



เจดีย์หลวง

“Salon de Chiang-Mai”

シェフお勧め厳選メニュー

<水上マーケットシリーズ> 幻の魚と言われるハタが入荷！
ご注文を受けてから調理しますので、お時間を頂戴しますことをご了承下さい。



プラカオ パッチャー<揚げた高級魚ハタのフレッシュハーブチリソース>辛口 (写真)

半匹 400~500g 前後 3278/ 1匹 800~1000g 前後 6248

幻の魚とも言われ、カリッとパイのような皮、甘みのある白身は深い味わい。

プラカオ ヌンマナオ<蒸した高級魚ハタの香草レモンソース>辛口

半匹 400~500g 前後 3278/ 1匹 800~1000g 前後 6248

甘みのある白身をキレのあるチェディ特製のスパイシーレモンソースと香草でどうぞ。

プラカオ シェフズ スペシャル<高級魚ハタの各店シェフ自慢のお料理>

半匹 400~500g 前後 3278/ 1匹 800~1000g 前後 6248

チェディルアン各店のシェフが競って高級魚ハタを使って自慢のお料理でおもてなし致します。

辛さやメニューは店舗により異なります。

INFORMATION

- ※ お料理の辛さ調整は可能です。パクチー（香菜）は、別添えや、お入れしない事も可能です。
- ※ 仕入れ等の理由により、お料理の材料を変更して、ご提供する場合がございます。

本メニューは季節メニューの為、割引対象外メニューです。
写真はイメージです。店舗により盛付けや提供のスタイルが変わりますので御了承下さい。