

Dessert

デザート



タピオカココナッツミルク

Tapioca Coconut Milk

タイ産のもち米から作られたもっちりプチプチの
タピオカと、ココナッツミルクのハーモニー。

¥450



カノムモーケン

Kanom Moken

ヘルシーフーズ。タロイモの焼きプリンケーキ
です。
噛むとタロイモの素朴な甘さがジューツとひ
ろがります。

¥550



カノム・トゥイ

Coconut Pudding

二層になったココナッツプリン。
下はほんのり甘く、上は塩味のココナッツミルクです。

¥550



タイのアイスクリーム

Ice-cream

タイ産アイスクリーム。 各 ¥550

ココナッツ・パイア・タロ芋

の3種類の中からお選び下さい。

タイハーブティー / Thai Herbal Tea 各 ¥400

オーナーがタイから直接買い付けてくる、高級ハーブティーです。主に11種類のタイハーブを使用しており、ブレンドにより6種類に分けられ、それぞれ特徴のある仕上がりになっています。

N1. ベールフルーツ / Beal Fruit

ミカン科のフルーツで、タイ名では「マトゥーム」と言います。あまり馴染みのない名前ですが、インドでは古くから薬効的価値の高い果実だと認識され、体に良い効果をもたらすものとして、4000年以上の長い歴史を持つ伝統ハーブです。鎮痛作用や整腸作用があって、胃潰瘍の治療にも使われるのだとか。タイではエステやホテルなどで飲まれており、1番ポピュラーなタイハーブティーです。

N2. レモングラス / Lemongrass

レモングラスティーには殺菌効果があり、発熱頭痛などの、風邪の初期症状に効果的です。また、胃腸の調子を整える作用もあるので、食後にオススメです。食欲のない時や、食べ過ぎによる胃のもたれ、お腹のガス抜きなどに効果的です。

N3. ハイビスカス / Roselle

ビタミン類を豊富に含み、クレオパトラもハイビスカスティーを好んで飲んでいただけると言われています。美しいルビーレッドを眺めているだけでも美しくなれる気がしますが、ビタミンにより、肌の調子を整えたり、メラニンを抑制して肌を白くしたりと、様々な美容効果があります。

N4. 桑の葉 / Mulberry leaf

桑の葉にしか発見されてない成分「DNJ」には、滋養強壮、血行促進を促したり、血糖値を下げる、血圧を下げる、抗酸化作用、便秘解消など、様々な効果があります。また、脂肪が蓄積するのを防ぎ、太りにくい体を作るされ、ダイエットにも効果的です。

N5. 生姜 / Ginger

新陳代謝を高め、冷え性を改善すると言われています。身体を温め、血行を促進することにより、体内の各臓器への血の巡りがよくなり、様々な効果をもたらします。そのほかにも、疲労回復効果、食欲増進効果、がん予防などの効果があります。

N6. レンコンの芯 / Lotus sprout

蓮のお茶には「蓮の葉」、「蓮花」、「蓮芯」と、その使う場所によって3つの種類があります。このN6には、「蓮芯」、「蓮の実の芯（新芽の部分）を集め乾燥させたもの」が多く含まれています。「蓮芯」には、身体をリラックスさせ、安眠効果があるとされています。また、ポリフェノールを多く含んでおり、花粉症、アレルギー改善、抗酸化作用による、肌や皮膚の老化防止、美容効果が期待できます。

