

タイ政府認定 5つ星



国内 13 店舗中 4 店舗

5-STAR THAI FOOD WITH SPANNER CRAB

アサヒガニを使った5つ星のタイ料理



Photograph Makoto Endo



茹でる前から赤いことから「アサヒガニ」という名前がつけられています。前後に歩きます。今回はとても大きなものが入荷しました。身が甘く胴の部分に肉がぎっしりと詰まっています。繊維が柔らかく、身もとても美味しくお楽しみいただけます。タイ人シェフ自慢の調理法でご提供いたします。

トムヤム プーアサヒ<アサヒガニのトムヤムスープ>(辛口)

プーアサヒ トート クルワ<アサヒガニと彩野菜の塩胡椒炒め>(辛口)

プーアサヒ パッポンカレー<アサヒガニと玉子のカレー香り炒め>

プーアサヒ パットプリックゲーン チュンポーン

<アサヒガニと季節野菜のハーブ入りタイ南部のレッドカレーソース炒め> (辛口)

全て 2800 (税込3080) 1尾 500g~600g

タイ系 Youtuber 遠藤マコトさんがアサヒガニのパッポンカレーを紹介されました！QRよりご覧下さい！



INFORMATION

産地は海外です。
ご提供にお時間を頂戴する場合がございます。予めご了承ください。
本メニューは季節メニューの為、割引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。
お召し上がりの際は殻にご注意下さい。