

2026 年の各日のメニュー

※2 メニュー/回

1月12,13,14,15,16日



カオ・パット・プー
(かにチャーハン)



ゲーン・チュート・タオフー・サーライ
(豆腐と海苔のスープ)

1月19, 20, 21, 22, 23日



トード・マン・クン
(海老のさつま揚げ)



ゲーン・ハンレー
(北タイの豚肉カレー)

1月26,27,28,29,30日

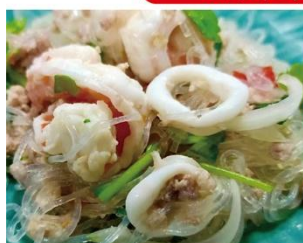


ソムタム・カオポート
(トウモロコシのサラダ)



ナム・トック・ムー
(東北タイの辛くて酸っぱい焼き豚サラダ)

2月2, 3, 4, 5, 6日



ヤム・ウンセン
(春雨のスパイシーサラダ)



ホーモック・タレー
(シーフードとレッドカレーペーストの蒸し物)

2月9, 10, 11, 12, 13日



ヌアプーパッポンカリー
(カニ肉のカレー卵炒め)



パック・ブン・ファイ・デン
(空心菜炒め)

2月16, 17, 18, 19, 20日



ゲーン・マッサマン・ガイ
(世界一美味しい鶏肉の茶色カレー)

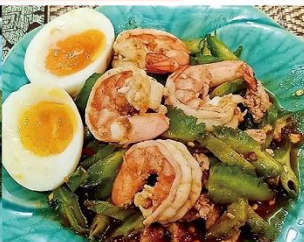


パット・クラム・プリー・トード・ナムプラー
(キャベツとナムプラーの炒め物)

2月23, 24, 25, 26, 27日



ガイ・ホー・バイ・トウイ
(鶏肉の葉包み揚げ)



ヤム・トウ・プー
(四角豆の和え物)

3月2, 4, 5, 6, 9日



カオ・マン・ガイ
(チキンライス)



カオ・ニャオ・マムアン
(蒸したココナッツのもち米とマンゴー)

3月10,11,12, 13,16日



トム・ヤム・クン
(海老の辛い酸っぱいスープ)

カオクルックガビ
(シュリンプペーストのカラフルの混ぜご飯)

3月17, 18, 19, 20, 23日



カオ・オップ・サツパ・パロット
(パイナップルチャーハン)

ゲーン・チュード・マラ・ヤット・サイム・サップ
(豚肉詰めゴーヤのスープ)

3月24,25,26,27,30日



パッタイ
(タイの焼きそば)

タップ・チンム・グロブ
(クワイで作ったデザート)

3月31日、4月1,2,3日



パット・シーイウ
(タイ風の黒砂糖味の焼きそば)

ブーア・ロイ・フアク
(タロいものデザート)

4月7,8,9,10日



パットチャーシーフード
(シーフードとオオバンガジュツの辛い炒め)

ムートード・グラ・ティアム
(豚肉とニンニク揚げ物)

4月16, 17, 20, 21日



ゲーン・パー・ガイ
(鶏と野菜のレッドカレー)

カイトウン
(タイ式茶碗蒸し)

4月22, 23, 24, 27日



ヤム・ママー
(トムヤムクンカップ麺とシーフードの辛いサラダ)

カノム・トム
(ココナツのだんご)

4月28,29,30日、5月5日



クイッテイオア・クア・ガイ
(鶏肉と米粉太麺焼きそば)

Newミヤンカム
(タイのハーブの手巻き)

5月6, 7, 8, 11, 12日



ヤム・ムー・ヤン
(焼豚と野菜のサラダ)

プラー・ムック・パット・カイ・ケム
(イカの塩漬卵炒)

5月13,14,15,18,19日



ソム・タム・タイ
(パパイヤのサラダ)

ガイヤーン
(焼き鳥)

5月20.21.22.25.26日



プーニムパットブリックタイダム
(ソフトシェルクラブと黒胡椒の炒め物)

パット・マ・クア・ヤーオ
(なすの炒め物)

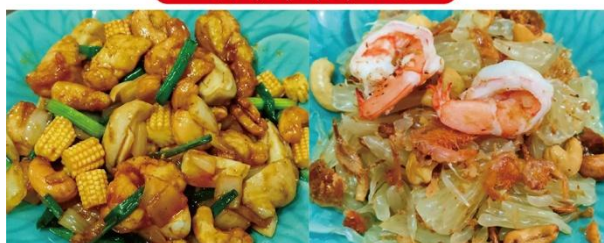
5月27, 28, 29日 6月2, 3日



カオ・ガパオ・ガイ(ガパオライス)
(鶏/バジル炒めのかけご飯)

クン・オップ・ウンセン
(春雨と海老の焼き蒸し物)

6月4, 5, 8, 9, 10日



ガイ・パット・メット・マムウン
(鶏肉とカッシュナッツ炒め物)

ヤム・ソムオー
(ザボンのサラダ)

6月11,12,15,16,17日



ゲーン・ソム・チャオム・カイ
(アカシアの葉とタマリンドベースの酸っぱいスープ)

プラー・ガボン・トード・ナムブラー
(揚げたスズキとマンゴーたれ)

6月18, 19, 22, 23, 24日



カオ・マン・ガイ
(チキンライス)

カオ・ニャオ・マムアン
(マンゴーともち米のデザート)

6月25,26,29,30日 7月1日



シューシー・クン
(海老の水分が少ないレッドカレー)

ヤム・マクアヤーオ
(ナスの辛くて酸っぱいサラダ)

7月2, 3, 6, 7, 8日



ムービン+カオニャオ
(豚の串焼きともち米)

スップノーマイ
(東北タイの竹の子のスパイシーサラダ)

7月9, 10, 13, 14, 15日



カオパット・トムヤムクン
(トムヤムクンチャハーン)

クルイ・ブアド・チャー
(ココナッツミルクバナナデザート)

7月16, 17, 20, 21日



オースワン
(牡蠣のタイ風お好み焼き)

ヤムファブリー
(バナナの蕾サラダ)

7月22, 23, 24, 27日



コームーヤーン
(焼きほほ豚肉)

クン・パット・ソス・マカム
(海老のタマリンドソース炒め)

7月31日 8月3, 4, 5日



カオパナムリャプ
(オリブチャーハン)



ゲーンチュードウンセン
(春雨, 干し椎茸, 干しデイルリーのスープ)

8月6, 7, 10, 11日



ゲーン・クア・サップロット
(パインアブルのレッドカレー)



タオ・フー・ソン・クルング
(豆腐と海老のあんかけ)

8月13, 14, 17, 18日



プラー・サム・ロット
(揚げ魚の甘酸たれ掛け)



カイヤットサイ
(タイ風のオムレツ)

8月19, 20, 21, 24日



ロン・クン
(海老とココナツミルクのディップソース)



クン・パット・プリオ・ワーン
(海老と野菜とクチャップ炒め)

8月25, 26, 27, 28日



ゲーン・ペット・ガイ
(鶏肉と竹の子のレッドカレー)



パット・ブア・クンソット
(ヘチマと海老炒め物)

8月31日 9月1, 2, 3, 4日



カノム・チーン・ナムヤー
(タイ風のソーメンと魚レッドカレー)



グルーイカイチュム
(バナナのシロップ煮)

9月7, 8, 9, 10, 11日



パネン・ガイ
(水分が少ない鶏肉のレッドカレー)



カイ・ジャオ・ムー・サップ
(豚挽き肉のオムレツ)

9月14, 15, 16, 17, 18日



プラームックマンマナオ
(イカとレモンの辛い蒸し物)



サトーパットクン
(ネジレフサマメノキと海老辛い炒め物)

9月21, 22, 23, 24, 25日



カオ・ソイ
(チェンマイのカレーメン)



カオ・タン・ナータン
(ピーナッツたれのタイ風煎餅)

9月28, 29, 30日 10月1, 2日



スパゲッティ・トムヤムクン
(トムヤムクンのスパゲッティ)



トゥン・トーン
(マンゲオ(クズイモ)と海老の揚げ春巻き)

10月5, 6, 7, 8, 9日



ゲーン・キョウ・ワン・ガイ
(鶏肉のグリーンカレー)

トード・マン・ブラー
(魚のさつま揚げ)

10月12, 14, 15, 16, 19日



ガイトートハジャイ
(南タイ風ガーリックオニオンフライドチキン)

トム・ヤム・タレー
(シーフードのトムヤムスープ)

10月20, 21, 22, 26, 27日



ヤム・バックブング・グロブ
(揚げた空心菜の辛いサラダ)

カイ・パ・ロー
(ゆで卵と豚バラの煮込み)

10月28, 29, 30日 11月2, 3日



ヌアブーバップンカリー
(カニ肉のカレー卵炒め)

バック・ブン・ファイ・デン
(空心菜炒め)

11月4, 5, 6, 9, 10日



センミー・パット・パカチャー
(ミズオジギソウのタイ風焼きビーフ)

マーホー
(肉餡とフルーツのタイ伝統の前菜)

11月11, 12, 13, 16, 17日



トム・カー・ガイ
(鶏肉とココナッツミルクのスープ)

クン・クア・ブリック・グルア
(海老、ニンニクと唐辛子の塩炒め)

11月18, 19, 20, 21, 23日



カオ・ガパオ・ガイ(ガパオライス)
(鶏肉のバジル炒めのかけご飯)

クン・オップ・ウン・セン
(春雨と海老の蒸し焼き)

11月24, 25, 26, 27, 30日



ジム・ジュム
(東北タイのタイすき)

カノム・パン・ナー・クン
(海老の揚げパン)

12月1, 2, 3, 4, 8日



ゲーン・マッサマン
(世界一美味しい鶏肉の茶色カレー)

パット・ガラムプリー・トード・ナンブラー
(キャベツのナムブラー炒め)

12月9, 11, 14, 15, 16日



クイッテイアオガイ
(鶏肉の煮込みのラーメン)

カノム・トエイ
(ココナッツミルクのプリン)

12月17, 18, 21, 22, 23日



トム・ヤム・クン
(海老の辛い酸っぱいスープ)



カオクルックガピ
(シュリンペーストのかやくご飯)

12月24, 25, 28, 29, 30日



カオパット・キャオ・ワン・クン
(海老のグリーンカレーのチャーハン)



ゲーン・チュート・プラームック・ヤットサイ
(イカの豚挽肉詰めのスープ)