

鍋に火が入ると、数種類のタイハーブが立ち上がり、
肉・魚介・野菜の旨みと重なり合う。

黄金色のスープに、多彩な素材と香りが集まりながらも、
味わいは軽やかで、香りと旨みが交差する、チムチュム@バンコク。

90. チムチュム@バンコク

【上段／シーフードの盛り合わせ】

エビ／イカ／ムール貝

海の旨みが重なり、スープに奥行きを添えます。

【中段／タイハーブと野菜の盛り合わせ】

香り高いタイハーブと、

黄金のスープを引き立てる旬野菜をバランスよく。

【下段／お肉の盛り合わせ】

豚バラ／豚ロース／鶏肉

生たまごに軽く絡めてから鍋へ。

黄金のスープをまとい、

お肉がしっとり、やさしい口あたりに仕上がります。

【タイハーブ香る 特製黄金スープ鍋】

数種類の香草を丁寧に重ねた、澄んだ黄金色の、やさしい味わい。

【2種の付けダレ】

・タマリンドベースのコクのある付けダレ

・コブミカンが香る、爽やかな柑橘系の付けダレ

※辛さについて

スープ・付けダレともに辛くありません。

辛さがお好みの方は、

別添えの唐辛子で

お好みに合わせて

調整していただけます。

1人前 ¥3,000

