

選べるスープで楽しさ倍増。

チェディタイスキ鍋は通常は、＜1＞鶏とお野菜のスープでご用意しておりますが、本日はもう一つのスープを＜2＞～＜5＞より1種類お選びいただけます。



＜1＞ チェディ風 タイスキ鍋(鶏とお野菜のスープ)

チェディタイスキソース、特製レモンチリソース添え

クリアなスープには様々な素材がよく合います。チェディルアン定番のタイスキソース、女性の心を掴んで放さないレモンチリソース。

＜2＞ 東北風 ゲーンパー カントリースープカレー鍋

(レッドカレー&ハーブ) 焼き唐辛子の特製ソース添え

レッドカレースパイスとキレのあるハーブ(ガチャイ)を組み合わせた、素材の味が引き立つスパイシーな、薬膳スープカレー。

＜3＞ 南部風 ゲーンナラディワ スープカレー鍋

(イエローカレー&ハーブ) 焼き唐辛子の特製ソース添え

日本人に馴染みやすいイエローカレーとキレのあるハーブ(ガチャイ)とターメリックを組み合わせた、素材の味が引き立つ香りの薬膳スープカレー。

＜4＞ チェディ特製 グリーンカレー鍋

(グリーンカレー&ココナッツ) 焼き唐辛子の特製ソース添え

青唐辛子のグリーンカレーとコクのあるココナッツミルクの甘い香り。煮込むごとに変化を楽しんで。

＜5＞ 北部チェンマイ風 カオソイ カレー鍋

(イエローカレー&ココナッツ) 焼き唐辛子の特製ソース添え

コクのあるココナッツミルクの甘い香りとターメリックが香る、日本人に馴染みやすい チェンマイ名物カレー カオソイ。