

タイレストラン ホワイトトジャスミン

東京・目白

目白駅から徒歩1分の便利な場所にある、本格的なタイ料理の店。タイ料理で調理するハーブ類は「メデイカルハーブ」ともよばれ、薬膳効果も期待できるといわれている。

この店の料理には、可能な限り現地から仕入れた新鮮な野菜やハーブが使われている。その食材を、タイ料理を知り尽くしたタイ人のシェフが、酸味・辛味・甘みを自在に操り、身体に良い料理に仕上げている。タイでおなじみの青パパ



イアのサラダ「ソムタム・タイ」や、タイのビーフン、麵炒め「パツタイ」（各1500円）などの単品も豊富にあるが、メインとスープが2種類から選べるコー

厳選 ぐるめナビ

ス料理もおすすりめだ。コースは4品で3980円と5品で4680円。

タイの伝統的な前菜「ミヤンカム」は、バイチャプルーなどの葉にさまざまなハーブをのせて、甘めのソースをかけて食べる。

メインのひとつ「和牛のステーキ」|| 写真|| は、香ばしく炒ったもち米で作る

深みのある味のイサーンコースで。もう一品は、コクのあるやさしい味のココナツソースでいただく、日替わりの魚料理。

どの料理も香辛料の増減が可能。また、パクチーが苦手な場合は、取り除くこともできるので、タイ料理初心者でも安心。

栄養価が高く、みずみずしい野菜やハーブたっぷりの料理を、タイをはじめ各国のワインと味わえる。



東京都豊島区目白3の14の20
永長（ながおさ）ビル1F
☎03・6908・1944 営
業11〜LO22。月休。