



## A Thai Culinary Journey

The Sarojin のシェフによるタイ料理教室

プロのタイシェフから食文化、地元のハーブ、スパイスの使用方や効能を学ぶことのできるタイのリアル体験。

お好みのタイ料理を、基礎からきちんと学ぶことができます。

調理の前にまずは、朝の地元市場を訪れることから始まります。タイ料理に欠かせない材料や調理器具を見てみましょう。もちろん、日本ではそろえることの難しい材料には、代用になるものは何かシェフが丁寧に説明いたします。

実際に新鮮な食材に触れ、香り、現地の人々の生活を見ることにより本物のタイ文化体験をお楽しみください。

### ビギナークラス Beginner class

タイ料理を始めて経験される方、調理の基礎から学びたい方へお勧めのクラスです。ここで基本を学んだ後にアドバンスクラスを受けることも可能になります。

材料の用意、素敵な飾りつけのテクニックはシェフの説明を受けながらしっかりと練習することができます。またタイ料理に欠かせないハーブやスパイスの特徴や使い方も学ぶことが可能です。

### アドバンスクラス Advanced classes

すでにタイ料理を体験したことのある方、タイの食材について知識のある方へのアドバンスクラス。

家庭での食卓に、プロのような本物また伝統的なタイキッチンを披露することが可能になります。

カレーのペーストを一から作ったり、一尾魚のさばき方といったテクニックを習得するため、シェフがみっちりトレーニングします。

プロにも負けないテーブルへと仕上げましょう！



プロのシェフから基礎から丁寧に教わることのできるビギナーズクラス

beginner class 1 - day cooking class program

at the sarojin 4,000 thb.net per person

ビギナーズクラスのロケーションを変えて滝横で

at the waterfall 5,900 thb.net per person

特別なロケーションで調理を楽しみ、美しい滝横で作った料理を楽しみます

\*\*\*\*\*

2 日間のアドバンスクラス  
ザ サロジンにて

advance class 2 - day cooking class program

6,500 thb.net per person

both classes (day 1 & 2) take place at the sarojin

\*\*\*\*\*

3 日間のアドバンスクラス  
ザ サロジンにて

advance class 3 - day cooking class program

9,000 thb.net per person

all three classes (day 1,2 &3) take place at the sarojin

\*\*\*\*\*



シェフのおすすめ CHEF'S RECOMMENDATION

タイ風グリルビーフサラダ yam nue yang  
シャーロットオニオン、トマト、玉葱、キュウリ、チリとライムのドレッシング

トム ヤム クン tom yam goong  
スパイシーエビスープ、レモングラス、ガランガ、パクチー

ダックレッドカレー gaeng phed ped yang  
ローストダック、茄子、パイナップル、ライチとスイートバジル

タイ南部料理 SOUTHERN THAILAND

エビのビーフン揚げ goong sarong  
ビーフンで包んだエビの揚げ物、スイートチリソース

トム カー ガイ tom kha gai  
チキンのココナッツミルクスープ、ガランガ、ターメリックとレモングラス

ビーフマサマンカレー gaeng massaman nue  
ポテト、ピーナッツ、オニオン

タイ人のお気に入り THAI FAVOURITES

ソム タム som tam  
青パパイヤサラダ、ササゲ、トマト、乾燥エビ、ピーナッツ

スパイシー シーフード スープ poh teak  
レモングラス、ガランガ、ライムの葉、ホットバジル

チキングリーンカレー gaeng kiew warn gai  
タイ茄子、レッドチリ、スイートバジル



ホームスタイル & ストリートフード HOME STYLE & STREET FOOD

スパイシー シーフード サラダ yam talay  
アンダマン海からの魚介、セロリ、玉葱、トマト、チリとライムのドレッシング

パッタイ クン phad thai goong  
エビのタイ風焼きそば、タマリンドソース

鶏ひき肉のホットバジル炒め phad krapraow gai  
鶏ひき肉とニンニク、チリとホットバジル

ベジタリアン THAI VEGETARIAN

ポメロサラダ yam som o  
ココナッツ、シャーロットオニオン、ライムの葉、タマリンドソース

キノコのココナッツミルクスープ tom kha hed  
数種類のキノコ、ココナッツミルク、ガランガ、トマトとレモングラス

豆腐と生姜炒め phad khing tofu  
セロリ、チリとフングスマッシュルーム

上記にないメニューをご希望の場合には、どうぞお気軽にご相談ください。