

厳選された素材とタイの伝統的な料理法の組み合わせおすすめメニュー

イギリスの港で水揚げされた珍しいヨーロッパ イチョウ蟹



タイでは”ガンプー”と呼ばれ、甘い身の詰まった大きなハサミはまるでロブスターのようです。

140~200gもあるハサミと腕の部分だけを贅沢に2つも使用。

タイ人シェフ自慢の10メニューで、期間限定の特別価格でご堪能ください。

イチョウ蟹のシーフードプラッター スパイシーシーフードソースとパッションフルーツ添え (1個) 980<2個より>

トムヤム ナムコン ガンプー<イチョウ蟹の大きなハサミを使ったトムヤムスープ>2,380 (辛口)

トムカー ガンプー<イチョウ蟹のココナッツミルクとハーブのスープ>2,480 (辛口)

ガンプー パットメットマムアン デン<イチョウ蟹と季節野菜のカシューナッツの炒め>2,380 (辛口)

ガンプー パット プリック ゲーンチュンボーン<イチョウ蟹と季節野菜のタイ南部レッドカレー炒め>2,480 (辛口)

ガンプー パットボンカレー<イチョウ蟹と玉子のカレー香り炒め> 2,680

ガンプー オプ ウンセン<イチョウ蟹とタイ産春雨の香草蒸し> 2,680

カウ パット トムヤム ガンプー<イチョウ蟹のフリッターをのせたタイ香り米のトムヤム焼き飯>1,980 (辛口)

ゲーン キョワーン ガンプー<イチョウ蟹と季節野菜のグリーンカレー>1,980 (辛口)

ゲーン ワンニー ガンプー<イチョウ蟹と季節野菜の本日のカレー> 1,980 (辛口)

殻がございますのでお気をつけてお召し上がりくださいませ。

香草や辛さはリクエスト可能です。記載の材料、産地は市場の状況により異なる場合もございます。割引・その他の特典の併用はご遠慮下さい。消費税は別途お預かり致します。当店はサービス料、テーブルチャージを頂戴しております。写真はイメージです。