

# ガキカラからの...

『激辛課長』本編に登場した激辛・激ウマなお店をご紹介します！  
激辛デート、激辛宴会、激辛おひとりさま。  
楽しみ方の可能性は∞。是非チャレンジしてみてください！



お店の中は  
こんな感じ！



店員さん素敵です



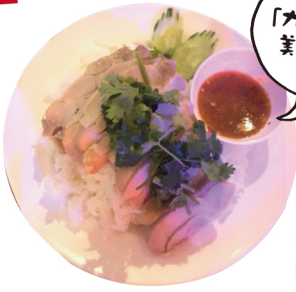
お店を出ると、  
日常がにやうん

【お店情報】 東京都墨田区吾妻橋1-7-7-7 ☎03-5637-8112 ①11時45分~14時/17時半~21時 火休

本命の辛さはこっちだった！  
「ガパオライス」!!



まさに安らぎ。  
タイのもち米、  
「カオ・ニャオ」。



「カオマンガイ」も  
美味しいですよ



まぶしてある粒々は  
唐辛子！  
「キャベツと  
豚バラのサラダ」。



真っ赤だけど平和。  
「イカといんげんの  
レッドカレー炒め」。



## ～作者・前田悠の取材メモ～

まずはじめに本所吾妻橋を本編でちょっとマイナーな駅扱いしてしまっておめんなさい。全ては作者の見識の浅さによるものです。平にご容赦を。僕は課長とは違ってタイ料理は大好きです。それほど多くのお店を巡ったりしているわけではありませんが、断言できます。モンティさんは美味しい！「辛いメニューが有名なお店は辛いメニューも美味しい」の法則が自分の中で確信に変わってきました。お店の特徴としては他のお店ではあまり見たことのないメニューが多いな、という印象。メニュー1ページ丸々使って「パミーモンティついに解禁！」と、謎の料理が紹介されていました。激辛料理ではなかったので取材時はスルーしてしまいましたが、今も気になっています。辛さについては、唐辛子マーク3（この表記はタイ料理屋さんでは結構メジャーなものです）の辛さのレベルを他店に比べて2、3段階は高めに見積もった方が良さそうです。辛い物好きにとっては楽園ですね。もちろん辛いメニューもたくさんあり、辛いメニューも店員さんにお願いすれば辛さを抑えたりできるようです。よくわからないメニューも店員さんに聞けば優しく教えてくれます。が、敢えて聞かずに注文して未知との遭遇してみるのも一興かも……!? パミーモンティのことも敢えて調べずに今度食へに行きたいですね。

