch Europa. Dabei behält sie aber einen eigenen einzigartigen Charakter mit der Kombination der Geschmacksrichtungen scharf, sauer, süß, salzig und bitter. Gerade das macht ihren Reiz aus, und so ist sie heute weltweit sehr beliebt. Typisch für die thailändische Küche ist auch die Verwendung von frischen Kräutern und fermentierter Fischsauce Nam Pla. In der heißen Jahreszeit ist deswegen ein thailändisches Restaurant immer einen Besuch wert.



Nicht nur für kulinarische Freunde sondern auch für Liebhaber der thailändischen Seidenkunst ist das Restaurant „**Jim Thompson’s Table Thailand**“ auf der 10. Etage im „GINZA MARRONNIER GATE“ sehr zu empfehlen.

Den Namen Jim Thompson haben Sie sicher schon einmal gehört. Jim Thompson (geboren 1906) war ein amerikanischer Architekt. Als er 34 Jahre alt war, meldete er sich freiwillig zum US-Wehrdienst, und während des Zweiten Weltkriegs kam er als Agent für den Geheimdienst „Office of Strategic Services“ (OSS), dem späteren CIA, nach Thailand.

Er war so in Thailand verliebt, dass er auch nach dem Krieg dort blieb und Thailand zu seiner zweiten Heimat machte. Er erkannte sofort den Wert von thailändischer Seide, die damals noch völlig unbekannt war und nur in Heimarbeit von Frauen angefertigt und billig an die chinesischen Mittelsmänner verkauft wurde. Durch seine große Begabung als Textildesigner und mit seinem eigenen unternehmerischen Knowhow baute er die Seidenindustrie in Thailand auf und machte die thailändische Seide weltweit bekannt. So hatte er Status und Erfolg gewonnen, bis er am Ostersonntag 1967 spurlos vom Cottage in den Cameron Highlands in Malaysia verschwand, wo er zu dem Zeitpunkt seinen Urlaub verbrachte. Trotz einer enormen Suche wurde aber nicht die geringste Spur von ihm entdeckt. Ob er im Dschungel von einem Tiger angefallen wurde, oder ob es sich um die Rache chinesischer Mittelsmänner oder seiner Rivalen handelte, oder ob seine Tätigkeit als Offizier des US-Geheimdienstes im zweiten Weltkrieg eine Rolle gespielt hat, bis heute weiß man es nicht, und wahrscheinlich werden wir die Wahrheit niemals erfahren.

Die Einrichtung des Restaurants, wie zum Beispiel die asiatische Blumendekoration oder Kissen aus thailändischer Seide, schafft eine gemütliche und entspannte Atmosphäre des Komforts.

„Jim Thompson's Table Thailand“ ist eines meiner Lieblingsrestaurants, in dem man authentische thailändische Küche gut und preiswert essen und eine gemütliche Zeit verbringen kann, sowie ein bisschen sentimental in Gedanken an Jim Thompson, seine Erfolgsgeschichte und sein mysteriöses Verschwinden denken kann.



GINZA MARRONNIER GATE 10F, 2-2-14 Ginza Chuo-ku Tokyo Tel: 03-5524-1610

<http://www.jtable.com/>

- 1 Gehminute vom Metro-Bahnhof „Ginza-1Chome“ der Yurakucho-Linie (Ausgang4)
- 2 Gehminuten vom Metro-Bahnhof „Ginza“ der Marunouchi- oder Hibiya-Linie (Ausgang C8)
- 5 Gehminuten vom Metro-Bahnhof „Ginza“ der Ginza-Linie (Ausgang A13)
- 4 Gehminuten vom JR-Bahnhof „Yuraicho“ (Chuo-, oder Kyobashi-Ausgang)

Öffnungszeiten:

Mittagsessen: Mo.- Fr. 11:00-15:00 (L.O. 14:00)

Sa.,So. und Feiertage 11:00-16:00 (L.O. 15:00)

Abendessen: . 17:00-23:00 (L.O. 22:00)



Tipps:

Das Lunchbüffet ist gut und günstig.

Mo.- Fr. 1600Yen (90 Min.)

Sa.,So. u. Feiertage 1850Yen (70Min.)

Gutscheine und Rabatte für Handy und Internet finden Sie hier:

<http://r.gnavi.co.jp/p365301/coupon/>

(es gelten in der Regel Zeitbegrenzungen

oder sonstige Einschränkungen)

von Yuko Aoki (U.B.)

JIM THOMPSON'S Table Thailand 銀座

みなさん、タイ料理は好きですか？

中国、インド、インドネシア、その他の近隣諸国、そしてヨーロッパの影響も受けているのがタイ料理ですが、それでいて辛味、酸味、甘味、塩味、苦味が組み合わさった他に類をみない独自の特質を兼ね備えています。それこそがタイ料理の魅力で、今日世界中で広く愛されています。新鮮なハーブや魚醤(ぎょしょう・ナンプラー)が使われているのもタイ料理ならではの特徴で、これからの暑い季節、タイ料理のレストランにお出かけになるといいでしょう。

美味しいものが食べたい方だけでなく、タイシルクの芸術品がお好きな方にもお薦めしたいのが銀座マロニエゲートの10階にある「JIM THOMPSON'S Table Thailand 銀座」というレストランです。

「ジム・トンプソン」という名前はきっとお聞きになったことがあるでしょう。ジム・トンプソン(1906年生まれ)はアメリカ人建築家です。34歳の時にアメリカ陸軍に志願し、第二次世界大戦中にCIA機関の前身であるOSSの諜報員としてタイに渡ります。タイをこよなく愛した彼は戦後もそこに留まり、タイを第二の故郷にします。彼はすぐにタイの絹製品の価値を見出します。タイシルクは当時はまだ

まったく世に知られておらず、女性が家で手織りしていて、中国の仲買人が安価で買い取っていました。トンプソンは織物のデザイナーとして素晴らしい才能を持っており、また経営者として独自のノウハウを駆使しタイで絹工業を立ち上げ、タイシルクのブランド名を世界中に広めました。それにより彼は地位と成功を手中に収めますが、1967年のイースター・サンデーに、休暇で訪れていたマレーシアのキャメロン・ハイランドのコテージから忽然と姿を消してしまいます。大がかりな捜索にもかかわらず、なんの手がかりも見つけることができませんでした。彼の失踪が、ジャングルでトラに襲われたのか、中国人仲買人もしくはライバル業者の復讐によるものなのか、第二次世界大戦時のOSSの諜報員としての活動に起因するものなのか、今日まで彼の消息はいっさいわかっていません。今後も真相を知ることは決してできないでしょう。

レストランではアジア風のフラワーアレンジメントや、タイシルクのクッションなどのインテリアが安らぎと寛ぎの空間を生み出しています。

„JIM THOMPSON'S Table Thailand 銀座“では本格的なおいしいタイ料理がお手頃価格で食べることができ、ゆっくりつろいだ時間を過ごすことができます。そしてまた、ジム・トンプソンのサクセス・ストーリーや謎の失踪にも思いを馳せちよっぴりセンチメンタルな気分にも浸れる、私のお気に入りのレストランの一つです。



銀座 2-2-14, 銀座マロニエゲート 10F 電話: 03-5524-1610

<http://www.jitable.com/>

東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」出口 4 より徒歩 1 分、丸ノ内線・日比谷線「銀座」出口 C8 より徒歩 2 分、銀座線「銀座」出口 A13 より徒歩 5 分

JR 山手線「有楽町」中央・京橋出口より徒歩 4 分

営業時間:

ランチ: 月～金 11:00-15:00 (L.O. 14:00)

土・日・祝 11:00-16:00 (L.O. 15:00)

ディナー: 17:00-23:00 (L.O. 22:00)

お得情報:

ランチビュッフェは CP が高いです。

月～金 1600 円 (90 分)

土・日・祝 1850 円 (70 分)

携帯・パソコンで得られる期限付き、条件付き割引が受けられるクーポンはこちらから:

<http://r.gnavi.co.jp/p365301/coupon/>

青木 裕子