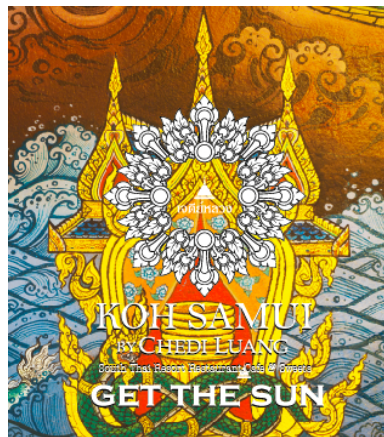


## 5TH ANNIVERSARY

### PREMIUM BUFFET IN KHOSAMUI 2019

2019/6/8~6/9 2380 (税別) → 特別価格 1660 (税別)



コサムイ バイ チェディルアンでは 5 周年を記念して  
プレミアム ランチビュッフェをご用意いたします。  
タイ南部の本格的なタイ伝統料理や海鮮やトロピカルフルーツやタイフュージョン。鰯、広島産牡蠣、北海道函館漁港  
からのイカや高級鴨肉や豚肉を使ったシェフ自慢の料理。  
タイの珍しい郷土のカレーなどをスペシャルなラインナップ満載。  
コサムイならではの、パティシエによるタロ芋の焼きプディング、ココナッツやトロピカルフルーツ、  
餅米などを使った伝統的なタイデザートも豊富にお楽しみ下さい。

#### ■ 南の島のタイフュージョン (一例) ■

パー ホイナムロン スック サワロ <牡蠣を使ったアペタイザー パッションフルーツのソース>  
ヤム サーモン ソム<サーモンと旬の柑橘を使ったスパイシーサラダ>辛口  
プラー グレン トートスムーパイ マックパオオン <鱈付きの高級甘鯛と茸のココナッツハーブ揚げ>  
(甘鯛未入荷時は他のお魚でご提供)  
マ ホ <サーモンと旬の柑橘を使ったスパイシーサラダ>辛口

#### ■ 冷菜 ■

ヤム プラムック シャンハイ ソム  
<北海道函館漁港からのイカと旬の柑橘を使った、板春雨のスパイシーサラダ>辛口  
ヤムヤイ (ヤム コサムイ) <南の島の海鮮スパイシーハーブサラダ>辛口  
ヤム ホーブリー<海老と小貝柱入バナナの蕾のスパイシーサラダ>辛口  
タム スワ <タイ南部風米麺をつかった海鮮のソムタム>辛口

#### ■ 冷製/冷菜 ■

クンチェーナンプラー<甘海老のお刺身仕立てスパイシーシーフードソース>  
フレッシュグリーンサラダ ナンプラーとオリーブオイルの特製ドレッシング  
ナンプリック カピ<タイ北部伝統的蝦醬入り新鮮野菜のディップ>



■ 南の島の前菜料理 ■

ガイ トート ハジャイ <タイ南部風 5つ星の揚げ鶏 特製ソース添え>  
プラムック トートスムーパイ  
<北海道函館漁港からのイカとガーリックの香草揚げ 特製パイナップルソースとマンゴーソース>  
オースワン <貝を使ったタイ風もんじゃ 特製トマトチリソース添え>  
ラードナムコン<季節野菜とタイ風ハーブチリマヨネーズ>  
カイパロ<タイ風厚揚げと玉子の八角煮>

■ 南の島の地方伝統料理 ■

クワキン ペック<タイ南部名物 高級鴨肉とハーブのターメリック炒め 葉野菜添え>辛口  
ゲーン ソム プラー<本日のお魚とお野菜のタイ南部伝統的なオレンジ色のサワーカレースープ>辛口

■ タイ南部メイン海鮮料理 ■

プラムック ヤッサイ チューチャー パッターン  
<海老と北海道函館産直送のスルメイカの豚肉と春雨の射込みタイ南部のレッドカレーソース>辛口  
プラー パッポンカリー パクタイ  
<本日のお魚と香菜のカレー卵炒めコサムイスタイル>

■ タイ南部メイン肉料理 ■

ブラドックフー ガパオ ムー <豚肉のタイ産バジル炒め 鯰のフリットのせ>  
パット イェンタオフ クエッティオシャンハイ ガイ クン プラムック  
<タイ中華街ヤワラ風ピンクの腐乳入り鶏肉イカ海老入り板春雨の炒め>  
ムーヤーン<豚肉のタイハーブ&スパイシーグリーン コサムイスタイル>

■ タイカレー料理 ■

ゲーンパッターン ムー テーポー  
<豚肉と空芯菜を使ったタイ南部の伝統的なレッドカレー>辛口  
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>辛口 タイ高級ジャスミン香り米

■ 米料理 ■

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チェディルア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。  
カウ オブ サパロット <海老入りのパイナップルの焼飯>  
ジョーク デーン<黒米とタイ香り米で作った祝粥>

■ 麺料理 ■

海老入り米麺の焼きそば パッター  
海老と豚挽肉入り米麺のトムヤムヌードル(辛口/香草)

■ パティシエ デザート (一例) ■

カノム モーゲン<タロイモと椰子糖を使ったタイの焼きプディング>  
カノム クルアイ<バナナを使ったタイの焼き菓子>  
ウン テンモー<タイのスイカ果汁を使ったジュレ>  
ウン ナムマックパオ<タイのココナッツ果汁を使ったジュレ>  
カウニャウ サンカヤー<タイ産餅米を使った伝統的デザート>  
ブアロイ ブアチャー<白玉を使ったココナッツミルクデザート>など

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

※ブッフフェは90分制となります。 ※30分 540円/人にてご延長が可能です。

※ドリンクバーは別途料金となります。

