

NAHM

メニュー

ミシュラン一つ星のタイ料理店 (nahm)
のメニューの最終更新日は2025年11月30日です。

カナッペメニュー

プー・ソーン・クリン

ワタリガニ、コリアンダー、ニンニクのピクルス、ピーナツを乗せたライスクラッカー

560 バーツ

ミアン・ナ・ポ・カオ

川エビ、鶏肉、青マンゴー、サラック (スネークフルーツ)、ハーブのミアンをキンマの葉に乗せて

520 バーツ

ミアン・プラオ・サア・アー

カンパチのセビーチェ、白ウコン、青マンゴーのミアンをキンマの葉に乗せて

880 バーツ

ドーク・カジョーン・ラー・グン

刻んだエビとトンキンジャスミン、エビとピーナッツのグレイビーソースを乗せたライスクラッカー

660 バーツ

前菜メニュー

ヤム・ドーク・マーイ・トード

食べられる花を使ったフリット (揚げ物) のデライト (食用の花を揚げたサラダ)

740 バーツ

パン・ナー・トン・ケー

タイ風クレープに添えられた芳醇なスパイスが効いたラムカレー

760 バーツ

グオップ・タレー

ワタリガニ、エビ、魚をレッドカレーベースで味付けし、バナナの葉の包みでグリルしたもの

880 バーツ

スープメニュー

ゲーン・ジュー・ペッ・ロム・クアン

燻製アヒルのスープとサゴヤシのタビオカ

550 バーツ

トムヤムクン

川エビ、野生のキノコ、チリジャムが入ったトムヤムスープ

450 バーツ

トム・クローン・ラー・インシー・ロム・クアン

燻製ココナッツの殻で風味をつけた**カンパチ (またはオカミウオ) **のスープ

560 バーツ

カレーメニュー

ゲーン・カオ・スア・ローン・ハイ・860 バーツ
ロム・クアン

オーストラリア産燻製牛ブリスケットのホワイトカレー

ゲーン・ムー・バイ・チャムアン860 バーツ
チャムアンの葉の風味を効かせたポークカレー

ゲーン・ブー・バイ・チャップルー960 バーツ
ワタリガニの南タイ風ウコンカレーをキンマの葉とカラマ
ンシーライムと共に

ターア・ラー・ソン・クルアン860 バーツ
南タイの魚の発酵エキスを使ったカレーに新鮮なハーブを
添えて

炒め物メニュー

パツ・パック・クート

若芽のシダ（フィドルヘッド）の炒め物

640 バーツ

ヌア・パツ・ピロート

940 バーツ

「怒りの牛肉」：和牛、ココナッツの芽、**生のコショウの
実（グリーンペッパーコーン）**と共に炒めたもの

クン・パツ・チャクラム

活け川エビを、ニンニク、エシャロット、ピーナッツとサ
ンファイアソースで中華鍋で炒めたもの

880 バーツ

パツ・ペツ・ガイ・サイ・ルエ・ク 820 バーツ

プ・パク・チー・ライ

焦げ目をつけた鶏肉をカルダモンと野生のコリアンダーと
と共に炒めたもの

ナムプリック

ナムプリック・マックムード

北部スタイルのスパイシーで香りの良いレリッシュ（ディ
ップ）に豚トロと野菜を添えて

900 バーツ

クア・ガビ

炭火焼きナマズ、クラチャイ（ワイルドジンジャー）、新鮮
な野菜を添えた風味豊かなココナッツレリッシュ

860 バーツ

ナムプリック・ナコン・ボラン

5種類の柑橘類とアカシアの揚げ卵を添えたエビペースト
のレリッシュ

820 バーツ

蒸し物と焼き物メニュー

ラー・ガオ・デーン・ヌン・ブアイ

ヒョウモンハタの梅と豚肉のピクルスソース蒸し

890 バーツ

カイ・パム

ワタリガニとエビのグリルオムレツ

740 バーツ