

Kanom Sai Sai ขนมน้ำไส้



カノム サイサイ 1piece 350yen

餅粉のココナッツ団子とココナッツクリームをバナナリーフに包んで蒸しあげるスイーツ。甘じょっぱい味と独特の食感がやみつきになる、本場タイでも大人気の逸品です!!

Chor Phaka Krong ซอผกากรอง



チョー パカクロン 1piece 300yen

もちりとしたケーキ生地でタロ芋のペーストを包み、和名「七変化」と呼ばれるランタナの花のように、ひとつひとつ手作業で美しく飾り細工を施した繊細なお菓子です。



Kanom Thai Sweets Menu

Kanom Chan ขนมหันดอกไม้



カノム チャン 1piece 250yen

タピオカ粉、米粉、葛粉にココナッツミルクを加え、一層ずつ重ね蒸して作る、タイ人も大好きなスイーツ。どこか名古屋名物の「ういろう」に似た食べやすいお菓子です。

Tong Yip ทองหยิบ



トネイップ 1piece 250yen

卵の黄身だけをホイップクリーム状にし、加熱したシロップでゆっくりボイル。常温で冷ましたあと、小さな器に入れてお花の形に整えたタイのお祝い菓子です。

Kanom Doc Jok ขนมห่อจอก



カノム ドックジョック 1piece 220yen

米粉、小麦粉、タピオカ粉、卵、胡麻、ココナッツミルクから作る、食感サクサクの香ばしい揚げ菓子です。お値打ちな3個入りパック(600円)はテイクアウト人気ナンバーワン!!

Kanom Mo Kaeng ขนมห่อแกง



カノム モーケン 1piece 400yen

タロ芋のペーストにパームシュガー、ココナッツミルク、卵を加えてオーブンで焼き上げたしっとり食感のカップケーキ。花びらの飾りはココナッツ風味のケーキパウダーです。

Drink & Sweets Set



+



【2ピースセット】
カノムトム+ドックジョック
ドリンク価格+450yen



+



【3ピースセット】
カノムトム+ドックジョック+カノムチャン
ドリンク価格+650yen

Look Choup ลูกชุบ



ルークチュップ 1piece 250yen

緑豆のペーストにココナッツミルクを加え、プチプチのゼリーコーティングで本物のフルーツのように仕上げた可愛いスイーツです。英語名は[イミテーションフルーツ]。

Bua Loy บัวลอย



ブアローイ 1cup 550yen

温かいココナッツミルクの中に入っているのは、タピオカサイズのカラフルな餅玉とタロ芋、フレッシュココナッツの果肉。伝統的なタイの「おぜんざい」風デザートです。

Kanom Tom ขนมน้ำต้ม



カノム トム 2ball 300yen

細かく削ったフレッシュココナッツをパームシュガーで飴色になるまで炒め、それを餅粉で丸く包んでボイル。さらに仕上げにもココナッツをまぶしたタイの「お団子」です。

Med Kanon เม็ดขนุน



メット カヌン 1cup 250yen

ココナッツミルクと緑豆のペーストを混ぜ合わせて卵黄でコーティング。シロップでボイルしていますが意外にも甘さは控えめ。栗さんとのような風味と食感を楽しめます。

Kanom Mun ขนมนมมัน



カノム マン 1piece 300yen

タピオカの原料で知られるキャッサバ芋をすり下ろし、お砂糖と葛粉を加えて蒸したシンプルなお菓子。お芋感たっぷりの食感、優しい甘さをお楽しみいただけます。

Saku Sai Moo สากุไส้หมู



サクー サイムー 2ball 300yen

豚ミンチ、干し大根、赤玉ねぎ、パクチーの根、ピーナッツをタイ産の甘いソースで炒め、タピオカの皮で包んで蒸した人気のおやつ。赤唐辛子、揚げニンニクと一緒に!!