



コサムイバイ チェディルアン 5周年アニヴァーサリーコース

これまでの感謝をこめて特別プランをご提供いたします。



<冷菜> サワロ ワンニー <シェフおすすめ本日の冷製 パッションフルーツソース> 辛口

<アミューズ> マ・ホ <タイ伝統的なフルーツと豚肉やナッツを使ったアペタイザー>

<冷菜> ヤム ルドゥニー<シェフおすすめ季節のスパイシーサラダ>辛口

<前菜> ムー サロン <豚肉と海老すり身入り卵麺の巻き揚げ アプリコットソース>

< 5つ星のシェフおすすめの厳選素材を使ったメインディッシュ> (グループで1つお選び下さい)

◎ プラムック ヤッサイ ヌン マナオ

<北海道函館直送のスルメイカを丸ごと使った春雨や豚肉の射込み レモンソース蒸し>辛口 (写真)

◎ プラムック ヤッサイ ヌン チューチャー

<北海道函館直送のスルメイカを丸ごと使った春雨や豚肉の射込み ハーブとレッドカレーソース>辛口

◎ プラムック ヤッサイ ペサ (火にかけて熱々をお楽しみいただきます。)

<北海道函館直送のスルメイカを丸ごと使った春雨や豚肉の射込み 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

◎ プーカイ パッポンカリー プラムック

<内子入り超高級ストーンクラブと北海道函館漁港のイカを使った卵とカレーの香り炒め>

◎ ガーン プー パットポンカリー<高級イチョウガニと卵のカレー香り炒めタイ南部風> (1名様+500)

◎ ガッパオ スア ダム<黒毛和牛と筍を使ったタイバジル炒め>(辛口) (1名様+500)

<お食事>(グループで1つお選び下さい)

◎ バミー トムヤム イエン<タイ南部風トムヤム海鮮冷麺 ココナッツロースト風味>辛口(写真)

◎ ゲーンマッサマン ガイ<タイ南部名物 コサムイ特製鶏肉のマッサマンカレーとタイ高級香り米>

◎ 5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ご提供した特別メニュー。

< Patissier special anniversary dessert >

パティシエ特製アニヴァーサリーデザート

通常価格 7800 (税サ別) → アニヴァーサリー特別優待価格 3500 (税サ別) 1名様全7品 (2名様より)

KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets

香草や辛さはリクエストが可能です。記載の材料、産地は市場の状況により異なる場合がございます。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、サービス料を頂戴しております。写真はイメージです。