

2025 年 9 月 22 日

【マンダリン オリエンタル バンコク】
ホテルの開業 150 周年を祝う特別プログラム
「アンフォールディング・レガシーズ」を実施
タイ王国内初のホテルとしての軌跡を祝し、18 ヶ月にわたる祝賀プログラムを



マンダリン オリエンタル ホテル グループ誕生の礎となった旗艦ホテルの一つで、タイ王国初のラグジュアリーホテルとして 1876 年に「ザ・オリエンタル・バンコク」として開業したマンダリン オリエンタル バンコクは本年 11 月から 2027 年 3 月までの 18 カ月にわたり、ホテルの開業 150 周年を記念する祝祭プログラム「アンフォールディング・レガシーズ」を断続的に実施いたします。

開業 150 周年記念プログラム「アンフォールディング・レガシーズ」では伝統と革新をテーマに据え、「セレブレーション・チャプターズ」と題した 6 つの章(「レガシー」「ピープル」「サービス」「カルチャー」「クラフト」「イノベーション」)を基軸に、歴史と未来を結びつけるプログラムを各種展開いたします。期間中は、料理、ウェルネス、芸術、文化交流などのジャンルを網羅した多彩な体験プログラムを通

じて、ゲストの皆さまに特別なひとときをお届けいたします。

「オープニング・ランチョン&ガラ・ディナー」

「アンフォールディング・レガシーズ」の幕開けとして本年 11 月 22 日に、タイ王国マハ・チャクリ・シリントーン王女殿下を来賓としてお迎えし、昼食会「オープニング・ランチョン」を開催いたします。同日の夜には、世界各国の国王や大統領の専属シェフで構成する「クラブ・デ・シェフ・デ・シェフ」が手掛ける「ガラ・ディナー」を催します。フランス大統領官邸・エリゼ宮やアメリカのホワイトハウスで腕を振るう料理長をはじめとする各国の専属シェフが一堂に会し、国家元首や皇室に供されたレシピを現代的に再解釈した、特別メニューをご提供いたします。タイの伝統芸術やオーケストラの演奏とともに、美食のひとときを華麗に演出し、ガラ・ディナーのフィナーレは、世界的アーティストによるサブライズ・パフォーマンスで華やかに締めくくります。

オープニング・ランチョンおよびガラ・ディナーの収益金は、障がいのある方々の教育・自立支援を目的に、シリントーン王女殿下が設立した「ラチャスタ財団」へと寄付させていただきます。また当日は、世界的ラグジュアリーブランドや著名なタイ人アーティストによる 150 周年記念限定コレクションのチャリティーオークションや、世界各地の当グループホテルが提供するエクスクルーシブな体験プログラムが対象となる、特別オークションも実施いたします。

ランチョンおよびディナーは、招待制にて、少人数限定の席をご用意しております。各テーブル(最大 9 名様)には専属シェフが付き、至高の美食体験をご堪能いただけます。価格は 288,000 タイバーツ(税・サービス料込、約 115 万円)となっており、残席は僅少となっておりますので、詳細につきましては下記までお問い合わせください。mobkk-reservations@mohg.com



18 カ月にわたる祝賀プログラム「セレブレーション・チャプターズ」

開業 150 周年記念プログラムの中心をなすのが「セレブレーション・チャプターズ」です。18 カ月に

わたり6つのテーマごとに異なる、ホテルの豊かな伝統と時代を経ても変わらない精神を称える様々なアクティビティおよびプログラムを、物語を紡ぐようにご案内いたします。

1. **レガシー | マンダリン オリエンタルの原点**

タイ国内初のホテルとしてのはじまりを称え、その歩みを形づくってきた人々、伝統、そして節目を振り返ります。

2. **ピープル | 影響を与えてきた人々**

世代を超えて当ホテルの歩みを形づけてきたスタッフ、ゲスト、パートナー、そして先駆者たちを称えます。

3. **サービス | 伝説的と称されるサービス**

時代とともに磨かれてきたおもてなしの心と、その舞台裏にあるストーリーを紹介いたします。

4. **カルチャー | 発見の旅**

アート、音楽、文学、そして文化交流を通じて、当ホテルがタイおよび世界と育んできた文化的なつながりを探ります。

5. **クラフト | 新たな伝統の創造**

美食の芸術、デザイン、儀礼の巧みな技を紹介し、受け継がれてきた遺産を守りながら未来に向けて再解釈します。

6. **イノベーション | 革新の精神**

デザイン、テクノロジー、そして先見的な思考を通じて未来を見据え、次の150年へとレガシーを受け継ぎます。

当館は2024年に、英国の日刊紙「ザ・デイリー・テレグラフ」による「世界のベストホテル50」に選出され、フランスの「ミシュランガイド」ホテルセレクションでは最上級を示す「スリー・キーズ」を獲得しております。さらに、世界最高峰のレストランやホテルを格付けするフランスの「ラ・リスト」においては本年、「世界最高のホテル」として選出されるなど、国際的に誉れ高き評価を数多く頂戴しております。

また当ホテルは創業以来、革新的な設備やサービスを先駆けて導入してまいりました。タイ国内のホテルとして初めて電灯を採用し、チャオプラヤー川沿いにスパ・ウェルネス施設を設け、さらにパーソナライズド・バトラーサービスの先駆けとなるなど、常にアジアのラグジュアリー・ホスピタリティ業界を牽引してまいりました。

マンダリン オリエンタル バンコクは創業以来、受け継いできた伝統を称えるとともに、革新を重ねながら未来を見据えております。150周年を記念して18カ月にわたり展開する「セレブレーション・チャプターズ」では、ブランドを形作ってきた大切な要素を、多彩な体験プログラムとしてお届けします。ゲストの皆さまには、歴史を受け継ぎながら新たな価値を創造し続けるマンダリン オリエンタルならではの特別なひとときをご提供いたします。

「この歴史的な節目にマンダリン オリエンタル バンコクを率いることができ、大変光栄です。当ホテルは、マンダリン オリエンタル 香港と並び、当ホテルグループのブランドの物語の半分が始まった場所でもあります。この2つの象徴的なホテルが、アジアの伝統と世界的な洗練を融合させたブランドの礎を築いたのです。『アンフォールディング・レガシーズ』は、私たちのこれまでの軌跡に敬意を払いつつ、未来への力強い一歩を踏み出すプログラムと云えます。開業 150 周年を記念するあらゆる要素に、これまで受け継がれてきた優雅な伝統と未来への希望が込められています。」(マンダリン オリエンタル バンコクの総支配人兼オペレーション統括エリア・バイスプレジデント、アンソニー・タイラーのコメント)

■ マンダリン オリエンタル バンコクについて

1876 年に創業し、チャオプラヤー川の畔という理想的なロケーションに佇むマンダリン オリエンタル バンコクは、長年にわたり世界中のゲストを魅了し続けています。全 331 室を備える当ホテルは、ジョゼフ・コンラッドやサマセット・モーム、バーバラ・カートランドといった世界的に著名な作家たちにインスピレーションを与え、その名を冠したスイートも多く備えています。館内には、伝統的なタイ料理からミシュランの星を獲得したフランス料理「ル・ノルマンディ」に至るまで、11 軒のレストラン&バーを有しています。さらに、専用のシャトルボートでアクセスできるのは、タイ料理を学べる「オリエンタル タイ クッキング スクール」や「サラ リム ナーム」「テラス リム ナーム」といったタイレストラン、数々の受賞歴を誇る「オリエンタル スパ」、そしてフィットネス&ウェルネスセンターです。また、最寄りスカイトレイン(サパーン タクシン駅)や、タイ最大規模のショッピングモール「アイコンサイアム」へのアクセスも便利で、敷地内には「ザ・レジデンス・アット・マンダリン オリエンタル バンコク」も併設しています。

■ マンダリン オリエンタル ホテル グループについて

数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタルは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。マンダリン オリエンタルは、オリエンタルの伝統と、立地する土地の文化や独自のデザインを反映させた、卓越したホテルづくりで定評があります。当ホテルグループの使命は、きめ細やかなおもてなしを通じて、お客さまに感動と喜びをお届けすることです。アジアのルーツから世界的なブランドへ成長を遂げ、60 年以上の歴史を持つマンダリン オリエンタルは、現在 27 の国と地域において 43 軒のホテル、12 のレジデンス施設と 26 の「エクセプションナル・ホームズ」を運営。さらに多くのプロジェクトを計画しています。マンダリン オリエンタルは、ラグジュアリー・ホスピタリティにおける革新的なリーダーとしての名声を高め、長期にわたって持続的成長を実現しています。 mandarinoriental.com

<本リリースに関するお問い合わせ>

news release

Mandarin Oriental Hotel Group Limited

Japan PR Office c/o AVIAREPS Japan Ltd.



MANDARIN ORIENTAL

マンダリン オリエンタル ホテル グループ 広報代理店

アビアレップス株式会社 (担当: 早瀬、水口、野間)

Eメール: mohgjapan@aviareps.com

電話: 03-6261-5733 ファクシミリ: 03-6261-5944