

THAI LAND Fair

タイフェア
マンスリーフェア



カオソーイ

カオソーイは、タイ北部の名物料理として知られる、ココナッツミルクベースのカレースープを使った麺料理です。様々なスパイスが使われており、奥深い風味が楽しめます。



ガイヤーン

ガイヤーンは、タイの東北地方（イサーン地方）発祥で、「ガイ」は鶏、「ヤーン」は焼くという意味です。ナンブラー、ニンニクなど、様々なハーブやスパイスをブレンドしたタレに漬け込んでから焼くことで、独特の風味が生まれます。

ウェルネスメニュー

しば漬けおろしハンバーグ

さっぱり大根おろしに、しば漬けの酸味とポリポリ食感がアクセント。彩りも食感も楽しいひと皿です。付け合わせのじゃがいもと一緒に、ビタミンCもたっぷり摂れます。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下



ウェルネスメニュー

からだも心もHAPPYIC!

身体は健康だけでなく、心の健康もサポートすることを目的とした食事プランです。身体に必要な栄養素をバランスよく摂取しつつ、日々の食事を楽しみながら健康的なライフスタイルをサポートします。



こだわりメニュー

日高シェフ監修 鶏もも肉の アラビータ風

チキンソテーに、にんにくの香りが広がるスパイシーなトマトのアラビータ風ソースをかけました。隠し味の醤油がアクセントで、ごはんのおかずにとびつたりです。



日高良実シェフ
日本調理師専門学校卒業後、フランス料理店で経験を積み、名店「エフテカ・ピンキョーリ」を皮切りに、各地の郷土料理を学び、帰国後「レストランテアリアパッツァ」の料理長に就任。日本の素材を活かしたイタリア料理で活躍するシェフです。



アジのレモン南蛮

揚げアジの香ばしい風味とレモンの酸味で、適塩化されたメニューです。野菜の食感を楽しみながらお召し上がりください。

食塩相当量

1.3g

女子栄養大学 監修

ベジめし

一皿で野菜17.5g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。

Vege-meshi

豚肉の焦がし ガーリック炒め

豚肉と野菜を香ばしいにんにく風味の焦がししょうゆで炒めました。ポイル野菜とフライドポテトと一緒に楽しみてください。



特選麺 特選麺



冷やしサラダフォー

暑い季節にぴったりの、ライムとレモンの爽やかでヘルシーな麺料理です。フォーのつるつるとした食感が楽しめ、暑くて食欲のない時でも、さっぱりと召し上がれます。

今月のコロッケ

野菜炒めコロッケ