

湯気の中で、タイハーブが静かにひらき、肉と野菜の旨みをやさしく包み込む。
素材を重ねすぎず、香りを澄ませた黄金色のスープは、
体がよろこび、余韻が残る味わい。
原点を味わう、チムチュム@チェンマイ

91. チムチュム@チェンマイ

【上段／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 ¥2,500

