



 34. 空芯菜炒め：パップンファイデー
(Pak-Boong-Fai-Daeng) 980 Yen

空芯菜炒めです。タイの調味料タオチオやナンプレーを使ってニンニク、唐辛子と一緒に大火力で素早く炒めます。シャキシャキの歯ごたえとタレの甘辛さが病みつきになります。



35. ガイパッポンカレー (Gai-Patpon-Curry)
鶏肉の卵とじカレー炒めです。 980 Yen
ふわふわとした食感が食欲をそそります。




36. プーニムパッポンカレー (Puunimu-Patpon-Curry)
カニのふわふわ卵のカレー炒めです。 1280 Yen
カニの甲羅ごと全部食べれるソフトシェルを揚げて、ふわふわ卵でとじたカレー炒めです。

スープ

Soup



 37. トムヤムクン (TomYamKun) 1080 Yen
世界三大スープとして有名なトムヤムクン。辛味と酸味が絶妙に絡み合い、香辛料の旨みや海老の旨みがスープに溶け込んでいます。



38. トムカーガイ (TomkaaGai) 980 Yen
鶏肉とココナッツのマイルドなスープ。レモングラスカー、バイマックルーなどのタイハーブと一緒に煮込みココナッツの甘みと酸味のバランスがお口に広がります。