



北堀江本店 | ハービス ENT 5F | 淀屋橋

厳選された素材とタイの伝統的な料理法の組み合わせ

チェディルアンおすすめ季節のメニュー

< 前菜 / シーフード >

- 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 (3個より)



< タイの伝統的な前菜 >

- \*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 < 左 >  
ヘグウン ラープ ペック < タイ東北イサーン風ラープ味の鴨団子揚げ巻き > 5個 680 < 左から 2 >  
トード マンプラーガライ < 手作り手ごねのタイの魚のさつま揚げ 特製ピクルスソース添え > 880

< 期間限定スペシャルティ >

プラーグレン トートスムーパイ マックパオオン

< 鱗付き高級甘鯛と茸のココナッツハーブ揚げ > 1080 < 左から 3 >

\*プラーグレン チューチャー プリックゲーンパッターン

< 香ばしい鱗付きの高級甘鯛を使ったタイ南部のレッドカレーソース > 辛口 1380 < 右 >

ナムトック ヌア < タイ東北風 黒毛和牛肉のグリル炒り米とタマリンドのソース > 1580

< タイの炒めもの >

- 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 1080 (人気)  
パットプリックゲーンパタニ < タイ南部パタニココナッツカレー炒め > 大辛口 イカ 1280 / 黒毛和牛 1480  
\*ガッパオ ヌア ダム < 黒毛和牛と筍を使ったタイバジル炒め > 辛口 1480  
ヌア パット マックワー < 黒毛和牛と茄子のタイ産豆醤油タオチオ炒め > 1380  
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 1280  
\*クワクリン ペック < 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

香草や辛さはリクエスト可能です。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。  
写真はイメージです。消費税は別途お預かり致します。当店はテーブルチャージを頂戴しております。



\*印は季節限定おすすめ料理です。

北海道函館他の漁港から直送、現地的高级リゾートスタイル4種の調理法



プラムック ヤッサイ<新鮮なスルメイカ丸ごと使った春雨や豚肉の射込み>

◎1 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 2980 → 1680<写真>

\*◎2 プラムック ヤッサイ ヌン チューチャー 2980 → 1680

<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

◎3 プラムック ヤッサイ ペサ 2980 → 1880

<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 トムカーペサ 2980 → 1880

<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>海老1匹 1080<左>

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>

カオパット ガッパオ ヌアダム <黒毛和牛肉入りタイ高級香り米で作る ガッパオ焼き飯>辛口 1480

\*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>

香草や辛さはリクエスト可能です。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。写真はイメージです。消費税は別途お預かり致します。当店はテーブルチャージを頂戴しております。