

バーンコピーピーとは

バーンコピーピーは『コピーピーの家』という意味です。

コピーピーでは本場のタイ人多く働いています。
バーンコピーピーとはタイのスタッフと皆さんと
楽しくタイ風を共有していけないか？という思いで、名づけました。
タイカルチャーの紹介やタイ料理教室等を行っています。

講師紹介

レシピはタイ人コックが担当。
当日は日本人スタッフが日本の食材や食卓に合わせた説明を致します。

ここがポイント

Point 1

タイのコック直伝本格レシピ
料理のレシピはタイのコックが
作る本場の味付けです。
辛さは調節できますが、食材・
調味料はタイの物を使用しま
す。

Point 2

本場の調味料やハーブも扱
える本格的な味付けを楽し
んで頂くために、調味料や
ハーブなどを利用していき
ます。

Point 3

家庭で再現できるように……！
レッスン後もまた作っていただ
けるように調味料は購入も可能で
すし、ハーブの保存方法について
も説明していますので、安心してレ
ッスンにのぞんでいただけます。

料金

1名 4500円

試食タイム含め2.5H

2名様よりご利用いただけます。

4名様より出張教室も承ります。

場所

コピーピー
NIKARYO溝の口店

コピーピー
小杉店

基本的にレッスンはタイの食材を使用しますが
日本にある食材でタイ本場の味付けがマッチする事もありますよ。
皆様からいろいろなリクエストお待ちしております。

過去のメニュー

海老ペースト「カピ」を扱う回 / レモングラスを扱う回
パイナップルを扱う回 / 万能ヤムドレッシングを作る回
ソイビーンソースを扱う回/
タイスキ「ハーブ鍋チムチュム」の当店のタレレシピや鍋の併用アレンジ
タイの豆腐ようを扱う回 / パットアイソースを一から作る回等…

空芯菜炒め・グリーンカレー・ソフトシェル蟹のカレー粉炒めなど
*作るお料理はテーマでグループ分けされている為リクエストの場合追加費用が
かかる場合がございます。

