**EXPERIENCIAS CULINARIAS EXCEPCIONALES, SOLO EN**

**THE PENINSULA HOTELS**

El nombre **The Peninsula** es sinónimo de romanticismo, glamour y estilo: hoteles en las ciudades más interesantes del mundo, instalaciones impresionantes, un servicio de primera clase y una combinación única de tradición, herencia, innovación y elegancia, es lo que hace que los huéspedes tengan una estancia como ninguna otra, ya sea por negocios o por placer.

Como grupo hotelero de lujo líder en el mundo, [The Peninsula Hotels](https://www.peninsula.com/en/default) tiene el orgullo de ser la empresa hotelera más antigua de Asia, la cual comenzó su andadura en Hong Kong en 1866, y desde ese entonces, sus huéspedes ya distinguían el estilo y el sabor único de su cocina.

Con una larga herencia y raíces en China, en la mayoría de los hoteles Peninsula (Hong Kong, Shanghai, Pekín, en Tokio, Bangkok, Chicago y París) se ofrecen sofisticados platos inspirados en la gastronomía asiática: comida cantonesa, el tradicional *dim sum* (masa rellena que se suele servir con té), así como diferentes menús o especialidades de temporada como el Viaje del Arroz Tailandés, el nuevo menú de [The Peninsula Bangkok](https://www.peninsula.com/en/bangkok/5-star-luxury-hotel-riverside), o el ramen hecho a base de plantas que es novedad en [The Peninsula Tokyo](https://www.peninsula.com/en/tokyo/5-star-luxury-hotel-ginza).

**Ocho platillos, ocho provincias tailandesas**

Situado junto al majestuoso río Chao Phraya y rodeado de exuberantes jardines tropicales, el restaurante [**Thiptara**](https://www.peninsula.com/en/bangkok/hotel-fine-dining/thiptara-outdoor-thai) de The Peninsula Bangkok lleva mucho tiempo seduciendo a los clientes con su cocina tradicional tailandesa. Pero con su nuevo menú, centrado en el arroz, su equipo culinario invita a los comensales a disfrutar de una experiencia aún más elevada a través de las diferentes provincias de su extraordinaria nación.

“The Rice Journey”, consta de ocho platillos que destacan las distintas y deliciosas variedades de arroz cultivadas en las regiones de Chiang Mai, Yasothon, Phatthalung, Chiang Rai, Surin, Ratchaburi, Tak y Roi Et, y que son relativamente desconocidas para quienes visitan Tailandia.

En palabras de **Monnipa Rungthong**, Jefa de Cocina de Thiptara, idear este menú le dio la oportunidad no sólo de deleitar a los comensales, sino también de informarles sobre algunos de los productores regionales únicos de Tailandia, los cuales suministran arroz tailandés a restaurantes y cocinas domésticas en todo el mundo.

**Ramen vegetal en el menú de Servicio a la habitación**

El plato hecho a base de plantas “'My Ramen by Ippudo’" incluido en el [menú de servicio a la habitación](https://www.peninsula.com/en/tokyo/hotel-fine-dining/room-service), es la nueva oferta culinaria de The Peninsula Tokyo. Este hotel se asoció con Ippudo, la famosa cadena de restaurantes de ramen japonés, para ofrecer la mejor experiencia de ramen en la habitación, y que los huéspedes lo disfruten de una manera única.

“My Ramen by Ippudo” es la réplica saludable del característico caldo tonkotsu lechoso del restaurante -ahora libre de productos animales y hecho con ingredientes de origen vegetal-, el cual se elabora con una sopa hecha a base de leche de soya mezclada con un caldo de algas konbu y setas porcini, mientras que los fideos ramen se preparan en la cocina del hotel.

Adicional a esto, el cliente puede personalizar su experiencia “My Ramen” eligiendo varios de los 13 ingredientes que el hotel ofrece como: cebolla verde con salsa de soya, ñame yuba, verduras takana, setas kikurage, ajo frito, entre otros más.

Una vez que el plato llega a la habitación, y delante del comensal, un miembro del equipo Peninsula vierte la sopa caliente sobre el cuenco de fideos sin huevo y lo adereza con un chorrito de aceite de trufa. Y listo, ¡a degustar se ha dicho!

Desde su fundación, The Peninsula Hotels se ha comprometido a promover los aspectos culturales más destacados, ricos y vibrantes de las ciudades de destino en las que se encuentran sus propiedades, e hitos como estos, son prueba de ello.

Descarga imágenes en alta resolución en **esta liga**.

Para más información visita: <https://www.peninsula.com/en/newsroom>

###

**Sobre The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSS)**

Constituida en 1866 y cotizada en la Bolsa de Valores de Hong Kong (00045), HSH es la sociedad de cartera de un grupo que se dedica a la propiedad, el desarrollo y la gestión de prestigiosas propiedades hoteleras, comerciales y residenciales en lugares clave de Asia, los Estados Unidos Unidos y Europa, así como la prestación de servicios de turismo y ocio, gestión de clubes y otros servicios. La cartera de Peninsula Hotels comprende The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula Paris, The Peninsula Bangkok y The Peninsula Manila. Los proyectos en desarrollo incluyen The Peninsula London y The Peninsula Istanbul. La cartera de propiedades del Grupo incluye The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y St. John's Building en Hong Kong; El Hito en Ciudad Ho Chi Minh, Vietnam; y 21 Avenue Kléber en París, Francia. La cartera de clubes y servicios del Grupo incluye The Peak Tram en Hong Kong; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**Contactos de prensa:**

Carolina Trasviña, Client Service Director | Travel: [carolina.trasvina@another.co](mailto:carolina.trasvina@another.co)

Mariana Espíritu, Sr. PR Executive | Travel: [mariana.espiritu@another.co](mailto:mariana.espiritu@another.co)

Camila Martínez, Account Assistant | Travel: [camila.martinez@another.co](mailto:camila.martinez@another.co)