

SALAD

ラーブ



イサーンを代表する料理。酸味と辛味が特徴的。鶏、豚、牛、魚など、様々な食材にナンブルー、レモン汁、ハーブ、唐辛子などを混ぜ合わせた料理。「カオコウ」と呼ばれる、タイ米やもち米を数種類のハーブと一緒に煎って細かく砕いたものと一緒に用いられ、より、こくと香りがまず隠し味になっています。

ラーブガイ

Thai Spicy Chicken Salada
鶏ひき肉のスパイシーハーブ和え
おなじみの鶏ひき肉のラーブ。

豚ひき肉でも造れます。

¥950

ナムトゥックコーム

Pork Toasted Rice Salad
ビートルのスパイシーハーブ和え
豚の脂ののった喉肉を使用。

かなりオススメです!!

¥1,050

ラーブペツ

spicy minced roasted duck salad
合鴨のスパイシーハーブ和え

オーナーがタイに行った時は必ず食べる一品。

¥1,150

ラーブタレー

seafood spicy salad
海鮮のスパイシーハーブ和え

シーフード好きにはたまらない一品。

¥1,050



ラーブタツプワーン

Liver Spicy Salad

レバーのスパイシーハーブ和え

豚レバーをハーブと野菜で和えました。

当店の人気のラーブの一つです。¥1,050

スップマクア

Eggplant Spicy Salad

タイ茄子のハーブ和え

※入荷のない場合は日本の茄子でお造りします。

日本では珍しい丸茄子を使用。

¥950

ラーブガイヤーンサムンパイ

Spicy Chicken Salada

スパイシーチキンのハーブ和え

イサーン風焼き鳥をふんだんの野菜とハーブ

で和えました。

¥1,050

ラーブパラッツ

Thai Spicy Tuna Toasted Rice

生マグロのスパイシーサラダ

おなじみのマグロをラーブにすると

格別にうまいです。

¥1,050

ラーブナンガイ

Chicken Skin Spicy Salad

鶏皮のスパイシーハーブ和え

スタッフのまかない料理で人気の一品。

¥950