

สยามติลาดล

SIAM CELADON COURSE

D

サイアム セラドン コース

2時間飲み放題付き

おひとり様税込価格 **¥6,000**

タイの有名ホテルで経験を積んだシェフの作る
極上タイ料理のコース



เผ็ญดำ

タイの伝統的な前菜「ミャンカム」

MIANG KAM (Savory Snack Wrapped in Leaves, Like Hors d'oeuvre)

ปอเปี๊ยะสด

海老と野菜の生春巻「ポピア・ソット・クン」

POPIA SOD (Fresh Spring Roll)

น้ำพริกอ่อน

彩り野菜のトマトソースディップ「ナンプリック・オン」

NAM PRIK ONG (Tomato Dip with Vegetables)

ต้มโคล้งปลาหมึก

揚げ魚のスパイシーハーブスープ「トム・クロン・フラー・トード」

TOM KLONG PLA THOD (Thai Sour & Spicy Deep-fried Fish Soup)

ปูหมึกทอดกระเทียม

ソフトシェルクラブのガーリックソース「フーニム・トード・ガティアム」

PUNIM THOD GRATIEM (Deep-fried Soft-Shell-Crab with Garlic)

ผักบุ้งไฟแดง

空芯菜炒め「バックブン・ファイデー」

PHAD PAK KANAA MOO KLOBE (Stir-fried Spicy Chinese Kale with Crispy Pork)

ลาบไก่อีสาน

鶏ひき肉のスパイシーハーブ和え「ラーブ・ガイ」

LARB GAI (Spicy Minced Chicken & Herb)

แกงเผ็ดไก่ย่าง หรือ แกงเขียวหวานไก่

グリルチキンのレッドカレー「ゲーン・ペック・ガイ・ヤーン」

または 鶏肉のグリーンカレー「ゲーン・キョウ・ワーン・ガイ」

GAENG PED GAI YANG (Red Curry with Grilled Chicken) or
GEANG KIEW WAN GAI (Green Curry with Chicken)

ของหวาน

本日のデザート

Today's Dessert

2名様より承ります 表示価格はおひとり様税込価格です ※辛さの目安です。(###0~###3)
パクチー(香菜)抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。写真はイメージです

เชียงใหม่

Chiang Mai

チェンマイ

雄大な自然に囲まれた
タイ芸術の拠点である美しい古都

バンコクの北方約720kmに位置するタイ第2の都市チェンマイは“北方のバラ”とも称される美しい古都。1296年、ランナー王朝の新しい首都としてピン川のほとりに建設され、タイ北部の言葉で「新しい街」と名づけられました。

市内に点在する300もの寺院や町の中心に残る城郭にその面影を探ることができます。モン族やタイヤイ族、ビルマ族など様々な民族が交流する中、建築や仏像の様式、言葉や料理、工芸の分野等でランナー文化と称される独自の文化・伝統が育まれてきました。

近年はその伝統をベースにタイ芸術の拠点のひとつとしてハイセンスな作品が生まれる場所となっています。刺繍をする女性や薬草の住居等、山岳民族のつましく独特な生活よりは賑やかなバンコクとは別世界で、観光都市としても様々な魅力を持っています。

周辺はタイ最高峰ドイ・インタノン山をはじめとした緑豊かな雄大な景観の山岳地帯。11月~1月の乾季には平均気温が約25℃で、バンコク等の平野部よりも過ごしやすく避暑地としても人気です。



สยามติลาดล
Thai Restaurant
SIAM CELADON

タイ・チェンマイ料理 サイアム セラドン 銀座店

東京都中央区銀座 2-4-6 銀座 Velvia 館 7F

TEL 03-6228-7783

http://www.blueceladon.com



Blue Celadon

SIAM CELADON GINZA PARTY PLAN パーティーコースのご案内



おいしいバランスフード
タイ・チェンマイ料理で
健康と美しさをチャージ

さまざまな効果を持つといわれている
ハーブや野菜の恵みがたっぷりのチェンマイ料理を中心に
最新のタイ料理をお楽しみ下さい。

สยามติลาดล
Thai Restaurant
SIAM CELADON

บ้านเชียง

BAN CHIANG COURSE

A

บ้านเชียง コース

2時間飲み放題付き

おひとり様税込価格 **¥4,500**

生春巻やパッタイなど
人気タイ料理を存分に楽しめる
リーズナブルなコース



เมืองคำ

タイの伝統的な前菜「ミャンカム」

MIANG KAM (Savory Snack Wrapped in Leaves, Like Hors d'oeuvre)

โป๊ยะสด

海老と野菜の生春巻「ポピア・ソット・クン」

POPIA SOD (Fresh Spring Roll)

ลาบหมูเชียงใหม่

豚挽き肉のスパイシーハーブ和え「ラーフ・ムー・クア」

LARB MOO KHUA (Chiang Mai Style Minced Pork Salad)

ต้มยำไก่หน้าใส

地鶏のトムヤムスープ「トム・ヤム・ガイ・ナムサイ」

TOM YUM GAI NAMSAI (Spicy & Sour Clear Soup with Chicken)

คอหมูย่าง

豚トロの炙り焼き「コー・ムー・ヤーン」

KOH MOO YANG (Seasoned Grilled Pork Neck)

ผัดไทย หรือ ข้าวผัดกุ้ง

パッタイ (タイ焼きビーフン) または 海老炒飯「カオ・パツ・クン」

PHAD THAI (Fried Rice Noodle) or KHAO PHAD GUNG (Fried Rice with Prawn)

ของหวาน

本日のデザート

Today's Dessert

飲み放題メニュー

FREE DRINK MENU

全てのコースは
飲み放題付きとなっております

ハウスワイン (白/赤) / サングリア
生ビール
ハイボール / サワー / カクテル
ウイスキー / 焼酎
タイウイスキー / タイ焼酎
ソフトドリンク

สังขhalok

SANGKHALOK COURSE

B

สังขhalok コース

2時間飲み放題付き

おひとり様税込価格 **¥5,000**

タイ北部の味がラインナップ
とおきの味を楽しみながら
チェンマイへプチトリップ



เมืองคำ

タイの伝統的な前菜「ミャンカム」

MIANG KAM (Savory Snack Wrapped in Leaves, Like Hors d'oeuvre)

โป๊ยะสด

海老と野菜の生春巻「ポピア・ソット・クン」

POPIA SOD (Fresh Spring Roll)

ส้มตำ: โวตาโด้

アボカドと青パパイヤのサラダ「ソムタム・アボカド」

SOM TAM AVOCADO (Spicy Green Papaya & Avocado Salad)

ต้มแซ่บ

ピリ辛牛すじハーブスープ「トム・セップ」

TOM SAEF (Spicy Beef Gristle Soup with Herbs)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

鶏肉とカシューナッツの炒め「ガイ・パツ・メツ・マムアン」

GAI PHAD MED MAMUAN (Stir-fried Chicken with Cashew Nut)

ข้าวซอย หรือ แกงฮังเล

チキンカレーヌードル「カオ・ソイ」

または チェンマイ・ポークカレー「ゲーン・ハンレー」

KHAO SOI (Chiang Mai Curry Noodles) or GEANG HANG LAY (Chiang Mai Pork Curry)

ของหวาน

本日のデザート

Today's Dessert

House Wine (White & Red)
Sanguria
Draft Beer
High Ball
Sour / Cocktail

Whisky / Shochu
Thai Whisky
Thai Shochu
Beverage



เบญจรงค์

BENJARONG COURSE

C

เบญจรงค์ コース

2時間飲み放題付き

おひとり様税込価格 **¥5,500**

体にうれしい野菜とハーブが
たっぷり。おいしいバランス
フード、タイ料理のヘルシー
& ビューティーメニュー



เมืองคำ

タイの伝統的な前菜「ミャンカム」

MIANG KAM (Savory Snack Wrapped in Leaves, Like Hors d'oeuvre)

โป๊ยะสด

海老と野菜の生春巻「ポピア・ソット・クン」

POPIA SOD (Fresh Spring Roll)

ยำวันลิ้น

春雨のスパイシーサラダ「ヤム・ウンセン」

YAM WOONSEN (Spicy Bean Vermicelli Salad)

ต้มยำกุ้ง

トム ヤム クン (海老のスパイシーサワースープ)

TOM YUM GUNG (Famous Spicy & Sour Soup with Prawns)

ไก่ย่าง

地鶏のグリル、彩り野菜添え「ガイ・ヤーン」

GAI YANG (Grilled Chicken)

คะน้าหมูกรอบ

カナールとカリカリ豚肉の炒め「パツ・カナール・ムー・クローブ」

PHAD PAK KANAA MOO KLOBE (Stir-fried Spicy Chinese Kale with Crispy Pork)

ของหวาน

本日のデザート

Today's Dessert

ご予約は2名様より承ります
表示価格はおひとり様税込価格です
写真は2名様分のイメージです

飲み放題は3時間に延長できます
別途¥1,000 (おひとり様税込価格)

