



仏暦 2562 年

ソンクラーンとはタイの正月。もともとソンクラーンには仏像や仏塔へ、さらに家族の年長者などの手に水を掛けてお清めをするという伝統的な風習があり、近年はそれが転じて街の往来で通行人どうしが水を掛けあつて楽しむ「水掛け祭り」として知られるようになりました。現在は毎年4月13・14・15日の3日間に行うものとされており、タイの祝日にも定められています。

タイ正月ソンクラーン コース

Thai New Year Songkran Course

タイ正月 ソンクラーン 特別ご優待プラン

タイの正月の特別コースをご優待価格でおもてなし致します。この機会に是非タイ好きのお仲間やご家族とご来店くださいませ。

タイチェンマイの伝統的なスタイル カントーク（遠くからの客人をもてなす籠の御膳）をご体験ください。古くから現地で食べられている発酵食品のナンプリック（辛いスパイシーディップ）と旬のお野菜、タイ産餅米を手で摘んで一緒に。（北堀江本店／ハービス ENTのみ）

タイ正月ソンクラーン特別メイン料理では、シェフ自慢の贅沢素材を使ったラインナップ。黒毛和牛を贅沢に使ったガッパオ炒め。魚型の鍋「ペサ」を使ったお料理は、魚を煮込んでスパイスやハーブのトムヤムスープに素材の出汁が加わり現地で親しまれている食スタイルです。超高級ヨーロッパ イチョウガニを使った人気料理パッポンカリーなどからお選びいただけます。

チェンマイ名物で忘れられないのが、カオソーイ ガイ<チキン カレーヌードル>です。上には揚げた麺、下には茹でた麺が入り、お好みでレモンや薬味を加えて少なめのココナッツカレースープでよくかき混ぜて絡めていただきます。2種の麺と違った食感がコクのあるカレーと合わり、タイのチェンマイの醍醐味とも言えます。チェディルアン開店以来の特別メニューです。是非おすすめします。（北堀江本店／ハービス ENTのみ）



< タイ正月ソングラーン ディナーコース (お料理) > 7品

■ 冷製 : パー ワンニー <シェフおすすめ本日の冷製 香草のチリソース>

■ 冷菜 : ヤム ソム オー <海老とサワーポメロを使ったスパイシーサラダ> その日未入荷の場合は (ヤム プラムック シャンハイ ソム <イカと旬の柑橘を使った、板春雨のスパイシーサラダ>辛口) になります。

■ 前菜 : ヘグウン <春巻きの皮で巻いた海老のすり身揚げ アプリコットソース>

■タイ正月特別料理前菜

(チェディルアンハービスエント/北堀江本店のみでご提供)

* チェンマイ伝統的料理 カントーク : 前菜盛り合わせ

籠入りタイ産餅米付き ナンプリック クンソット (干海老と豚肉のディップ)、タムマックワー (タイ北部式 ゆで卵と焼き茄子のディップ)、サイウワ (チェンマイ スパイシーハーブソーセージ)、旬のお野菜添え

■タイ政府認定5つ星店のシェフおすすめ タイ正月ソングラーン特別メイン料理 (皆様で1つお選びくださいませ。数には限りがございますのであらかじめご了承くださいませ。)

* トムヤム ナムコン プラー ペサ

<本日のお魚を使った魚型の鍋のトムヤム スープ煮込み>辛口

シェフおすすめのお魚を使って、愛らしい魚型の鍋で少しだけ煮込んで、タイ現地のスタイルで魚の味とスープ両方をご堪能いただけます。

(または)

* ガッパオ ヌア ダム<黒毛和牛と筍を使ったタイバジル炒め>辛口

(または)

* ガーン プー パッポンカリー

(1名様 1620 円のオプションメニュー)

<イギリス産 超高級ヨーロッパ イチョウガニを使った、カレー香り炒め>

北はノルウェーから南は地中海まで広く生息し、ヨーロッパではポピュラーなカニのひとつに数えられるヨーロッパ イチョウガニ。アイリッシュクラブ、ブラウンクラブの名称で親しまれています。身は繊維がしっかりして甘い上品な味わいです。今回は身の詰まったハサミと腕だけを使って贅沢に調理いたします。

(入荷状況により、マッドクラブその他の蟹を (半身又は1匹、人数により) 代用させていただく場合もございます。)

くいずれもご利用人数に合わせてサイズをセレクトさせていただきます。2名様で 150~200g、3~5名様で 300~200g など 個体差がありますのでご了承くださいませ。>

■ご食事

(チェディルアンハービスエント/北堀江本店のみでご提供)

* カオソイガイ<チェンマイ名物チキンカレーヌードル>

(又は)

* 5つ星のカウマンガイ シェフ特製タオチオソース添え

2013年にタイ王室が大阪へ来られた際にチェディルアンのグランシェフがご提供した特別メニュー。皇太子は翌日お代わりを所望されました。



WORLD
PROTECTOR



เจดีย์หลวง
CHEDI LUANG



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST 5-STAR IN KANSAI



■ 本日のおすすめトロピカルデザート
(一例) 旬の素材を使ったココナッツミルクデザートなど

- 本メニューはあくまで一例でございます。変動の可能性がございますので予めご了承くださいませ。
- お料理の辛さや香草のリクエストは承ります。(料理によって対応できないものもございます。)
- 市場や仕入れの事情により記載と異なる新しいメニューでご提供させていただく場合がございます。予めご了承ください。
- 魚鍋は、場合によりスープが飛び、コンロが熱くなりますのでご注意ください。

1名様 5,800円 (税サ別) + 贅沢蟹のお料理 1620円
(フリードリンク付きは1620円プラス)
2～20名

前日の17:00までのご予約 / ご予約後の変更キャンセルはできません。

販売店舗:

チェディルアン ハービスエント (除外日: 金土、祝前)
チェディルアン 淀屋橋
チェディルアン北堀江本店 (除外日: 月曜日または振替休日)
コサムイ バイ チェディルアン

ご来店可能期間: 2019年3月8日～5月24日

ビル休館日、急なメンテナンス、天災や交通手段運休の影響により、ご予約後でもご利用日時の変更をお願いする場合がございます。



WORLD
PROTECTOR



KOH SAMUI
BY CHEDI LUANG



THAI GOVERNMENT AUTHORIZED
THAI SELECT PREMIUM
FIRST 5-STAR IN KANSAI