

～本場のタイ料理のおいしい召し上がり方～

日本では、刺身には“わさび”、おでんには“からし”、うなぎには“山椒”という「おいしく食べる」組み合わせがあるように、タイ料理にも適した組み合わせがあります。

ぜひ“本場のタイ料理の食べ方”でお召し上がりください。



●クルワンプルン（麺料理専用調味料）

◆ナンプラー（魚醤） ◆ナム・ソム・ピック（シシトウ入りの酢）

◆ナムターン（砂糖） ◆ピッポン（乾燥トウガラシ）


クルワンプルンを入れてこそ「本場のタイの麺料理」です。せっかくのタイ料理、本場の味をお楽しみください。タイではクルワンプルンを入れずに食べることはまずありません。

目安は付属のスプーン1杯程度で、間違いなく“おいしく”なります。

但しトウガラシは非常に辛いです！お使いになるときは少しずつ入れてください。

※麺料理ご提供の際、お席までお持ちします。（トムヤムクンラーメン・カオソーイ・パッキーマオ等は除く）

●ピック・ナンプラー

（トウガラシ入りナンプラー）

ガパオライスやチャーハン、グリーンカレーなどに使用しますが、まずは料理をそのままお召し上がりください。

味をもっと濃くしたい時やもっと辛くしたいときにお使い

いただくものです。むやみに入れると折角の料理が台無しになってしまいます。

十分にご注意ください。 ※ご希望の方はお申し付けください。



●ピック・トー（ト）（フライドチリオイル）

カオソーイ専用の辛味調味料です。相当辛いですから

お気を付けてください。※料理ご提供の際、お席までお持ちします。



※食べ方に“決まり”はありませんが、ぜひ一番おいしい食べ方で召し上がってくださいね♪

パクチー（コリアンダー）

パクチーは本来料理の彩りと香り付け、アクセントとして添えられるあくまでも脇役的存在のはずなのですが、昨今の日本における異常なまでのパクチーブームで「タイ料理にはパクチー」「何にでもパクチー」というおかしな風潮が見受けられます。すべての料理にも言えることですが、その素材が必要な料理とそうでない料理があります。パクチーのおかげでおいしくなる料理とは、元からパクチーの添えてあるトムヤムクンやカオマンガイなど一部の料理です。パクチーがその料理の味を引き立たせてくれるわけです。おいしくなるから添えられてるのです。元々パクチーのない料理をパクチーと一緒に食べていたら、パクチーが素材の味と香りを消してしまい、本来の味や香りはなくなってしまいます。「ガパオライスにパクチー」「パッタイにパクチー」「グリーンカレーにパクチー」... あり得ない組み合わせで、タイの人々は絶対にそのような食べ方はしませんし、これはもはや「タイ料理」ではありません。またパクチーをムシャムシャ食べる...そんな食文化はタイにはありませんから「パクチーサラダ」「ヤムパクチー」などタイには存在しませんので、もちろん当店ではご提供しておりません。悪しからず...

逆にパクチーの苦手な方... パクチーの葉だけをちょっとかじって「あっ、これダメ!」「ムリ!」とか言ってませんか? ぜひ料理と一緒に食べてみて下さい。組み合わせとバランスです。これぞタイ料理です! それでパクチーが食べられるようになった方はたくさんいらっしゃいます!

もちろん食べ方はお客様の好きずきで「私の勝手でしょ!」とお怒りになる方がいらっしゃるかも知れませんが、“パクチースト”の方もパクチー嫌いの方も当店にいらしたのなら「本場のタイ料理」を「本当の食べ方」で召し上がっていただきたいと思います。

