

泰式特色的裝璜，各式的水果美食，使整間店充滿南洋風味。



吃遍南加

Award Winning Pad Thai 泰式炒粉，售價 \$8.95。用料：新鮮蝦仁、蛋皮、花生粒、韭菜、檸檬、豆芽、紅蘿蔔絲及紫高麗菜加上泰式透明粉條，只有蝦仁與米粉及佐料炒在一起，蛋皮及配料則與米粉分開。



Koong Sabai 開胃菜，售價 \$6.95。將蝦、碎雞絲、蔬菜，包在春卷皮中酥炸，用加上獨特沾料，講究的是香脆的口感。



夏日炎炎 泰國菜最好

紅咖哩椰盅，售價 \$5.95 12.95 不等。依豬肉、蔬菜、海鮮等材料而不同，紅咖哩粉配上椰子，具有消暑特效。



芒果糯米飯，售價 \$6.96。把酸甜多汁的芒果肉，配上蒸透的白糯米，再覆蓋椰子煉奶，使得香氣全消，芒果肉配上白糯米，色澤相映讓人難以忘懷。



亞異國情調的泰國餐，可能是一個很好去處。有人因為「愛吃，捨得吃」而開店，坐擁 THAI LUBLAE 的老闆娘馬太太卻是因為「興趣」而開店，從食物的烹調到屋內景觀的裝璜皆出自她的心思。寬大的飲食空間四周佈滿各色的花草，高大椰子樹形成的綠蔭，室外一座座遮陽的傘蓬下客人們悠閒的坐著享受南國風味美食。泰國餐中最受老美喜愛的 PAD THAI，在泰麗做法與其他泰國餐館不

「Thai Pad」是經過改良而成，但該店的 Award Winning Pad Thai 保留了正宗泰式的 Pad Thai 的作法，有些材料要跟米粉炒在一起，有些材料卻不能跟米粉炒在一起，以免味道完全混在一起。此處泰式菜餚以作工細膩著稱，拍、刮、剝、切、攪勻的人工處理，從 Award Winning Pad Thai 到沙嗲、咖哩及正宗泰式點心「Mango with Sticky Rice」。不但風味獨俱而且入口清爽，甜點及雕花藝術也是該店的特色。(韓崇文)

... Sawasdee Ka & Welcome to

THAI FOOD LUBLAE

泰麗 泰式餐廳

聞名泰式炒面 榮獲洛杉磯美食大獎

全天特價 11am-10pm

送 特色甜品

Rosemead Blvd. Valley Blvd. Marshall St. 泰麗 Rosemead Place 10 FWY

626-572-7711

3684 Rosemead Blvd. Rosemead, CA 91770