

# 嚴選

# ぐるめナビ



本格的なタイ・チェンマイ料理  
が、銀座で気軽に味わえる人気  
店。「ミヤンカム」(写真右)  
は、バイ・チャッパーというタイ  
の葉っぱに、ホームデン(赤タマ

ネギ)、干しエビ、マナオ(ライム)、ショウガ、ピーナツ、レモングラス、ドライココナッツフレークの7種類の具をくるみ、タイの果物タマリンドを使つて自家製ソースをつ

物タマリンドを使った、少し甘めの自家製ソースをつけて食す。

庶民のおやつとして食べられている。都内で提供する店は少ないが、同店では、ランチビュッフェ

(土日祝)とディナーコース(飲み放題付き3980円)の前菜として、タイの伝統的な料理が楽しめるのだ。

酒のつまみにもなると好評なのが「チェンマイ・ガパオ」(13)

80円、同左)。香ばしく揚げた鶏肉を特製バジルソースでいたたく。

・赤・ロゼ各680円、同奥左  
や、レモンライムのフレーバーが  
香る辛口の「ペニギンズ キッ  
ス」（グラス650円、ボトル3  
200円）、同奥右）などのワイ  
ンと合わせるのがおすすめだ。

**サイアムセラドン 銀座店 東京・銀座**

# 珍しいタイ料理 “ミヤンカム”

東京都中央区銀座2の4  
6 銀座Vela館7階  
3. 03・6228・778  
23. 営業 月～金 11～15、  
土日祝 11～23。 17