

Rayavadee Experiences



The Art of Thai Cooking

Embark on a culinary journey....

ラヤバディのクッキングクラスで本格的なタイ料理に挑戦してみませんか？
各クラスでは、タイのハーブとスパイスの紹介、バランス良く味付けをするコツ、そしてタイスタイルでの食事法をご習得いただけます。



RAYAVADEE
KRABI / THAILAND

Cooking



タイ料理のクッキングは、とても手軽でどなたでもお楽しみいただけます。メニューはスパイシーなカレー風味のサラダ、ヌードル、タイ風炒め物、そしてスープなどどこの料理も食欲をそそるものばかりです。

是非ご自身の手で美味しいタイ料理のランチをアレンジしてみてください。各クラスはお客様への細かいアドバイスができるよう最大定員を8名としており、陽気なスタッフとのコミュニケーションと楽しいひと時をお過ごしいただけます。

リラックスした雰囲気と開放的な空間をお楽しみいただけるラヤバディのクッキングクラスは滞在中の最高の思い出となることでしょう。

クッキングクラスは毎週月曜、水曜、土曜の 11:00~14:00 にクループラザにて開催しています。

当クッキングクラスに関するお問い合わせ、ご予約は下記までご連絡下さい。
reservation@rayavadee.com



RAYA VADEE
KRABI / THAILAND

Cooking



Thai Ingredients

タイ料理は数多くのエキゾチックなハーブと香り高いスパイスを使用しており、これらは料理をより美味しくするだけでなく、健康にも良いとされています。

例えば、チリはビタミンCを豊富に含んでおり、酸化防止と消化を助ける働きをします。またレモングラスは、ストレスと緊張を和らげ、風邪の治療にも効果的でタイでは広く使用されています。

カレーに風味を加えるために使われるカフィアライムとその葉は、シャンプーや洗顔などにも使用されています。また、根はスープやカレーを作る際にも使用され、その効果は、喉の炎症を鎮静させ、腹痛を治す効果もあります。

ラヤバディのクッキングクラスでは、こうしたハーブやスパイスの効能なども学ぶことが可能です。

Cooking



Menus

MONDAY (月曜日)

- Kai Yad Sai – タイ風オムレツ
Larb Moo – 豚肉のミンチとハーブのサラダ
Tom Yum Goong – トム ヤム クーン (タイ風エビのスープ)
Gaeng Phet Ped Yang – 鴨肉のレッドカレー

WEDNESDAY (水曜日)

- Poh Piah Thod – エビと野菜の春巻き
Yam Neua – 牛肉とハーブのサラダ
Tom Kha Gai – トム カー ガイ (タイ風チキンのスープ)
Gaeng Khieow Wan Gai – チキン グリーン カレー

SATURDAY (土曜日)

- Tod Mun Goong – エビすり身のフライ
Phad Thai – パットタイ (タイ風焼きそば)
Som Tam – グリーン パパイアのサラダ
Massaman Gai – タイ南部のチキン カレー

Thai Cooking Class (タイ クッキングクラス)

料金： THB 3,500 ++ (1名・1クッキング ステーション使用)

マルチ コース タイランチ、オリジナル エプロンとバッグ、レシピ、修了証明書、カレーペーストのセットが含まれます。(最少催行人員2名)

クッキング ステーションは、2名までご利用いただけ、7歳から12歳までのお子様も保護者同伴でご参加いただけます。追加料金： THB 1,000 ++

Private Classes (プライベート クラス)

レシピはご自由に4つのメニューをお選びいただけます。

料金： THB 4,800 ++ (1名での参加)

THB 4,500 ++ (2名以上での参加)



Fruit Carving & Garland Weaving



Fruit & Vegetable Carving

昔はタイの宮廷に仕える女性のみが伝統のフルーツ カービングの技術を習得することができたと言われていました。ディナーテーブルを飾るにふさわしい伝統的なカービングをご自身の手で鳥、動物、花等をフルーツと野菜を用いて作ってみてはいかがでしょうか？ 楽しみながら学び、完成したカービングはお召し上がりいただけます。

料金： THB 1,250 ++ (1 時間)



Flower Garland Weaving

高貴なタイの女性に好まれた技術に花輪作りがあり、これはお友達の送迎時、また聖堂やお寺を飾る際に使われています。複雑な花輪で知られる“phung malai”は甘い香りのジャスミンで作られています。花輪作りの技術を習得して、魅惑的なタイ文化にもう一步足を踏み入れてみてはいかがでしょうか？

料金： THB 1,500 ++ (1 時間)



RAYAVADEE
KRABI / THAILAND