

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	560 バーツ	ミアン・プラオ・サア・アー	880 バーツ
ワタリガニ、コリアンダー、ニンニクのピクルス、ピーナッツを乗せたライスクラッカー		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	
ミアン・ナ・ポ・カオ	520 バーツ	ドーク・カジョーン・ラー・グン	660 バーツ
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		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	

前菜メニュー

ヤム・ドーク・マーイ・トード	740 バーツ
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）	
パン・ナー・トン・ケー	760 バーツ
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	
グオップ・タレー	880 バーツ
ワタリガニ、エビ、魚をレッドカレーペーストで味付けし、バナナの葉の包みでグリルしたもの	

スープメニュー

ゲーン・ジュー・ペツ・ロム・クアン	550 バーツ
燻製アヒルのスープとサゴヤシのタピオカ	
トムヤムクン	450 バーツ
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	
トム・クローン・プラー・インシー・ロム・クアン	560 バーツ
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	

カレーメニュー

ゲーン・カオ・スア・ローン・ハイ・
ロム・クアン

オーストラリア産燻製牛プリスキ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・プー・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

ターイ・プラー・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・パツク・クート 640 バーツ
若芽のシダ（フィドルヘッド）の炒め物

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 880 バーツ
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

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
共に炒めたもの

ナムブリック

ナムブリック・マックムード 900 バーツ
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

クア・ガピ 860 バーツ
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

ナムブリック・ナコン・ボラン 820 バーツ
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

蒸し物と焼き物メニュー

プラー・ガオ・デーン・ヌン・ブアイ 890 バーツ
ヒョウモンハタの梅と豚肉のピクルスソース蒸し

カイ・パム 740 バーツ
ワタリガニとエビのグリルオムレツ
