



KOH SAMUI

BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant, Cafe & Sweets

STAY HOME 応援メニュー



ご自宅にしながら、5つ星タイレストランのお料理をとってもお手頃な価格で提供しております。
ストレス発散、免疫力アップの美味しいお料理を是非ご家庭でお楽しみください。



ラープ ムー<豚挽肉とイカの炒り米のスパイシーサラダ> (辛口)

ソムタム <グリーンパパイアのサラダ> (辛口)

ガイトート ハジャイ <タイ南部風鶏肉の唐揚げ 特製ソース添え>

カイチオ ムー <豚挽肉と茸のタイ風オムレツ>
シェフ特製トマトチリソース添え
フライドポテト 自家製カレーシーズニング
タイ風季節のミックス野菜炒め

小エビのタイ焼き飯 (お子様用ポテトつき)

海老入りタイ焼き飯

鶏肉入りタイ焼き飯

海老と鶏肉入り、タイ香り米のパイナップル焼き飯

海老のグリーンカレー焼き飯 (辛口)

ジョーク<海老と豚挽肉と卵入り、タイ香り米の健康粥
薬味付き>

タイの中華街風 海鮮のオイスターあんかけ揚げそば

海老と米麺のトムヤムヌードル (辛口)

(ベジタリアン) 野菜のグリーンカレー ライスセット

(ベジタリアン) ジョーク<タイ香り米の健康粥薬味付き>

(ベジタリアン) 野菜のタイ焼き飯

(ベジタリアン) タイ風季節のミックス野菜炒め

タイ東北地方の名物料理。香草やカウクワ (炒り餅米) とブリックボン (乾燥唐辛子) が食感と香りを楽しませてくれます。

健康に効果のあるパパイン酵素豊富な青パパイアとパームシュガー入り

たっぷりサイズで嬉しい。スパイスに浸けた鶏肉をジュシーに香ばしく揚げました。

ふっくらとしたタイのオムレツ。カレーやスープと一緒に。お子様にも。

キッチンで味付けしたオリジナルのフライドポテト

シンプルなおイスター風味の野菜炒め

お子様にも嬉しい、タイ香り米の焼き飯。ポテトフライもついています。

高級ジャスミン米を使ってぱらっと炒めます。

高級ジャスミン米を使ってぱらっと炒めます。

パイナップルをアクセントしたカレー風味の焼き飯。

グリーンカレーの香辛料を使った、香り高いスパイシーな焼き飯。

タイ米の甘い香りが特徴の粥。お好みで薬味を入れてお好みの味に。

バリバリとした太めの揚げ麺に、海鮮の野菜あんかけ

コシのある米麺センレックに、海老と豚挽肉、団子、香草、砕いたピーナッツを入れ特製トムヤムスープで。

鶏や豚のスープは使わずに作ります。海老ペースト使用
タイ米の甘い香りが特徴の粥。お好みで薬味を入れてお好みの味に。

高級ジャスミン米を使ってぱらっと炒めます。卵は入れていません。

鶏や豚のスープは使わずに炒めた野菜炒め

* 店舗により一部取り扱いのないメニューもございます。価格は税別表記となります。写真はイメージです。