



1月：身体が温まる冬にぴったりなメニュー

・揚げ魚の唐辛子かけ・春雨炒め・バナナのココナッツミルク煮
カリカリに揚げた旬のたらは唐辛子ソースと相性ぴったり。寒いこの時期はバナナのココナッツミルク煮も温かいまま食べるのがオススメ。



2月：シーフードたっぷりメニュー

・カニ炒飯・海老のさつま揚げ・シーフードのスパイシーサラダ
旬のカニを使った贅沢な炒飯をはじめ、シーフードがたっぷり楽しめるメニューです。風味豊かでパラパラの炒飯は癖になる味です。



3月：豪華！おもてなしメニュー

・レッドカレー・手羽先の肉詰揚げ・春雨サラダ
手羽先の中にお肉を詰めて揚げるので見栄えもよくおもてなし料理に最適。お客様に出したら喜ばれること間違いなし！



4月：チキンとハーブがたっぷり食べられるメニュー

・チキンとカシューナッツ炒め・トムカーガイ・カイジアウ
カイジアウとはタイの卵焼きのこと、お弁当のおかずにもピッタリです。スープにはショウガ料のカーというタイの南京やハーブがたっぷり入っているのでお花見で冷えた体も温まります。



5月：タイの家庭料理を味わえるメニュー

・茄子炒め・あっさりなトムヤムガイ・タイの四角いオムレツ
全ての料理に野菜が入っているヘルシーなメニューです。彩りも鮮やかで目でも楽しめます。レストランではなかなか食べられないタイの家庭料理をお楽しみください。



6月：元気が出る！ピリ辛メニュー

・新生姜と豚肉の炒め・シーフードのカレー粉炒め・メロンココナッツミルク
今月は旬の新生姜とメロンを使ったを梅雨のだるさを吹き飛ばす元気が出るメニューです。ピリ辛の生姜炒めとカレー粉炒めが食欲をそそります。



7月：ビールが欲しくなる！夏にぴったりなメニュー

・パネンカレー・海老と春雨むし・空芯菜炒め
シャキシャキな歯ごたえの空芯菜炒めは程よい塩気でビールにぴったり！パネンカレーの胸肉はココナッツミルクで煮込むのでパサつきがなくその美味しさは折り紙つきです。



8月：簡単なのに本場の味が楽しめるメニュー

・ガパオ・春雨と白菜スープ・コーンとタピオカのココナッツミルク煮
市販でもよく売られているガパオの素……。満足していますか？ シリキッチンガパオは簡単なのに本格的な味です。おうちごはんでも毎日食べても飽きません。



9月：タイ北部イーサン料理を味わうメニュー

・パパイヤサラダ・タイ風焼き鳥・ラーブ
イーサン料理の特徴はハーブがたくさん使われていて辛いことです。もち米を主食にしている地域なので、今回はもち米の炊き方も紹介します。



10月：手作りで美味しいタイで人気の麺料理

・パットアイ・焼き豚サラダ・カボチャのココナッツミルク煮
パットアイは子どもから大人まで人気のあるメニューの一つです。素を使わずタマリンドの汁から自分で手作りするのが美味しさの秘訣です。カボチャメニューはハロウィンパーティーにもオススメです。



11月：食欲誘う、タイのごちそうメニュー

・トムヤムクン・豚の炒飯・揚げ春巻き
世界三大スープの一つトムヤムクン、レモングラスの香りと酸味のある味が特長です。タイ人は炒飯に汁をかけて食べます。よく合うのでお試しください。



12月：華やか！クリスマスやお正月にオススメなメニュー

・豚スペアリブ大根のスープ・魚のさつま揚げ・レッドカレー炒め
レッドカレー炒めは彩りがカラフルなので食卓が華やぎます。スープはコクのあるあっさりした味なのでさつま揚げ・レッドカレー炒めと相性ピッタリです。