

焼きそば

Fried Noodle



44. パッタイ (Pat-Thai)

880 Yen

タイの屋台料理の定番！！タイ風ヤキソバ！
米粉で作った麺（センレック）を鶏肉・えび・厚揚げ・もやしなどの具材とともに炒め、ナンプラー・砂糖・タマリンド等で味付けをし、酸味と甘みが絡み合う独特の味わいが特徴。



45. スキヘーン (Suki-Hen)

980 Yen

タイスキ汁なし麺
タイ風しゃぶしゃぶ鍋を汁なし風アレンジ。最後に卵で閉じてオムライス風にしております。チリソースとの相性抜群です。



46. パッキーマオ (Pakki-Mao)

880 Yen

パッタイに次ぐタイでは人気のタイ風焼きそば。特徴としては、センヤイ（太麺）を使用し、ナンプラー、シーユダムなどで甘辛く味付けをします。



47. クイティオラナー (Kuitio-Ranaa)

980 Yen

タイ風あんかけ焼きそば
センヤイ（太麺）をよく炒めてその上に野菜を盛りだくさんの海鮮あんかけをかけた料理です。

タイカレー

Thai Curry



48. グリーンカレー (Gen-Kyou-Wan)

780 Yen

香辛料やハーブをすり潰したペーストを炒めてココナッツミルクやナムプラー、砂糖、具になる様々な野菜、肉、エビや魚を加えて煮込んで作ります。コリアンダーや青唐辛子などの緑色のハーブを加えることで緑色になり、タイカレーの定番です。辛くて美味しい。

※ライスは別になります。

