

チェンマイ料理
 @ 75/51 ซอยเชียงใหม่



コア ケー ガイ

stir-fried chicken and vegetable

鶏肉と野菜のチェンマイ炒め

当店定番チェンマイスープ「ゲーンケー
 ガイ」の炒めバージョン。
 ピリッと辛く、茄子が鶏肉旨味を吸い込
 んでさらに美味ひさUP!!

チェンマイの家庭でよく食べられる一品。

¥1,030



ゲーン オム ムー

Chiang mai style offal soup

チェンマイ風ホルモンスープ

豚バラ肉とホルモンをたっぷり使用した
 スープ。ご飯のおかず、酒のつまみどち
 らも行けます。

¥1,030



ゲーン ケー ガイ

ChiangMai Spicy jungle Curry soup

チェンマイ森のカレースープ

¥1,030



タイ南部料理



タイ南部の料理は、全体的に辛く仕上がっています。
 ご要望があれば、調節する事も出来ます!

クミン…インド料理には必須のスパイス。食欲増進と消化の促進、
 腹痛や胃痛の緩和などに効果があります。



プラートード クミン サムンパイ

鱈のクミン・ハーブ揚げ

クミンの香りがシンプルに楽しめる一品。

さっぱりとした味付けで、ほくほくの鱈の身
 がグッド!!

ビール間違いなくすすみます。

¥980



タレーパット クミン サムンパイ

シーフードのクミン・ハーブ炒め

これぞ南部料理!!という一品!

贅沢にハーブを使用し、ご飯のおかずにもびつ
 たりです。

からうまです!!!

¥980