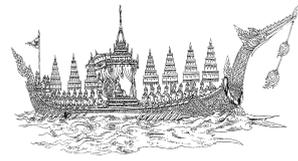


# KOH SAMUI

## BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets



### KOHSAMUI BY CHEDI LUANG 6th Anniversary Course

タイ政府認定5つ星



#### ■冷菜■

サワロ クンソット<シェフおすすめ赤海老のお刺身風冷製 パッションフルーツソース>

#### ■冷菜■

ヤム ホープリ<海老と北海道産生貝柱入りバナナの蕾のスパイシーサラダ>辛口

#### ■前菜■

ヘグウン<春巻きの皮で巻いた海老のすり身揚げ アプリコットソース>

#### ■タイ正月特別料理前菜■

ホーモック プラー ソンクラーン<ちまき風の蒸し魚ハーブとココナッツカレー風味>(辛口)

#### ■タイ政府認定5つ星店のシェフおすすめ タイ正月ソンクラーン特別メイン料理■

皆様で1つお選びくださいませ。数には限りがございます。(1名様+1,320円にて2品選択可)

■トムヤム ナムコン プラー ペサク<本日のお魚を使った魚型の鍋のトムヤム スープ煮込み>(辛口)

■ガツパオ ヌア ダム<黒毛和牛と筍を使ったタイバジル炒め>(辛口)

■プラムック ヤッサイ ヌン マナオ

<漁港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)

■ガーン プー パッポンカレー

<イギリス産 超高級ヨーロッパイチョウガニを使った、卵とカレーの香り炒め>

ヨーロッパではポピュラーなカニのひとつに数えられるヨーロッパイチョウガニ。身は繊維がしっかりして甘い上品な味わいです。今回は身の詰まった1つ140gもあるハサミと腕だけを1名1つ使って贅沢に調理いたします。

※入荷状況により、別の蟹を代用させていただく場合がございます。

#### ■ご食事■

皆様で1つお選びくださいませ。

■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>

■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>

#### ■Patisserie 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 7018 (税サ別) →

アニバ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)