

2025 年の各日のメニュー

※2 メニュー/回

9月24, 25, 26, 29, 30日



パ・ネン・ガイ

(’23世界カレー料理ランキングで、多数支持された人気料理)

カイ・ジャオ・ムー・サブ

(豚挽き肉のオムレツ)

10月1, 2, 3, 6, 7日



カオ・ソイ

(チャンマイのカレーメン)

カオ・タン・ナータン

(タイ風のセンベとピナッツのたれのおやつ)

10月8, 9, 10, 14, 15日



ヤム・バック・ブング・グロブ

(揚げた空心菜の辛いサラダ)

カイ・パ・ロー

(茹で卵と豚バラの煮込み)

10月16, 17, 20, 21, 22日



トム・カー・ガイ

(鶏肉とココナツミルクの辛くて酸っぱいスープ)

クン・クア・プリック・グルア

(海老の塩ニンニク唐辛子炒め)

10月24, 27, 28, 29, 30日



クイッティアオガイ

(鶏肉の煮込みのラーメン)

カノム・トエイ

(ココナツミルクのプリン)

10月31日、11月3, 4, 5, 6日



ゲーン・マッサマン

(世界一美味しい鶏肉の茶色カレー)

パット・クラ・ラム・プリー・トード・ナンブラー

(キャベツとナムブラーの炒め物)

11月7, 10, 11, 12, 13日



トム・ヤム・クン

(海老の辛い酸っぱいスープ)

カオクルックガビ

(シュリンプペーストのカラフルの混ぜご飯)

11月14, 17, 18, 19, 20日



ガバオ・ガイ(ガバオライス)

(鶏肉と唐辛子のバジル炒めライス)

クン・オップ・ウン・セン

(春雨と海老の焼き蒸し物)

11月21, 24, 25, 26, 27日



ジム・ジウム
(東北タイのしゃぶしゃぶ)



カノム・パン・ナー・クン
(海老の揚げパン)

11月28日 12月1, 2, 3, 4日



ジークムー
(豚ひく肉のタイ風おかゆ)



カノム・チャン
(タピオカ粉にココナッツミルクのもち菓子)

12月8, 9, 11, 12日



紅腐乳=豆腐を紅麹で発酵させたもの

イェン・ター・フォー
(紅腐乳と魚すりみ団子入り麺料理)



サンカヤー・ファクター
(ココナツミルクカスタード入りかぼちゃのデザート)

12月15, 16, 17, 18日



ソム・タム・タイ
(パピヤのサラダ)



ガイヤーン
(焼き鳥)

12月19, 22, 23, 24日



カオ・パット・キャオ・ワン・クン
(海老のグリーンカレー炒飯)



ゲーン・チュート・ブルーム・ヤット・サイ
(イカ豚肉詰めのスープ)

12月25, 26, 29, 30日



プラー・サム・ロット
(揚げ魚の甘酢あん掛け)



カイヤットサイ
(タイ風オムレツ)