



Koh samui By Chedi Luang Special Fair

厳選された素材とタイの伝統的な料理法の組み合わせ
 コサムイ バイ チェディルアン南の島の食旅へ



< シーフードを使った前菜 >

*コサムイ シーフードブラッター 数種の香草ソース添え

<セット：生貝柱2匹、殻付き生牡蠣2個、生海老2匹、天然有頭海老（茹で）2匹、イカ>辛口 2100 (人気) 左より

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のお刺身風冷製>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個 398(個より)

< 季節のスパイシーサラダ >

*ラーブ ペック<タイ産鴨肉と小海老やイカを使った炒り米入りタイ東北風スパイシーサラダ>辛口 880

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

パー プラムック ソム<イカと柑橘のチリハーブのスパイシーサラダ>辛口 1080→ 880

*印は季節限定おすすめ料理です。



< タイの伝統的な前菜/一品料理 >

*ガイトート ハジャイ <タイ南部ハジャイ風鶏肉のハーブ揚げ> 980→ 680 (人気) 左

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 中

ヘグウン ラーブ ペック<タイ東北イサーン風ラーブ味の鴨団子揚げ巻き> 5個 680 右

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

プラムック トートカティアム <イカのガーリック揚げ パイナップルソース> 980→ 680

KOH SAMUI
 BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets

香草や辛さはリクエストを可能です。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。当店はアールチャージ、サービス料を頂戴しております。写真はイメージです。



Koh samui By Chedi Luang Special Fair



< 炒めもの／一品料理 >

- * プラムック クン パット メット マムアン <海老とイカのカシューナッツ炒め>辛口 1380 → 1080 (人気) 写真
- 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 → 1080
- クンメナム パット カティアム ブリッククワ <手長海老とガーリックの胡椒炒めタイ南部風>辛口 2匹 1560
- ロブスター パッポンカリー<カナダ産高級ロブスターを使った卵とカレー香り炒めタイ南部風>辛口 半匹 1680 / 1匹 3360
- プラムック パットブリック ゲーンパタニ <イカのタイ南部パタニ炒め>大辛口 1480 → 1080
- * クワクリン ベック<タイ南部風鴨肉とハーブのターメリック炒め 葉野菜添え>辛口 1080
- ガッパオ ベック鴨肉を使ったタイ産バジル炒め>辛口 1080
- 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 1480 → 1080



< スペシャルテ特別価格 2980 → 1480 > (大人気)

プラムック ヤッサイ<新鮮なスルメイカを丸ごと使った春雨や豚肉の射込み>

北海道函館や宮城県石巻などから直送された新鮮なスルメイカが届きます。

コサムイのイメージする現地の高級リゾートスタイル。4つのお好みの調理法からお選び下さい。

◎1 プラムック ヤッサイ ヌン チューチャー

<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

◎2 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>辛口

◎3 プラムック ヤッサイ ペサ

KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets

香草や辛さはリクエストを可能です。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。当店はアールチャージ、サービス料を頂戴しております。写真はイメージです。



Koh samui By Chedi Luang Special Fair

<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

◎4 プラムック ヤッサイ トムカーベサ

<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



< 現地の珍しい郷土食。麺とカレー、タイ香り米を使ったお料理 >

- *パッタイ ミーコブ<自分で混ぜるタイの田舎風 海老と生卵入り揚げ麺のパッタイ>1080 左
- *ミー クラビ<海鮮とハーブ入りタイ南部のグリーンカレーに入れた揚げ麺と茹で麺>辛口 1180
- クエッティオ トムヤムクン<海老と自家製海老団子入り米麺を使ったトムヤムスープ麺>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 中

- *カオ クルック カピ <タイ高級香り米で作る伝統的な海老味噌の混ぜご飯> 1280 右
- カオ パット トムヤム <海老入りタイ高級香り米で作るトムヤム風味の焼き飯>辛口 1280



*ゲーン クラビ ペット

<自家製鴨団子入り季節野菜と自家製ペーストを使ったタイ南部のグリーンカレー>辛口 1280

魚(又は)イカ 1280 /カナダ産高級ロブスター(半身) 1680

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

*印は季節限定おすすめ料理です。

KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets

香草や辛さはリクエストを可能です。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。当店はアールチャージ、サービス料を頂戴しております。写真はイメージです。