



เจดีย์หลวง
 “Salon de Chiang-Mai”

「世界でここだけしか味わえない贅沢」

厳選された上質な牡蠣を使い、
 チェディルアンスタイルの本格的タイ料理に仕上げました。
 美味しい季節だけの限定メニューをご堪能下さい。

パー ホイナムロンソット (写真1)

＜殻付き生オイスターの冷製 香草のチリソース＞辛口 (1 個) 438<3 個より>

ホイナムロン ヌンマナオ

＜殻付きオイスターのレモンソース蒸し＞辛口 (1 個) 438<3 個より>

トムヤム ナムコン ホイナムロン (写真2)

＜広島産牡蠣を入れたクリーミーなトムヤムスープ＞ 辛口 (2 名様分) 1628

トム カー ホイナムロン

＜広島産牡蠣とハーブのココナッツミルクスープ＞辛口 (2 名様分) 1408

ホイナムロン トートスムーパイ マクパオオン (写真3)

＜広島産牡蠣と茸のココナッツハーブ揚げ＞1188

カイチオ ホイナムロン (写真4)

＜広島産牡蠣入りタイ風オムレットマトチリソース添え＞1188

パットガッパオ ホイナムロン (写真5)

＜広島産牡蠣と豚肉、筍入りタイバジルの炒め＞ 辛口 1298

オースワン (写真6)

＜広島産牡蠣を使ったタイ風屋台もんじゃ＞1188

ゲーンキョワン ホイナムロン (写真7)

＜チェディ特選 広島産牡蠣のグリーンカレー＞ 辛口 1408

ゲーン ワンニー ホイナムロン

＜チェディ特選 広島産牡蠣の本日のカレー＞ 辛口 1408

INFORMATION*

仕入れやその他の事情によりサイズや材料の一部を変更する場合がございます。本メニューは季節メニューです。割引除外となります。辛さの調整は可能です。パクチー（香草）は別添えや、お入れしないことも可能です。写真はイメージです。盛付けなどは実際と異なる場合がございます