



餅粉のココナツ団子とココナ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的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!!



米粉、小麦粉、タピオカ粉、卵、胡麻、ココナツミルクから作る、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!!



細かく削ったフレッシュココナ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ツをまぶしたタイの「お団子」です。



タロ芋のペーストにパームシュガー、ココナツミルク、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ツ風味のケーキパウダーです。



ココナ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。栗きんとんのような風味と食感を楽しめます。

# Kanom Thai Sweets Menu



タピオカ粉、米粉、葛粉にココナツミルクを加え、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。



緑豆のペーストにココナツミルクを加え、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]。



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。



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。



温かいココナ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、フレッシュココナツの果肉。伝統的なタイの「おぜんざい」風デザートです。



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辛いソースで炒め、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!!

## 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