# 在 Chada 於金冠下品味盛宴

## 在 Chada 泰國的純粹精髓 透過美食、藝術、傳統與故鄉的記憶 緩緩綻放。

【看中國記者 Nadia Ghattas 採訪報導】Praonnut「Pim」Udompanit 認為紐約缺少了些甚麼：一家能透過美食與文化展現泰國純粹精髓的餐廳。

懷揣著這一心願，她在 2025 年 4 月創立了「Chada」，以精緻的現代視角展現了泰國美食的博大精深。「美食是一種深邃的精神與情感體驗，」她說道。她希望客人們能藉此發現一個優雅、熱情、多彩，且深深扎根於傳統的泰國。

這家餐廳的名字「Chada」，源自泰國皇室與古典舞蹈中佩戴的鑲鑽純金冠冕。這份優雅瀰漫在整個用餐空間——金色的點綴，以及手繪的泰國國家史詩〈拉瑪堅〉（Ramakien）場景，讓人回想起曼谷大皇宮的輝煌。餐廳內的大部分裝飾品均在泰國手工製作，甚至還有一位藝術家專程從泰國飛來，為 Chada 的牆面繪製壁畫。



去骨青檸魚及其他 Chada特色美食。（Chada提供）



絲滑細膩、層次豐富的折疊水餃（Chada提供）



餐廳內景（Chada提供）



泰式辣蟹沙拉（Chada提供）

在這裡，Udompanit 的願景融入了每一個細節——從餐桌上的美食到其背後的故事。

菜單穿梭於泰國的兩面之間：一面是皇家御膳的精緻，另一面是曼谷街頭的歡快活力。傳統上，宮廷菜餚在烹調時會去除骨刺和籽，以便人們輕鬆享用每一口。在 Chada，這份用心體現在青檸汁提味的去骨清蒸海鱸魚，以及搭配椰奶和烤抱子甘藍的慢燉帕南咖喱牛小排中。精緻的折疊水餃和羅望子醬炸魷魚，則讓人聯想到節日的聚會與餐桌上熱情分享的美食。考慮到顧客的過敏史，廚房在備菜時全程無堅果。

屢獲殊榮的主廚 Sira「Don」Dechasawas，在烹飪時充滿創意，但「記憶」始終是他航行的指南針。旅途中的見聞為他帶來了全新的技巧與擺盤方式，而他在泰國南部的童年經歷，則保留了他烹飪中的靈魂。

「泰式香辣蟹肉沙拉」這道菜最能帶給他歸鄉之感。在海邊長大的他，還記得家庭餐桌上的新鮮螃蟹，以及祖母在做飯前從花園裡採摘香草、水果和蔬菜的場景。

「這道菜不僅僅是一個食譜。」他說道，「它代表著海洋、陸地與家庭餐桌之間的連結。」

無論這道菜如何演變，其天然的甘甜、新鮮的香草，以及泰國南部明快的辣味都始終如一。他說道：「我一直希望它能保持那種家的感覺。」

故事在吧檯處得以延續。調酒師 Teddy Chantarasombat 和酒吧經理 Pattakan「Limon」Rumsanthia，從〈拉瑪堅〉中汲取靈感，創作了一系列雞尾酒，例如：以朗姆酒為基酒的「Golden Rama」（金色拉瑪），以及以史詩中的天神舞者命名、帶著溫和辛辣感的「Apsara Epic」（阿卜娑羅史詩）。

Udompanit 和 Dechasawas 聯手打造的，遠不止是一家現代泰式餐廳。Chada 匯聚了曼谷繁華街頭的記憶、泰國南部的水鄉風情，以及祖母花園裡的寧靜豐饒。在這頂金色的冠冕之下，每一條路都指向故鄉。

**探訪紐約 Chada 餐廳**

**地址：**260 6th Ave, New York,NY 10014

**聯繫方式**

1(646)370-6366, info@chadanyc.com,IG@chadanyc

**菜譜**

**主廚 Don 的泰式辣蟹沙拉**

對於主廚 Sira「Don」Dechasawas 來說，這道沙拉承載著他童年時期在泰國南部品嘗到的美味：來自附近海域的螃蟹、祖母花園裡新鮮的香草，以及青檸、甜味、鹹味和辣椒的完美平衡。

「這道菜不僅僅是一道菜譜，」他說，「它象徵著海洋、陸地和家庭餐桌之間的聯繫。」

**食材**

1磅大塊蟹肉，仔細剔除蟹殼。

1 根香茅，僅取嫩葉部分，切成細絲。

2 片青檸葉，切成細絲。

1 ～ 2 個小米椒，切成薄片。

2 湯匙切碎的香菜。

1 個小紅蔥頭，切成薄片

黃瓜片或生菜葉，用於搭配食用。

新鮮香草和辣椒片，用於裝飾。

**青檸辣椒醬**

3 大匙新鮮青檸汁。

1.5 湯匙魚露。

1 ～ 2 大匙糖。

**製作醬汁**

將青檸汁、魚露和糖混合，攪拌至糖完全溶解。嘗一下味道，根據需要調整。醬汁的口感應該是先酸後鹹，最後是明顯的甜味和清爽的辣椒辣味。可以加些青檸汁提亮；可以加些魚露增加鹹味；如果青檸汁味道太酸，可以加些糖。

**準備香料**

在一個碗中，混合紅蔥頭、香茅、青檸葉、辣椒和香菜。加入調味汁，輕輕拌勻。

**加入蟹肉**

將香料和調味醬輕輕拌入大塊蟹肉中，注意不要弄碎蟹肉塊。

**食用方法**

冷藏或涼拌後，盛裝在黃瓜片或清爽的生菜葉上。最後撒上新鮮香草和幾片薄薄的小米椒片。

**主廚筆記**

這道沙拉的精髓在於它的平衡。蟹肉的天然鮮甜應該保持其核心風味，並由芬芳的香草、清爽的青檸汁和泰國南部特有的辛辣味加以襯托。正如主廚 Don 所說：「我始終希望它能給人帶來家的感覺。」

