

串料理

Spit-Roasting

30. ガイサテ (2本) (Gai-Sate) 560 Yen

2本以上は、一本につき + 280 Yen


※2本以上のオーダーからとなります

タイの屋台では定番のメニュー。

カレーのスパイス等に漬けた鶏肉を一本一本丁寧に焼きピーナッツソースをかけて頂きます。オススメです！

一品料理

A la carte

 31. 自家製ガイヤーン (Gai-Yarn) 980 Yen

タイの香辛料と秘伝の自家製ソースで漬けた鶏肉を、オーブンでジューシーに焼きます。

一口食べれば、香辛料の香りと、ジューシーな肉汁がお口の中いっぱい広がります。



32. カイジャオムーサップ
(Kai-Jyao-Mu-Sappu)

780 Yen

豚肉のタイ風オムレツ

タイでは家庭料理として、よくお母さんが作って食べます。プアンではこれを特製のタレを加えてふわふわに焼き上げます。チリソースとどうぞ。



33. カイジャオマラー

(Kai-Jyao-Maraa)

780 Yen

ゴーヤのタイ風オムレツ

シェフのイチオシです。ゴーヤとオムレツ??と思うかもしれませんが、これが凄く合うんです。一度騙されたと思って食べてみてください。