



CHEDI LUANG YODOYABASHI 6TH ANNIVERSARY COURSE

== EATING TRIP IN THAILAND ISAN REGION ==

＜チェディルアン淀屋橋 6 周年記念 アニバーサリーコース 全 8 品＞

チェディルアン淀屋橋/北堀江本店/ハービスエント 5F でご提供

== タイ東北イサーン地方の食旅 ==



フライト無しでタイの東北地方イサーンのディナーを体験。現地の珍しい伝統料理や函館から直送のスルメイカ、幻の超高級魚ハタ、カナダ産オマールロブスターなどを使ったワンランク上の贅沢な 5 つ星のメニュー。贅沢な秋の夜長をお楽しみください。

今回はチェディルアン淀屋橋 6 周年を記念して、珍しい 10 種類のタイの近隣諸国のアジアの麦酒をお選びいただけます。（淀屋橋店のみ）

更に、タイワイン「モンsoonバレー」やタイの青い花のカクテルなども盛り込んだ、通にもご満足いただけるタイのホスピタリティー溢れるラインナップ。

タイ料理が初めての方でもタイ旅行のリピーターの方でもきつとご堪能いただけるかと思ます。



WORLD
PROTECTOR



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG

By The Beach Resort&Club @ Beach



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST STAR IN KANSAI



<お料理のセレクトのメニューは全てグループで1つをお選びください>

■冷製アミューズ

パー クン<ハーブとチリペーストを使った有頭生海老とお刺身風冷製>辛口

■前菜：モダンタイフュージョン

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>

■タイ東北イサーン地方伝統料理：前菜

ラーブ ウンセン<タイ産緑豆春雨と豚挽肉とイカ入り炒り米のスパイシーサラダ>辛口
(又は)

■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

■タイ東北イサーン地方伝統料理

ガイ ヤーン イサーン<スパイシーグリーンチキンタイ東北風ソース添え>辛口
*店舗によりスタイルは異なります。

■タイ東北イサーン地方伝統ボウル料理

トムセープ ルークチンプラー ケッティオ シャンハイ ムーサップ
<イサーン風 豚挽肉、タイの魚団子と板春雨入りタマリンドとフレッシュハーブのスパイシースープ>辛口
(又は)

● トムヤム ロブスター <カナダ産ビッグオマールロブスターを贅沢に使用したトムヤムスープ

● <1名様につき追加 1200 円(税別)>

アジアの高級リゾートにしかない、ビッグロブスターのトムヤムは一生に一度、体験できるかどうかではないでしょうか。
食べ応えのある 1 匹 300g の大きなものを選び 1 名様につき半匹使用します。

■ == タイ政府認定 5 つ星店のシェフおすすめ 5 種

北海道函館の漁港から直送される新鮮なスルメイカ、超高級魚ハタを使った伝統的タイ料理 ==

<お料理のセレクトのメニューはグループで1つをお選びください>

ハタは世界中の高級海鮮料理店で見かけることがありますが、タイでは「ブラカウ」と呼ばれて大変貴重な魚として重宝されています。
タイ現地からの熟練シェフによる伝統的な調理法で、一期一会の幻の魚「ハタ」をご堪能くださいませ。

ブラムック ヤッサイ ヌン チューチャー

<北海道函館産新鮮なスルメイカ丸ごとを使った豚肉と春雨の射込みハーブとレッドカレーソーススパイマックルーの香り>辛口
(又は)

ブラムック ヤッサイ ヌン マナオ

<北海道函館産新鮮なスルメイカを丸ごとを使った豚肉と春雨の射込みレモンソース蒸し>辛口
(又は)

ブラカウ パッポン カリー<高級魚ハタのカレー香り炒め>

(又は)

ブラカウ ガッパオ ムー<高級魚ハタと豚肉のタイバジル炒め>辛口



WORLD
PROTECTOR



CHEDI LUANG



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG
From The Beach Resort On Koh Phangan



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST STAR IN KANGSAI



プラカウ ヌンマナオく高級魚ハタと香草のレモンソース蒸し>辛口

(ハタは季節のお魚でございます。市場の仕入れ事情により予告なく他のお魚へ変更する場合がございます。)

■ご食事

o5つ星のカウマンガイ シェフ特製タオチオソース添え

2013年にタイ王室が大阪へ来られた際にチェディルアン淀屋橋のグランシェフがご提供した特別メニュー。皇太子は翌日お代わりを所望されました。

(又は)

oゲーン キョワーン ガイクチェディ特製鶏肉と茄子のグリーンカレー>辛口

高級香り米<カウホームマリー>添え

(又は)

oカオソイ ガイクチェンマイ風チキンカレーヌードル>辛口(ハービスエント/北堀江本店のみでご用意)

黄色い卵麺を半分揚げて、半分を茹で薬味を好みで加え、少なめのココナッツ風味のカレースープに絡めて食します。

<お1人様いずれかお1つお選び下さい>

o本日のおすすめトロピカルデザート

(一例) 旬の素材を使ったココナッツミルクデザートなど

(又は)

o1ドリンク (お食事中にもご用意できます。)

お好きな1杯をお選びください。

国産生ビール

グラスワイン 白 (又は) 赤

ミス コサムイ (タイの青い花とライチを使ったノンアルコールカクテル)

季節のおすすめジュース

アイス烏龍茶

*淀屋橋店限定「タイと近隣諸国のビール」の中からもお選びいただけます。(タイ産シンハービール(生)/タイ産チャンビール/タイ産リオ/タイ産 プーケット/シンガポール産 タイガー/バトナム産 サイゴンスペシャル/フィリピン産 サンミゲルスタイナー/ラオス産 ビアラオラガー/スリランカ産 ライオンスタウト/ミャンマー産 ミャンマービール (缶) /カンボジア アンコールビール) 品切れや仕入れ事情によりご用意できない場合もございます。

<http://www.chedi.jp/CLYASIABEER.pdf>

*全店で、珍しいタイ産ワイン「モンスーンバレー 白、赤」もお選びいただけます。

*ハービス ENT 店 (5F) では、専用のサーバーをマイナス2度まで凍らせた、プレミアムハイネケン生ビールもお選びいただけます。

(ドリンクをお選びの方にはデザートは付きません。)

※本メニューはあくまで一例でございます。変動の可能性がありますので予めご了承くださいませ。

お一人様 7900 (税8%サ10%別) 2名様より

販売期間:2018年9月9日~2018年11月20日



WORLD
PROTECTOR



เจดีย์หลวง
CHEDI LUANG



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG
Brewed with the finest ingredients in Thailand



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST STAR IN KANSAI