



チェディルアン北堀江本店／ハービス ENT 5F/淀屋橋でご提供 2018. 6. 15 頃
 厳選された素材とタイの伝統的な料理法の組み合わせ
 夏のおすすめメニュー



<ノンアルコール トロピカルカクテル & トロピカル デザート>
 ミス コサムイ <タイの青い花アンチャンとライチを使ったカクテル>
 グラデーションがとっても素敵。気品高いタイの女性をイメージ。880/アルコール入り+100
 殻付きココナッツ アイスクリーム 自家製ラムレーズン添え 680→ 500



島根県隠岐諸島や 北海道函館他の漁港から直送された新鮮なスルメイカ、
 他の産地からも生海老、殻付き生牡蠣などが届きます。
 夏本番のタイ料理を特別価格でご提供。沢山の伝統的な料理法でご堪能ください。

香草や辛さはリクエスト可能です。記載の材料、産地は市場の状況により異なる場合もございます。割引・その他の特典の併用はご遠慮下さい。
 消費税は別途お預かり致します。当店はテーブルチャージを頂戴しております。



WORLD
 PROTECTOR



KOH SAMUI
 BY CHEDI LUANG
South Thai Beach, Pattaya, Samui, Koh Phangan



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
 THAI SELECT PREMIUM
 FIRST 5-STAR IN KANSAI

チェディルアンは日本で初めてタイ政府認定5つ星「タイセレクトプレミアム」へ3店認定されています。



厳選された素材とタイの伝統的な料理法の組み合わせ
チェディルアンおすすめ夏のメニュー

< 冷製／アペタイザー >

- * パー クン ルイスワン<森のハーブと唐辛子を使った生海老とお刺身風冷製>辛口 1匹 398 (3匹より)
- パー ホイナムロン ルイスワン<森のハーブと唐辛子を使った殻付き生牡蠣の冷製>辛口 1匹 398 (3個より)
- プラムック ルワク ルイスワン<漁港からのイカの温製、森のハーブと唐辛子を使ったソース添え>辛口 880

< 冷菜 >

- * ヤム プラムック シャンハイ ソム<イカと柑橘、板春雨のスパイシーサラダ>辛口 880
- タム スワ カピ<蝦醬とイカと米麺を入れたグリーンパパイアのソムタム>辛口 980

< 前菜 >

- ヘグウン <海老のすり身を使った揚げ巻き アプリコットソース> 5個 680
- * トード マンプラーガライ<手作り手ごねのタイの魚のさつま揚げ 特製ピクルスソース添え> 880
- プラムック パット カティアム<イカのガーリックソース炒め トマトチリソース> 880
- プラー トートマカム<夏が旬の鱸のタマリンドソース揚げ> 880

< スープ >

- * トムヤム ナムコン プラー<夏が旬の鱸のクリーミーなトムヤムスープ>辛口 1480
- トムカー プラムック<漁港からのイカとタイハーブのココナッツミルクスープ>辛口 1480

< 炒めもの >

- プラムック クン パット メット マムアン<イカと海老のカシューナッツ炒め>辛口 1080
- プラムック パッポンカリー<イカと香菜のカレー卵炒め コサムイスタイル> 1480
- * プラムック パットプリックゲーンパタニ<イカのタイ南部パタニ炒め>大辛口 1380
- ガッパオ プラムック ムー シャンハイ<イカと豚肉のタイ産バジル炒め板春雨入り>辛口 1280

*印はおすすめ料理です。

香草や辛さはリクエスト可能です。記載の材料、産地は市場の状況により異なる場合もございます。割引・その他の特典の併用はご遠慮下さい。
消費税は別途預かり致します。当店はテーブルチャージを頂戴しております。



WORLD
PROTECTOR



เจดีย์หลวง
CHEDI LUANG



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST 5-STAR IN KANSAI

チェディルアンは日本で初めてタイ政府認定5つ星「タイセレクトプレミアム」へ3店認定されています。



<< スペシャルリテ特別価格 >>

島根県隠岐諸島や 北海道函館他の漁港から直送されました。
 現地の高級リゾートスタイルで4種類の調理法をご用意いたします。



プラムック ヤッサイ<新鮮なスルメイカ丸ごと使った春雨や豚肉の射込み>

◎ プラムック ヤッサイ ヌン マナオ<イカの射込みレモンソース蒸し>写真 辛口 2980 → 1680

*◎ プラムック ヤッサイ ヌン チューチャー 2980 → 1680

<イカの射込みハーブとレッドカレーソース バイマックルーの香り>辛口

◎ プラムック ヤッサイ ペサ 2980 → 1880

<イカの射込み魚型鍋ペサ ハーブとレモンスープ煮込み シーフードソース添え>辛口

*◎ プラムック ヤッサイ トムカーペサ 2980 → 1880

<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

<夏の麺と夏のカレー、タイ香り米を使ったお料理>

*パット センミー トムヤム クン<海老と細い米麺センミーのトムヤム焼きそば>辛口 1080

センミー トムヤム クン ヘン<海老と海老団子のトムヤムまぜそば>辛口 1080

センミー イエン タオフ<魚型鍋ペサに入れたイカと空芯菜入りピンクの紅麴スープ米麺> 1380

カオ パット ロッフアイ ムー<豚肉とタイ産黒醤油とナッツの焼き飯駅舎風> 1280

*ゲーン チュムポーン<夏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

*タイの魚団子 (又は) 魚 (又は) イカ 1280 /カナダ産高級ロブスター (半身) 1680 → 1380

センミー<カレーによく合うモチモチとした細い米麺>100g: 390

スパイシーサラダやカレーによく合うカウニャウ<籠入りチェンマイ餅米>480

*印はおすすめ料理です。

香草や辛さはリクエスト可能です。記載の材料、産地は市場の状況により異なる場合もございます。割引・その他の特典の併用はご遠慮下さい。
 消費税は別途お預かり致します。当店はテーブルチャージを頂戴しております。



WORLD PROTECTOR



KOH SAMUI
 BY CHEDI LUANG



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
 THAI SELECT PREMIUM
 FIRST 5-STAR IN KANSAI

チェディルアンは日本で初めてタイ政府認定5つ星「タイセレクトプレミアム」へ3店認定されています。