

Stor glæde blandt turister over Michelinguiden Bangkok

Bangkok er kendt vidt og bredt for sin madkultur, og i går fik byen endelig sin første udgave af Michelinguiden. Med Bangkok-udgaven kan byen sammenlignes med gastronomiske destinationer i verdensklasse som New York, Paris og London. Michelinguiden er kendt vidt og bredt som en guide med de bedste restauranter i verden, og blandt de 17 vindende restauranter findes Gaggan, Bo.lan og Paste.



Har du nogensinde besøgt Nahm, Le Normandie eller Mezzaluna? Så gør det næste gang! Disse tre restauranter er, sammen med 14 andre Bangkok-restauranter, blevet nævnt i Michelinguiden 2018. Guiden blev lanceret den 6. december og dækker over alle typer af restauranter – fra street food til gourmet. Tourism Authority of Thailand er en officiel partner, og vi opfordrer turister, lokale og forretningsrejsende til at udforske Bangkoks kulinariske glæder.



— Tourism

Authority of Thailand er utroligt glade for at se, at denne Michelin-guide endelig er klar. Det er et stort skridt mod at bevise, at Bangkok er en by for madkendere. Der er mange, som rejser gennem Bangkok på vej mod andre destinationer i Thailand, og det ville være dejligt, hvis de ville blive her en nat eller to for virkelig at opleve, hvad denne fantastiske by har at tilbyde. Vi tror, at denne guide kan overbevise dem om at gøre det, siger Ms. Pakkanan Winijchai, chef for Tourism Authority of Thailand, København for de nordiske lande og Baltikum.

Bangkok-udgaven fås på thai og engelsk i både en trykt og en digital udgave.

De tostjernede restauranter:

Gaggan

Le Normandie på The Mandarin Oriental Hotel

Mezzaluna på The Lebua Hotel

De enstjernede restauranter:

Bo.lan

Chim by Siam Wisdom

Nahm på The Como Metropolitan

Elements på The Okura Prestige

Ginza Sushi-Ichi

J'AI ME by Jean-Michel Lorain

Jay Fai

L'Atelier de Joël Robuchon

Paste

Saneh Jaan

Savelberg på The Oriental Residence

Sra Bua by Kiin Kiin på The Siam Kempinski Hotel

Sühring

Upstairs at Mikkeller

Alle de Bangkok-restauranter, der er med i Michelin-guide Bangkok 2018 præsenteres her:

<https://guide.michelin.com/th/en/bangkok/dining-out/the-michelin-guide-bangkok-2018-has-arrived/news>

Johan Englundh, SpoilConcept Communication

E-post: johan.englundh@spoilconcept.se

Tlf.: 46 (0)739 82 34 00

Om Thailands turistbureau

Tourism Authority of Thailand (TAT) blev grundlagt i 1960 og var den første organisation i Thailand med særligt ansvar for at fremme turismen i landet. Det thailandske turistbureau i Stockholm blev etableret i 2002 og er ansvarlig for de nordiske og baltiske lande. Det thailandske turistbureau tilbyder rejseinformation til borgere, rejsebureauer og pressen og arbejder også på at motivere indbyggerne i de nordiske og baltiske lande til at rejse til Thailand. Læs mere på <http://dk.tourismthailand.org/home>