



## PREMIUM BUFFET

### IN CHEDI LUANG HERBIS ENT (5F)

土日祝 <ハイシーズン> GW/夏季/年末年始 **2380**(税込 2,618)



チェディルアンハービス ENT では、タイ北部の伝統的なお料理を集めた  
土日祝、特別営業日限定の「5つ星レストランが贈る プレミアム ランチビュッフェ」をご用意。  
タイ北部最大の都市・チェンマイは、「北方の薔薇」とも云われる美しい古都。

古くからの寺院と無数のオーキッドが咲き誇る奥ゆかしい街並み。  
古き良きランナー王朝時代から伝わるタイ北部の伝統料理「タイカントーク」や発酵調味料を使った「ナ  
ンプリック」。熟練のタイ人シェフによる、無数のフレッシュハーブやスパイスを使い、  
酸味・辛さ・甘さ・素材の味を組み立てた、タイ料理ならではのマジックショーが始まります。

シーフードや魚、イカ、高級鴨肉、安全な豚肉を使ったシェフ自慢のプレミアム料理。  
現地でしか見かけない北部の伝統メニュー「チェンマイ名物カオソイガイ」、「ゲーンホ」など  
5つ星タイレストランならではの珍しいラインナップが満載！  
贅沢なタイ風プディング、ココナッツミルク、トロピカルフルーツなどを使った  
昔ながら手作りの伝統的なタイデザートも豊富にお楽しみ下さい。

(メニューは日により変更します。お料理は数量限定のものもございます。予めご了解ください)



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
Boutique Hotel Management P. Somtum



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI

## PREMIUM BUFFET

### ■本日のプレミアムタイフュージョン（日替わり限定）■

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  
ラープ ムー トート<タイ東北風豚肉と乾燥唐辛子と炒り米を使った揚げ物>

### ■冷製／前菜■

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>辛口  
ヤム プラムック <イカを使ったスパイシーサラダ>辛口  
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 カビ<タイ北部伝統的蝦醤入り新鮮野菜のディップ>辛口

### ■本格的スパイシーサラダ■

ヤムウンセン <海老とイカの春雨スパイシーサラダ>辛口  
ソムタム タイ <フレッシュパパイヤのサラダ>辛口  
ラープ ペックン プラムック  
<イサーン地方名物、高級鴨肉と小海老イカの炒り米のスパイシーサラダ>辛口  
ヤム プラートート スムーパイ<お魚とタイハーブのスパイシーサラダ>

### ■前菜■

ガイ トートスマーパイ マックパオオン<鶏肉と茸のココナッツハーブ揚げ>  
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>

### ■お魚メイン料理■

プレー パット プリョワーン  
<お魚を使った南国のサワーチリソース炒め>辛口  
クンニム プラムック パッポンカリー  
<ソフトシェル海老とイカ入り卵のカレー香り炒め>

### ■肉メイン料理■

ガッパオ ムー クエッティオシャンハイ  
<豚肉と季節野菜のタイ産バジル炒め板春雨入り>辛口

### ■肉料理■

ガイ ヤーン <鶏肉のタイハーブ＆スパイシーグリル  
タイ東北地方のソースナムチムジョウ添え>

ゲーン ホ<タイ北部伝統的豚肉と春雨のごちゃ混ぜハーブ炒め>  
ホはカム・ムアン（チェンマイ語）でごちゃ混ぜという意味



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
Boutique Hotel Management P. Limited



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI

## PREMIUM BUFFET

### ■麺料理■

パッタイ <海老入り米麺の焼きそば>  
カオソイ ガイ <チェンマイ名物 チキンカレーヌードル>

### ■タイスープ & カレー料理■

ゲーン チュムポーン

<鶏肉入り季節野菜と自家製ペーストを使ったタイ南部のレッドカレー>辛口  
ゲーン キョワン ガイ <鶏肉入りcheddi特選グリーンカレー>辛口  
ゲーンキョワン ガイナローグ <鶏肉入りcheddi特選グリーンカレー>大辛口

### ■タイ米料理■

カウ オブ サパロット <小海老と鶏肉入りタイ香り米で作るパイナップル焼き飯>  
(又は日替わりで)  
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cheddiアン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。  
ジョーク <タイ香り米で作った粥>

### ■タイ伝統的デザート■

マンゴーオレンジジュレとマンゴーソース、  
季節のフルーツを使ったココナツ プディング  
プディング マンテー

<紫芋を使ったタイ風プディング ラム酒に漬けたドライフルーツ添え>  
季節のフルーツを使ったタピオカのココナツミルクデザート  
クルアイ ブアチー <バナナを使った白玉入りココナツミルクデザート>など (一例)  
カウニヤウ サンカヤー  
<タイ産餅米を使ったココナツミルク風味のおはぎ 伝統的なカスターのせ>

※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。



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
Beach Front Resort International P. Limited



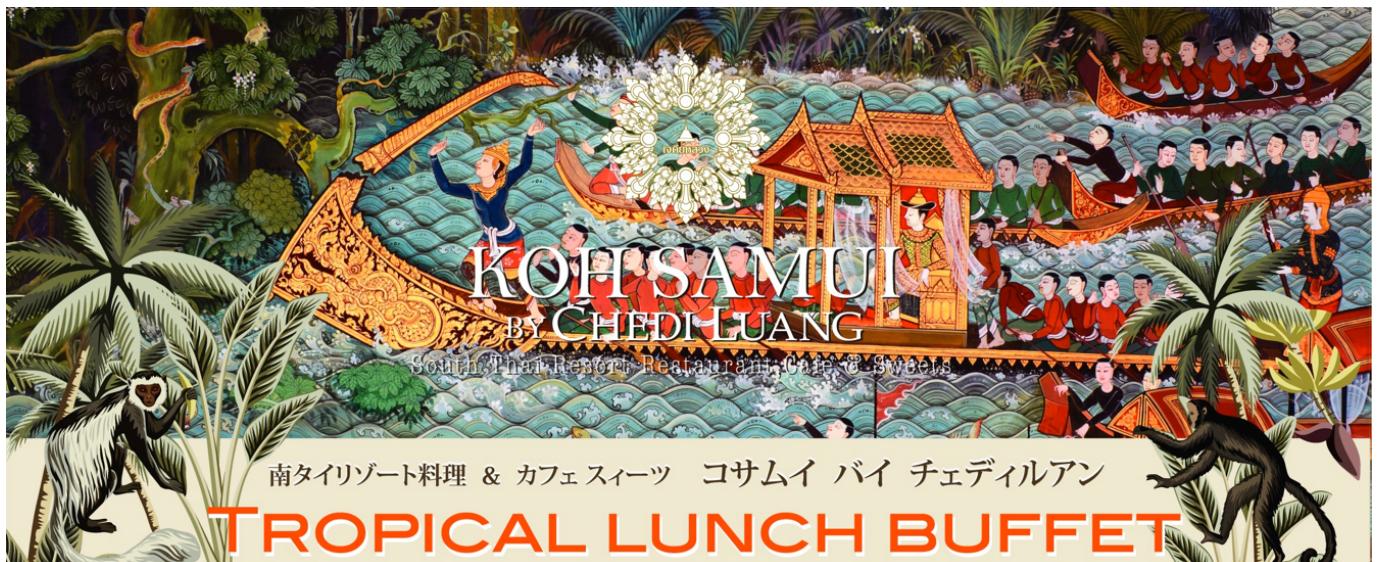
THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI

# KOH SAMUI BY CHEDI LUANG

South Thai Resort Restaurant,Cafe & Sweets

## PREMIUM BUFFET IN KHOSAMUI (3F)

土日祝 <ハイシーズン> GW/夏季/年末年始 **2380円(税込2,618)**



### 南の島の探検が始まる

コサムイ バイ チェディルアンでは、土日祝(GW・クリスマス・年末年始)限定の  
南タイを感じる伝統的なプレミアム ランチビュッフェをご用意いたします。

アンダマン海とタイ湾に挟まれたサムイ島は、シーフードやフルーツ、地域特有のハーブ  
や野菜など食材豊か。

新鮮な食材とスパイス生かした色鮮やかな南タイ料理の数々はヘルシーで味わい深く女性  
のファンも多数。

5つ星タイレストランによる、タイ南部の本格的な伝統料理。タイフュージョン、プレミ  
アム限定の

シーフードや魚、イカや高級鴨肉や豚肉を使ったシェフ自慢の料理や  
世界一おいしい料理に選ばれたタイ南部名物マッサマンカレーなどスペシャルなラインナ  
ップが満載。

パティシエによるタロ芋の焼きプリン、ココナッツやトロピカルフルーツ、  
餅米などを使った自然派トロピカルなタイデザートも豊富にお楽しみ下さい。



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
South Thai Resort Restaurant,Cafe & Sweets



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI

# Premium Buffet

## ■ 南の島のタイフュージョン（日替わり限定一例） ■

ヤム サーモン ポラマイ

<サーモンとパイナップルやドラゴンフルーツを使ったスパイシーな前菜>辛口  
クワキン ペッ <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  
マ ホ <タイ伝統的なフルーツと豚肉やナッツを使ったアペタイザー>辛口

## ■ 冷菜 ■

ヤム プラムック シャンハイ ソム

<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 ホープリー <海老と小貝柱入バナナの薔薇のスパイシーサラダ>辛口

ソムタム タレー <タイ南部風海鮮のソムタム>辛口

カウ ネーム クルック <発酵ソーセージと揚げたタイ米のスパイシーサラダ>辛口  
プラー トート ナムトック <タイ東北風揚げ魚とハーブ、  
亜熱帯の果実タマリンド、乾燥唐辛子と炒り米を使った前菜>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 <タイ北部伝統的蝦醤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>  
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>  
季節の野菜の炒めもの 例：パットファクトーン <旬の南瓜と卵とガーリックの炒めもの>

## ■ タイ南部メイン海鮮料理 ■

プラムック パッチャー パッタルン

<イカのタイ南部のレッドカレーソース炒め>辛口

クンニム パッポンカリー パクタイ

<ソフトシェル海老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 ■

ガパオ ムー プラムック <豚肉とイカのタイ産バジル炒め>辛口

ガイ クン パット メットマムアン デン

<鶏肉と海老とイカを使ったカシューナッツ炒め>辛口

ガイヤーンヤーン <鶏肉のタイハーブ＆スパイシーグリル コサムイスタイル>



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
South Thailand International P. Private



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI

## PREMIUM BUFFET

### ■ タイスープ&カレー料理 ■

トム カーガイ パクタイ

<タイ南部風鶏肉入りハーブとココナッツミルクのスープ>辛口

ゲーン クラビ ムー

<豚肉入り季節野菜と自家製ペーストを使ったタイ南部のグリーンカレー>辛口

ゲーン マッサマン ガイ

<世界一おいしい料理に選ばれたタイ南部名物 コサムイ特製鶏肉のマッサマンカレー>

辛口

カウ ホームマリー<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chediluan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。

(又は日替わりで)

鶏肉とタイ南部風スパイスを混ぜて炊いたご飯 カオモックガイ

カオヤム パックタイ

<タイ南部名物 カラフルなハーブと野菜たっぷりのサラダ和えご飯>

魚を発酵させて作るナームブードゥーという南部独自の調味料が全体をまろやかにまとめ、食べやすいおいしさに

(又は)

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>

ジョーク<高級タイ香り米で作ったお粥>

### ■ 麺料理 ■

パッタイ<海老入り米麺の焼きそば>

### ■ パティシエ デザート (一例) ■

カノム モーゲン<日替わりで黒ごま、紫芋、タロイモと椰子糖を使ったタイの焼きプリン>

タイティー プディング<タイ産赤茶葉を使用したタイティーのプリンとそのジュレ>

ウン リンチー<ライチ果汁を使ったジュレ、ラオス産の天然塩>

ブアロイ ブアチー ルドゥニー

<白玉と季節の南瓜のココナッツミルクデザート>

※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。

※ブッフェは90分制となります。※ドリンクバーは別途料金となります。



KOH SAMUI  
BY CHEDI LUANG  
Boutique Hotel Management P. Limited



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED  
THAI SELECT PREMIUM  
FIRST 5-STAR IN KANSAI