

シックスセンスズヤオノイ

THE SIX SENSES YAO NOI COOKING CLASS

シックスセンスズヤオノイ クッキングクラス

シックスセンスズヤオノイでのクッキングクラスはご自身がお好きなタイ料理のレシピを学べます。クッキングクラスはおよそ2時間半のコースとなっており、リゾート内にあるハーブガーデンへ足を運ぶことから始まります。ハーブガーデンはダイニングルームレストラン横に位置しており、その後キッチンツアーそしてデモンストレーションもご覧いただけます。

ダイニングルームレストランの2階にあるシェフテーブルレストランにて、正午よりクッキングクラスをスタートいたします。

メニューのご案内

南タイフード

Tom yam goong - classic Thai hot and sour prawn soup トムヤンクン タイの伝統的な酸味のある辛いスープ

Yam woon sen - spicy glass noodle salad with minced pork ヤムウンセン スパイシーは豚ひき肉入りグラスヌードルサラダ

Massaman gai - chicken Massaman curry with potato マッサマンガイ ポテトとチキンのタイカレー

Kao nieow manuang - mango with sticky rice and coconut cream カオニヤオマムアン もち米とマンゴーのデザート ココナッツクリームかけ

タイ ベジタリアン

Por pia tord - Vegetable spring rolls with sweet chili sauce ポーピアトット タイ風野菜春巻きスイートチリソース添え

Pad Thai - Thai style fried flat noodles with egg and vegetables パットタイ 卵と野菜入りタイスタイル焼きそば

Panaeng tao hoo - tofu red curry with pumpkin パナントーフー 豆腐レッドカレー パンプキン入り

Kao nieow dam piak peuak - black glutinous rice pudding カオニャオ ダムピアクブアク 黒もち米プリン

カラーズ オブ タイランド

Tord mun plaa - Thai style fish cakes with cucumber relish トーマンプラー タイ風さつま揚げ

Pad hed khao pod orn - fried mixed mushrooms with baby corn パッヘッド カオパッドオン ベビーコーンとマッシュルームの炒め物

Gaeng kieow waan gai - green chicken curry with Thai basil ゲンキョウワンガイ チキングリーンカレータイバジル入り

Kluay buad chee - banana in coconut milk クルウェイブアチー パナナ入りココナッツミルクデザート

Eat With Six Senses のコンセプトの下クッキングクラスは” マインドフルダイニング “をベースにゲストが心より楽しんでいただくようご案内させていただきます。ご要望によりダイエットのレシピもご用意しております。