

〒151-0072

東京都渋谷区幡ヶ谷 1-8-3 GSビル本館 1階

(京王線笹塚駅または京王新線幡ヶ谷駅より

甲州街道沿いに徒歩4分)

Tel&Fax:03-5371-3223

URL: <http://www.cela-don.com>

E-Mail: mail@cela-don.com

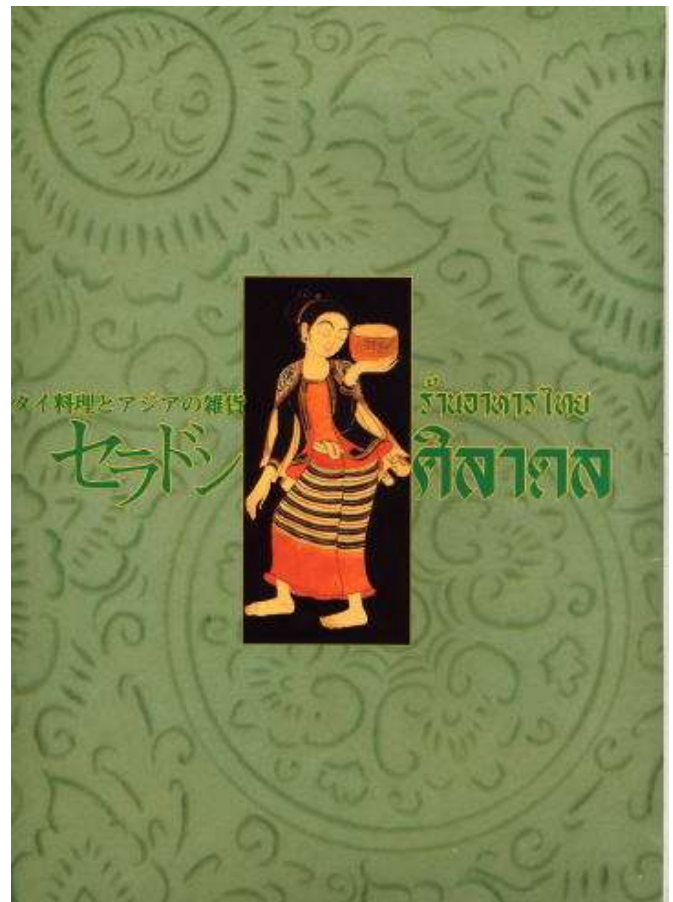
Lunch: 11:30~14:30 (火~金)

Dinner: 17:30~23:30 (火~金)、16:30~23:30(土日祝日)

土曜、日曜、祝日はディナーのみ営業、月曜定休日

店名のセラドンとは タイの青磁器のこと

古代インドのサンスクリット語で
「緑の石」転じて青磁器
のことをこう呼びます
【タイ料理セラドン】で使われている
セラドンはチェンマイが故郷
ひとつひとつに製造年月日の
刻印があります



ディナーメニューは約 100 種類

おつまみ

生春巻き ¥850

スペアリブのガーリック風味
¥1,000

タイ風薩摩揚げ ¥1,200



サラダ

春雨のサラダ ¥1,100

ラブ ¥1,100

グリーンパパイヤのサラダ ¥1,400

スープ

トムヤムクン(ボール) ¥1,000

豆腐と春雨と鶏挽肉のスープ
¥1,000

トムカーガイ(ポット) ¥1,600



野菜

青野菜のガーリック炒め ¥950

空芯菜炒め ¥1,050



炒め物

鶏肉のカシューナッツ炒め ¥1,200

アサリのチリソース炒め ¥1,500

かにかのカレー炒め ¥1,400, ¥1,900

カレー

鶏肉のグリーンカレー ¥1,200

海老のパネン ¥1,400

魚と野菜のサーワーカレー ¥2,500

魚料理

蒸魚のレモンソース ¥2,300

マナガツオのチリソース ¥2,200



ご飯・麺類

タイ風焼き飯 ¥950

タイ風焼きビーフン ¥1,050

デザート

タロイモのプリン ¥530

ドリアンのアイスクリーム ¥530



コースメニューはご利用人数に応じて全 12 コース

Jasmine Course

¥3,600 (2名様~)

タイ風薩摩揚げと海老しんじょう

お好みのスープ

春雨のサラダ

鶏肉のカシューナッツ炒め

鶏肉のグリーンカレーとライス

お好みのデザート

Lotus Course

¥4,300 (2名様~)

タイ風薩摩揚げと海老しんじょう

お好みのスープ

春雨のサラダ

かにかのカレー炒め

空芯菜炒め

海老のグリーンカレーとライス

お好みのデザート

Orchid Course

¥5,300 (2名様~)

おつまみ盛り合わせ

お好みのスープ

辛口シーフードサラダ

マナガツオのチリソース

青菜のガーリック風味

海老のパネンとライス

お好みのデザート

Ruby Course

¥3,200 (4名様~)

おつまみ盛り合わせ

お好みのスープ

春雨のサラダ

タイ風野菜炒め

鶏肉のイエローカレーとライス

お好みのデザート

Sapphire Course

¥3,600 (4名様~)

おつまみ盛り合わせ

お好みのスープ

春雨のサラダ

牛肉のオイスターソース炒め

かにかのカレー炒め

青菜のガーリック炒め

グリーンカレーとライス

お好みのデザート

Emerald Course

¥4,200 (4名様~)

おつまみ盛り合わせ

お好みのスープ

ガーリック風味スペアリブ

いわしの辛口サラダ

海老のガーリック風味

タイ風焼きビーフン

空芯菜炒め

レッドカレーとライス

お好みのデザート