

Ethnic

{ エスニック }

スパイシーな各国の名物メニューを街ナカで堪能!

タイ南部、チベット、ネパール……馴染みの少ない国や地域の味を楽しませてくれるレストランが相次いでオープン。アンティークや調度品に囲まれた現地顔負けのインテリアも、異国気分を盛り上げてくれる最高のスパイスに!



爽やかな辛さが後をひく
タイ南部地方の
スパイスメニュー。

KOH SAMUI BY CHEDI LUANG

☎06・6346・0606 / 大阪・梅田

来阪したタイ皇太子の料理も手がける高級タイレストランの最新店。現地の料理コンテストで優勝した経験を持つ凄腕シェフによって供されるのは「タイ全土の中でも最も辛い」といわれる南部地方の料理。現地から取り寄せるたっぷりのハーブとココナッツミルクを使い、爽やかな辛さとコクを出すのが特徴で、トムヤムクンなどの定番の品もいつもとひと味違う新鮮な味わいに。“世界で一番美味しい料理”と称されるマッサマンカレー、リゾート感あふれる海鮮メニューに加え、専任パティシエが手がける軽やかな甘さのタイスイーツ10数種が楽しめるデザートビュッフェ、日曜限定のモーニングもスタンバイ。一日中、お楽しみは尽きません!

DATA

●大阪北区梅田2-2-22 ハービスENT3F ☎11:00~22:30LO (ランチ~15:30LO、ディナー17:30~、日のみモーニング9:00~10:30LO) 不定休/www.chedi.jp



おいしい『秘密』教えます!

Chef Anuchit Buttho

豪腕シェフが、スパイス&ハーブ使いに特徴のあるタイ南部の味を忠実に再現。

モーニングにスイーツまで。1日中旅気分が味わえるメニューラインナップが魅力。



1.コサムイ特製 マッサマンカレーピクルス添え1280円。2.フレッシュターメリックや自家製唐辛子ペーストを使った手長海老のタイ南部風スパイシーココナッツソース サトー豆入り1480円。3.本日のパティシエデザート980円。