



CHEDI SEASON'S SELECT COURSE

季節のチェディコース

人気のタイ料理が一度に楽しめるお得なコース

パー クン<生海老のお刺身風冷製香草のチリソース> (1名様+495)

<シェフお勧め季節のスパイシーサラダ>

季節がわりの素材を使ったタイの伝統的なスパイシーサラダ辛口

<ボウル料理>

トムヤム クン <天然有頭海老のトムヤムクン> 辛口

上質な天然海老を使った、秘伝の纖細なハーブスープをお楽しみ下さい。

(又は)

カナダ産高級ロブスター トムヤム クン スープ 辛口 (1名様+1628)

ハサミ付きの大型オマールを使用。贅沢にトムヤムスープに。



<メイン料理1>

ガッパオ ムー <豚肉と筍のタイ産バジル炒め> 辛口

新鮮なホーリーバジルと唐辛子、歯ごたえの良い筍をオイスタークリームソースで炒めました。(炒めのお料理のみ)
(又は)

ガッパオ ヌア ダム <黒毛和牛と筍を使ったタイバジル炒め> 辛口 (1名様+858)

(又は)

プニム パッポンカリー <ソフトシェル蟹のカレー香り炒め> (1名様+990)

殻ごと召し上がるソフトシェルクラブをタイ人気の有名料理でご堪能下さい。

(又は)

ロブスター パッポンカリー <カナダ産オマールロブスターのカレー香り炒め> (1名様+1628)

高級リゾートのように贅沢な大型オマールを使用。上質な甘い身をご堪能下さい。

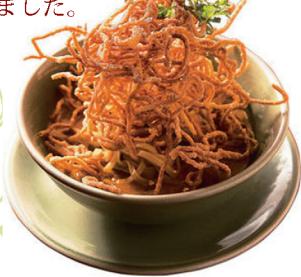
(又は)



プラムック ヤッサイトムカーペサ

<イカの射込み魚型鍋ペサハーブとココナッツミルクスープ煮込み> 辛口 (1名様+880)

新鮮なスルメイカに豚肉や海老、春雨を丁寧に詰めて現地の伝統的な料理法で仕上げました。



<メイン料理2> (両方をご用意の場合は 1名様+759)

パッタイ <海老入り米麺の焼そば タマリンド風味>

(又は)

カオ ソイ ガイ <チェンマイ名物 チキンカレーヌードル>

(又は)

ゲーン チュンポーン ペット

<自家製鴨団子入り季節野菜と自家製ペーストを使ったタイ南部のレッドカレー> 辛口
とタイ高級ジャスミン香り米

<季節の特製デザート> カノム ピセッワンニー <シェフおすすめ本日のデザート>

特別価格 3900 (税込 4290) にてご提供

INFORMATION

本メニューは季節メニューの為、割引など除外メニューとなります。写真はイメージです。実際の盛付けなど異なる場合がございます。辛さやハーブの調整はリクエストが可能です。セレクトはテーブルで同じものを1つお選び下さい。当店のディナータイムはテーブルチャージ418円とサービス料10%を頂戴しております。