

元祖パクチー鍋の火付け役が仕掛ける期待の新メニュー！！  
鍋の季節到来！タイで爆発的人気を博した  
炎の高さが驚愕の1mも噴き出す「火山鍋」  
～迫力満点のタイの変わり種鍋が満を持して日本初上陸！～

11月1日（木）より『タイ屋台 999 新橋店』にて提供開始

東京・中野、新宿三丁目、新橋にて『タイ屋台 999』を展開する株式会社カオカオカオ（本社：東京都中野区、代表取締役：新井勇佑）は、2018年11月1日（木）よりこれからの季節にぴったりな一押しメニューとして、1mも噴き出す炎で海老を蒸し焼きにして食べるタイで大人気の新感覚鍋『火山鍋』を新橋店にて提供開始いたします。



本場タイのレストランやナイトマーケットでここ数年突如登場し人気を集めているメニュー『火山鍋』が、この度満を持して日本初上陸。火山を模した鍋を使い、ぎっしりと敷き詰められたエビを蒸し焼きにして食べる新スタイル鍋です。火山鍋に火をつけるとまるで火山が噴火したように炎が燃え上がり迫力満点です。蒸し上がった海老はトムヤムクンの味付けで“飲むトムヤムクン”ならぬ新感覚の“食べるトムヤムクン”を味わうことができます。

♨に麺を加えれば、トムヤムクンと海老のエキスと相性抜群で、最後の一滴までおいしく味わうことができます！

日本から火山鍋ツアーが組まれる程注目されている話題の火山鍋は、タイ好きの間では“いつ日本に上陸するのか”と待ち焦がれていたメニュー。フォトジェニックで迫力満天のビジュアルと、辛味と酸味が病み付きの『火山鍋』を是非お楽しみください！

#### ■『火山鍋』概要

コース名：『タイで大流行!!火山鍋コース』

期間：11月1日（木）より提供開始

価格（コース料金）：5980円（3時間飲み放題付き、2人前～）

提供店舗：タイ屋台 999 新橋店

■火山鍋の蓋をあけるとびっしりと詰められた海老が登場！メの汁なしトムヤムクンラーメンも絶品！



■『タイ屋台料理 999 (カオカオカオ)』について



「タイ屋台 999 (カオカオカオ)」は規格外の総重量 6.5kg パクチー激盛りの『ダイナマイトラーメン』, 総重量 1.5kg の『パクチー鍋』, 激辛料理や名物のカオマンガイ などといったメニューが SNS やテレビで話題になり創業以来連日多くのお客さまで賑わっています。メニューに関しては徹底的に「MADE IN THAILAND 100%」にこだわり、社員全員でタイの超有名店【緑のカオマンガイ】ことクワンヘンなどの現地研修を経て開発し、現地の味を再現しています。

↑8日・9日・20日は99円でパクチー食べ放題！

<タイ料理とタイ屋台料理は違う！？タイ屋台料理の真実！！>

**タイ屋台料理** = タイ人が食べる料理。日本で言う肉じゃがのような家庭料理。

**タイ料理** = タイ人のお金持ちが食べる料理。日本でいう割烹や料亭などの高級料理。

カレーはライスと一緒に食べない！



グリーンカレーやイエローカレーなどをカレーと呼ぶことになったのは最近。もともとはスープとして飲まれていました。現在はココナッツミルクをたっぷり入れていますが、それも近代化や観光客の増加に伴ってできたもの。タイ屋台料理ではスープのような味わいで、タイレストランで食べるカレーとは別物。

トムヤムクンは本当は透明だった!!



トムヤムクンのイメージは「赤」ですが、タイ現地では、赤いトムヤムクン以外透明なトムヤムクンがあり、タイハーブをふんだんに使用したハーブスープ。

■『タイ屋台 999 (カオカオカオ) 新橋店』店舗情報

住所：東京都港区新橋 3-22-2 RIZE 新橋 1F、2F

定休日：日曜日

営業時間：

ランチ 11:30~14:00(平日) 11:30~15:00(土)

ディナー 17:00~ 24:00

