

中級コース

	9月20日、21日	10月18日、19日	11月15日、16日
講座内容	<p>〈カノム〉 カノムクンチャーイ (タイ風ニラもち) *スープ、おかず、ごはん、デザート付き</p>	<p>〈ゲーン〉 ゲーンオム (北部スタイルのスパイススープ) *おかず、ヤム、ごはん、デザート付き</p>	<p>〈カップカーオ〉 プレートード ナムプリックワーン (魚に見立てたキノコの揚げ物、手作りスイートチリソース添え) *スープ、ヤム、ごはん、デザート付き</p>
	12月20日、17日	1月24日、25日	2月
講座内容	<p>〈おもてなし〉 ナムプリックロンルア (発酵調味料を使ったディップと野菜) カオパットロンルア (ロンルアチャーハン) *おもてなしおかず、デザート付き</p>	<p>〈カップカーオ〉 カオトムグイ (つぶつぶ白かゆ) 定番おかず タイで夜に食べられるお粥と定番おかず2品 *デザート付き</p>	<p>後日、お知らせします。</p>