



49. マサマンカレー (Gen-Masaman) **880 Yen**

米国情報サイト『CNN Go』で、世界美食ランキング1位にタイの「マッサマン・カレー」がランクイン。インドのスパイスとタイのココナッツ文化が融合してできたタイ南部のカレー料理です。



50. イエローカレー (Gen-Garee) **780 Yen**

イエローカレーは他のタイカレーでも使用されているココナッツミルクに加えてより濃厚なココナッツクリームを使用するため、他のカレーと比べて豊潤・マイルドでクリーミーな味わいが特徴です。



51. レッドカレー (Gen-Pet) **780 Yen**

ゲン・ペツとはタイ語で「辛い汁物」を意味する。香辛料に完熟した赤唐辛子を使うことで赤い色が出る。辛さとココナッツミルクの甘味が絡み合っって絶妙な味に！

※ライスは別になります。

63. タイ香り米 (ジャスミン米) (Kao) **300 Yen** 64. カオニャオ (タイ餅米) (Kao-Nyao) **400 Yen**

ご飯物 Rice Plate

 52. カオマンガイ (Kao-Man-Gai) **880 Yen**

鶏がらダシで炊いたご飯に、蒸し鶏のもも肉と特性ソースをかけて食べます。タイではカオマンガイ専門店があるほど人気な屋台料理。ニンニクと生姜の効いたプアン特製のソースをかけてお食ください。



53. ガパオガイ (Gapao-Gai) **880 Yen**

バジルの鳥挽肉炒め
タイ料理でも最もポピュラーな料理
ホーリーバジルの香りと、半熟卵と挽肉の相性が抜群。



54. カオパクン (Kao-Pat-Kun) **880 Yen**

タイ風海老チャーハン
ナンプラーが効いた海老チャーハン
付け合せのパクチーやきゅうりと一緒に食べてみてください。



55. カオパッゲンキョウワン (Kao-Pad-GenGyouWan) **880 Yen**

グリーンカレーチャーハン
味わいは非常に濃厚でスパイシー。
日本のチャーハンでは味わえない辛くて美味しい一品。