

เจดีย์หลวง

“Salon de Chiang-Mai”

The First
CHEF'S CHOICE COURSE
シェフの特選コース

— 冷菜 1 —

シェフ特製 本日のお刺身風冷製

— 冷菜 2 —

ヤム サロンド チェンマイ <シェフ特製 季節のスパイシーサラダ>

[チェディルアン チェンマイ風 カントーク前菜 籠盛り]

シェフ特製 本日の前菜盛り合わせ

— メイン料理 1 —

トムヤム ロブスター <ビッグロブスターの贅沢トムヤムクンスープ>

— メイン料理 2 —

アハーン プラー <シェフ特製 本日の特選魚のお料理>

— メイン料理 3 —

プーニム ルドゥニー <シェフ特製 季節のソフトシェル蟹のお料理>

— メイン料理 4 —

アハーン ヌア <シェフ特製 サーロイン牛肉とタイ野菜のお料理>

—— お食事 ——



ゲーン プーカイ/キョワーン

<特選 贅沢蟹のハーブカレー スラタニ風 (又は) グリーンカレー>
身がしっかりと厚みのあるマングローブクラブや、内子や蟹味噌の楽しめるアイリッシュ蟹など
珍しい蟹を1匹丸ごと使用します。じっくりと煮込んだ蟹の旨味がカレーにも驚くほどたっぷり。-

—— デザート ——

カノムワンニー ピセー <シェフ特製 本日のデザート>

—— 食後のお飲物 ——

カフェメニューより好きなお飲物をお選び下さい。

1名様 8500 (税込 8925) 2名様より



INFORMATION

チェディルアンでは、お料理の辛さや香草などのリクエストを承ります。別添えや、お入れしない事も可能です。
仕入れや市場の状況により、お料理の材料を変更してご提供する場合がございます。
お料理はシェフスタイルでサービス致します。セレクトのメニューは、テーブルでお一つお選びお願い致します。
本コースは特別価格にて御提供させて頂いております。他の割引、サービス券等とのご併用は御遠慮お願い致します。

CHEDI LUANG