

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。

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。

1人前 ¥3,200



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。

1人前 ¥2,600

