

Appetizer ทานเล่น



- 1** **パクチー揚げ春巻き**
Deep fried coriander spring roll
パクチーの香りとサクサクの食感がたまらない揚げ春巻き。
1本 ¥450
※写真は2本分です。
- 2** **グリーンパパイヤと紅芯大根のソムタム**
Fresh green papaya salad
唐辛子の辛さ、ココナッツシュガーの甘さ、タイライムの酸味が調和したタイの代表的なサラダ。
¥600
- 3** **ブロッコリーとニンニクのタイ醤油炒め**
Stir-fried broccoli with garlic
バンコクで人気のタイ中華。ガツンとニンニクが効いた味でジャスミンライスとの相性もぴったり。
¥480
- 4** **シーフードと春雨のサラダ ヤムウンセン**
Seafood and glass noodle spicy salad
タイライムを使った酸味の効いたソースでさっと和えた、タイで大人気の春雨サラダ。
S ¥680 / M ¥980
※写真はSサイズです。
- 5** **鶏挽き肉のスパイシーハーブ和え**
Spicy minced chicken salad with Thai herbs
タイ・東北イサーン地方の定番。ハーブとタイライムやドライチリ、ナンブラーなどと和えたサラダ。
¥500
- 6** **ラープサーモン (キャベツ付)**
Spicy salmon salad with Thai herbs
サーモンをハーブやタイライム、ドライチリなどと和えたサラダ。
¥580
- 7** **豚バラ肉とインゲンのナンブリックパオ炒め**
Stir-fried pork belly & green beans with Thai chili paste
ナンブリックパオ(タイの甘辛チリペースト)で炒めたおつまみにピッタリの一品。
S ¥550 / M ¥900
※写真はMサイズです。

Thai Special

เมนูพิเศษ



タイ屋台風グリルチキン ガイヤーン
Thai style BBQ chicken
イサーン地方の名物。タイの醤油やスパイスなど、オリジナルのタレで数時間マリネして、オープンでこんがり焼いたタイのBBQグリル。
*ナム チム ジョ(ドライチリソース)とともにお召し上がりください。
¥1,380 ※お時間20分程度いただきます。



トムヤムクン
Tom Yum soup with shrimp
「甘・辛・酸」のバランスが絶妙な世界三大スープのひとつ。
ぜひお試しください。
¥880



海老の玉子カレー炒め ポンカリー
Stir-fried shrimp & egg with curry sauce
海老を玉子とカレー粉で炒めたとろろな一品。ジャスミンライスとの相性もぴったり。
¥1,680



豚バラのジューシーグリル ムーヤーン
Thai style BBQ pork
オリジナルのタレでマリネして、オープンで焼いた豚肉。
¥1,480 ※お時間20分程度いただきます。

タイのもち米
Thai sticky rice
¥500

タイではもち米を「ガイヤーン」などのお肉やスープと一緒に食べるのが主流。ぜひお試しください。

เพิ่มความอร่อย
一緒にどうぞ

ジャスミンライス
Thai jasmine rice
¥300

パクチー
Coriander
¥250



空心菜のタオチオ炒め
Stir-fried morning glory with Thai bean paste
空芯菜とニンニク、唐辛子をタイの豆味噌「タオチオ」で炒めたおつまみにピッタリの一品。
¥1,350



トムヤムサラダ
Tom Yum dressing salad
トムヤムドレッシングをかけた具だくさんサラダ。
¥980



海老の生春巻
Fresh spring roll with shrimp
1本 ¥480 ※写真は2本分です。

Thai Meal สำหรับอาหารไทย



カオマンガイ
Boiled chicken & rice
スープで茹でた鶏とそのエキスが凝縮されたスープで炊いたジャスミンライスを一緒に食べるタイの定番屋台料理。
¥1,300



鶏のガバオ
Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg
さっぱりした鶏挽き肉とタイバジル「ガバオ」の香りが楽しめる、スパイシーなタイご飯の定番メニュー。
¥1,300



鶏のグリーンカレー
Green curry with chicken
キリッとした刺激的な辛味とココナッツミルクの風味が絶妙なタイ定番のご飯。
¥1,350



マンゴツリーカフェおすすめのタイ料理を組み合わせたスペシャルプレート。
前菜からライスまでセットでお楽しみいただけます。
ディナープレート
Dinner Plate
¥2,400
メインのお食事が選べます。
・鶏のガバオ
・鶏のグリーンカレー
・カオマンガイ
・鶏のマッサージカレー



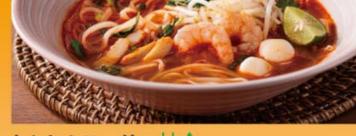
鶏のマッサージカレー
Massaman curry with chicken
鶏肉、じゃがも、ナッツが入ったココナッツのココとスパイスの深みを感じるまろやかカレー。
¥1,350

Fresh Rice Noodle เส้นก๋วยเตี๋ยวสด

タイ料理に欠かせない「米麺」の本物の味わい・口当たりを実現するため、マンゴツリーが数年をかけて試作を重ね開発した、日本ではなかなか出会えない食感のオリジナル生米麺「クイットィオ」。生米麺ならではのもちもちの食感と風味豊かな味わいが特徴です。



海老のパツタイ
Thai style fried fresh rice noodle with shrimp
パツタイとは「タイを炒める」という意味。もちもちの生米麺とプリプリのエビが楽しめるタイの焼きそば。
¥1,600



トムヤムヌードル
Fresh rice noodle with spicy & sour soup
海老入りのヌードル。「甘・辛・酸」に牛乳が入ったマイルドなトムヤムクンとオリジナル生米麺のバランスが絶妙。
¥1,300



タイの汁そば
Fresh rice noodle with chicken & pork soup
タイの屋台でもよく食べられている、あっさりとした味わいのヌードル。調味料セットでお好みの味付けに。
¥980

Cheers! ไชโย!

シンハー Singha (bottle)
タイ王国のプレミアムビール。
¥750

チャーン Chang (bottle)
タイ国民が愛する象印のビール。
¥750

タイ 海老トースト
Thai shrimp toast
¥680



フライドチキン ガイトード
Crispy fried chicken
スイートチリソースと一緒に召し上がりください。
¥850



茹で鶏のタオチオソース
Boiled chicken & Thai bean paste sauce
タオチオ(タイの味噌)で作ったソースをかけて、さっぱりと仕上げました。
¥780



トムヤムポテト
French fries with Tom Yum powder
スパイシーで程よい酸味のトムヤムパウダーをかけたフライドポテト。
¥680



フライドポテト
French fries
¥600



タイのえびせん
Shrimp crackers
¥500

อร่อยมาก!
アロイ!
美味しいよ~

◆ライス大盛り Large rice ¥150 ◆ヌードル大盛り Large noodle ¥150

▼小辛 ▼▼中辛 ▼▼▼大辛 ▼ パクチー ※写真はイメージです。※表示価格は税込です。※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています。

Mango Parfait



マンゴパフェ
Mango parfait
¥700

たっぷりマンゴパフェ
Large mango parfait
¥1,200

Dessert ของหวาน



マンゴシュゼット
Mango suzette
もちもちのクレープをマンゴソースで煮込んだクレープシュゼット。ココナッツアイス付き。
¥880



バンコクミルクティートースト
Bangkok milk tea toast
バンコクミルクティーがたっぷり染み込んだ、ふんわりとしたタイ紅茶のフレンチトースト。ココナッツアイス付き。
¥900



ココレートケーキ
Chocolate cake with coconut cream
濃厚なチョコレートケーキに、とろ〜りココナッツクリーム。
¥750



マンゴプリン
Mango pudding
マンゴの味わいが口に広がり、とろけるような食感のプリン。
¥600



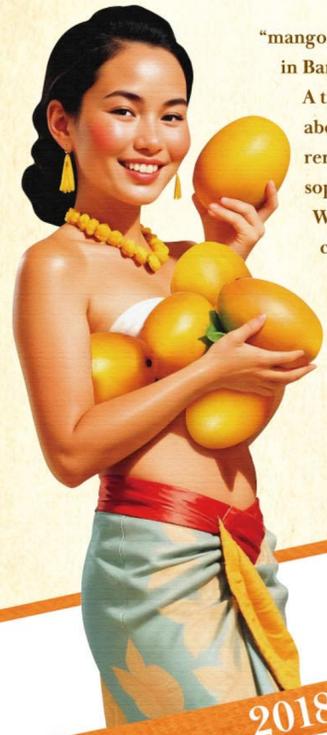
マンゴアイス
Mango ice cream
¥500



ココナッツアイス
Coconut ice cream
¥500



タピオカココナッツミルク
Tapioca with coconut milk
もちもちのタピオカが入った優しい甘さのココナッツミルク。
¥500



"mango tree" first opened in 1994 in Bangkok, Thailand. A traditional house built about 100 years ago was renovated into this sophisticated restaurant. We serve authentic Thai cuisine in a very stylish and modern, yet traditional setting, where you can feel the heartwarming spirit of this welcoming country. "mango tree" has opened all over the world.

2018

キッズプレート



キッズプレート(カオマンガイ)
Kids plate (Chicken rice)
¥750

- ・キッズカオマンガイ
- ・アメリカンドッグ
- ・ポテト
- ・フライドチキン
- ・ミニトマト
- ・ゼリー
- ・ジュース

キッズプレート(ヌードル)
Kids plate (Noodle)
¥750

たくさんたべてほめられよう!

mango tree HISTORY



1957
Coca Restaurant
マンゴツリーの原点ともいえるのは、1957年に誕生したタイ・バンコクの「ココレストラン」。中国からタイにやってきたスリチャイ氏と妻のバタマさんが、広東料理を提供する小さなお店から始め、その後、古くからある中国の鍋料理と日本のすき焼きをヒントに試行錯誤の末、ココの「タイスキ」が生まれました。後に移転し、現在のココ本店であるスリウォン通りのお店をオープン、息子のビタヤ氏が11歳の時でした。



1990
私たちは、1990年にタイで「ココレストラン」、そしてオーナーとなったビタヤ氏と出会い、日本で「ココレストラン」を展開することとなりました。ビタヤ氏との出会いから2年後の1992年、「ココレストラン」日本一号店を六本木にオープン、当時タイ料理はまだ馴染みがないながらも、大人数で鍋を囲める楽しい雰囲気が大いに話題に。



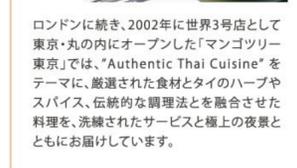
タイ・バンコクにあるレストランの中庭に生えているマンゴの木が店名の由来となっています。

1994



1994
その後、タイでは1994年に、バンコクのスリウォン通りの裏手にある築100年以上の邸宅を改装して、新たなタイ料理レストラン「マンゴツリー」が誕生。タイ料理はただ辛い、スパイシーな料理ということではなく、唐辛子と香り高いハーブなどが調和した、そして「甘・辛・酸」のバランスが魅力的でエキゾチックな料理」というビタヤ氏の思いから「マンゴツリー」は生まれました。

2002



ロンドンに続き、2002年に世界3号店として東京・丸の内内にオープンした「マンゴツリー東京」では、「Authentic Thai Cuisine」をテーマに、厳選された食材とタイのハーブやスパイス、伝統的な調理法と融合させた料理を、洗練されたサービスと極上の夜景とともにお届けしています。



2002 日本上陸!

Authentic Thai Cuisine

2018



Mango Tree Guangzhouは、広州の象徴的な高層ビルであるCTFファイナンスセンター内K11アートモールの7階にオープン。

料理の質、新鮮な素材、および本格的な味わいが評価された結果、2019年のミシュランガイド広州 (Michelin Guide Guangzhou 2019) で「ミシュランプレート (Michelin Plate)」を受賞。2019〜2023年の5年連続受賞。

Mango Tree Guangzhouは、タイの伝統を大切にしつつ洗練された現代的な料理を提供するレストランとして、国際的なダイニング体験を追求しています。



mango tree THAI CAFÉ



mango tree Brand Site