

タイ料理の定番メニュー

ガパオライス

よいち
(余市町:モリンガ thai café)



「山も海もある余市が大好き」とはがらかに話す吉田友香さん。優しい笑顔から、元気をもらえるだろう。

「カオマンガイ」900円。
出汁で炊いたタイ米の上に、一緒に煮込んだ鶏肉がのっている。上にかかる特製ソースには日本の味噌を使用。「全部混ぜて食べるのがお薦め」と友香さん。



「ガパオライス」900円。ガパオとは「肉と野菜のバジル炒め」の意味。このお店では鶏肉を使っている。ライスは写真のタイ米のほか、玄米を選ぶこともできる。また好みの辛さにオーダーすることが可能。



「モリンガ thai café」

余市郡余市町山田町106-1
JR余市駅から徒歩約11分
☎080-5070-8138
営業時間:11:00~15:00
定休日:木曜、金曜
駐車場有り



文／上杉規子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2023年9月20日時点のものです。

JR余市駅から徒歩約十二分。東南アジアに生息する花「モリンガ」の名を付けた小さなタイ料理店。「モリンガ thai café」。道路からちよと奥まった「軒家」で本格的なタイ料理が楽しめる。

「なぜ、余市にタイ料理の店？」と不思議に思う方もいるだろう。余市に魅せられて八年前に移住した吉田友香さんが「モリンガ thai café」をオープンしたのは二年前。店の内装も自分の手で「一から行った。「タイ料理の店にしたのは、たまたま」と笑う。東京在住時代のアルバイト先がタイ料理の店だったとか。「その店の味を基本に、自分がおいしいと思う味にアレンジしました」と話す。

タイ料理といえば辛味や甘味、酸味など多彩に組み合わせられた味付けが特徴だが、子どもでもおいしく食べられるように、辛味を抑え、ガパオライスやカレー類は好みを伝えれば辛さの調整ができる。ライスもカオマンガイを除いて

子どももおいしく、辛さは好みにあわせて調整可能

タイ米か玄米か選ぶことができる。カオマンガイのソースで使っているのは、日本の味噌。カオマンガイもガパオライスも本格的な味ながら、どこか懐かしく和も感じられる。

食材は、なるべく余市産のものを使用し、九月の取材時は玉ネギ以外の野菜はすべて地元産。パクチーは可能な限り自家製を使用。余市への想いは、食材だけではない。器も、余市在住の陶芸家の作品。温かみのある器が、料理のおいしさを引き立てている。

メニューも、キーマカレーやグリーンカレー、生春巻きなどいろいろ。おいしいタイ料理を食べ、元気をチャージするのはいいが。

U

RIDE & DINE

“Moringa thai café”

Yoichi-cho Yamadacho 106-1,
Yoichi-gun
About Eleven minutes on foot
from JR Yoichi Station
☎080-5070-8138
Hours: 11:00 - 15:00
Closed: Thursdays and Fridays
Parking: Available

Standard Thai Cuisine Dish

Gapao Rice (Yoichi: Moringa thai café)**Choose the level of spiciness when you order**

Moringa thai café located just about eleven minutes on foot from JR Yoichi Station is run by owner Yuka Yoshida. Thai cuisine is commonly thought of as being a combination of sweet, spicy, and sour tastes. Here at Moringa thai café Yoshida says, "All dishes are made to be mild so that children can also appreciate the taste. All dishes can be made spicier according to each person's taste." There are also two choices of rice, Thai rice or genmai (brown rice). While each dish is authentic Thai cuisine, the flavor is accompanied by a nostalgic and familiar Japanese taste. The dishes on which the delicious food is served are made by a local Yoichi potter. Recharge your energy with delicious Thai cuisine!

车站周边美食选

“Moringa thai café”

余市郡余市町山田106-1
从JR余市站步行约11分钟
☎080-5070-8138
营业时间: 11:00 ~ 15:00
休息日: 周四、周五
停车场: 有

泰式料理の招牌菜

打抛鸡肉饭 (余市町: Moringa thai café)**辣度可于点餐时依喜好调整**

距离 JR“余市”站步行约 11 分钟的“Moringa thai café”是由吉田友香女士所开设的餐厅。泰式料理通常是以酸、甜、辣等多种组合的调味为特色，但吉田女士表示：“为了方便孩子们品尝，我们的菜做的不那么辣。会根据顾客口味调整辣度。”此外，饭还可以选择泰国米或糙米。每道菜都口味正宗，同时又有一种熟悉的和风味道。餐具等也选用了居住在余市的陶艺家的作品。您不妨前来品尝一下美味的泰式料理，为自己充一下电吧！

车站周边美食选

“Moringa thai café”

余市郡余市町山田106-1
从JR余市站步行约11分钟
☎080-5070-8138
營業時間: 11:00 ~ 15:00
公休日: 週四、週五
停車場: 有

泰式料理の招牌菜

打抛雞肉飯 (余市町: Moringa thai café)**辣度可於點餐時依喜好調整**

距離JR「余市」站步行約11分鐘的「Moringa thai café」是由吉田友香女士所開設的餐廳。泰式料理通常是以酸、甜、辣等多種組合的調味為特色，但吉田女士表示：「我們會降低辣度，讓孩子們也能享受美食。我們也會根據顧客口味調整辣度。」此外，飯還可以選擇泰國米或糙米。儘管所有料理的風味都很正宗，但同時也帶有一種熟悉的和風元素。餐具等也選用了居住在余市的陶藝家的作品。您不妨前來品嚐一下美味的泰式料理，為自己充電一下吧！

역 주변의 맛집

“Moringa thai café”

요이치군 요이치정 야마다초 106-1
JR요이치역에서 도보로 약 11분
☎080-5070-8138
영업시간: 11:00 ~ 15:00
정기휴일: 목요일, 금요일
주최장: 완비

태국 요리의 대표 메뉴

가파오 라이스 (요이치정: Moringa thai café)**주문 시 취향에 따라 매운 정도 조절 가능**

JR요이치역에서 도보로 약 11분 거리에 있는 ‘Moringa thai café’는 요시다 유카 씨가 운영하는 태국 음식점입니다. 태국 요리는 일반적으로 매운맛과 단맛, 신맛 등 다채로운 조합의 양념이 특징이지만 어린이도 맛있게 먹을 수 있도록 순한 맛으로 만들었으며, 취향에 따라 매운 정도를 조절할 수 있습니다. 쌀도 태국 쌀과 현미 중에서 선택할 수 있습니다. 모든 요리는 정통 태국의 맛이면서 향수를 불러일으키는 일본의 맛도 느낄 수 있는 친숙한 맛입니다. 식기도 요이치에 거주하는 도예가의 작품입니다. 맛있는 태국 요리로 활력을 보충하시기 바랍니다.