

# SALAD BAR



※写真はイメージです。お料理は日によって変わることがあります。

## Salad Bar Set

サラダバーセット

90分制

メイン

MAINからお選びください

+

サラダバー  
+¥800

サラダバー単品 ¥1,350

สลัดบาร์

サラダバーのシェアはご遠慮ください。  
5歳以下のお客様はサラダバー 無料でご利用いただけます。  
サラダバー専用のお皿でお取りください。  
セットメニューは、お一人様1つメインをご注文ください。



อร่อยจังเลย!



# MAIN メイン



## 鶏のガパオ ▼▼

Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg

“カオ ガパオ ガイ”

鶏挽き肉とタイバジル“ガパオ”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。

¥1,080



## 鶏のグリーンカレー ▼▼▼

Green curry with chicken

“ゲーン キャオワン ガイ”

キリッとした刺激的な辛味とココナッツミルクの風味、ハーブの香りのバランスが絶妙なタイ定番の鶏肉のグリーンカレー。

¥1,170



## 鶏のマッサマンカレー ▼

Massaman curry with chicken

“ゲーン マッサマン ガイ”

鶏肉、じゃがいも、ナッツとマッサマンカレーは相性抜群。世界で最もおいしい食べ物の1位にも選ばれた、コクと甘みのあるカレー。

¥1,170



## カオマンガイ ▼▲

Boiled chicken & rice

“カオマンガイ”

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。

¥1,080



## タイの汁そば ▲

Fresh rice noodle with chicken & pork soup

“センレック ナーム”

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。

¥860



## トムヤムヌードル ▼▼▲

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

“センレック トムヤム”

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。

¥1,080



## 海老のパッタイ

Thai style stir-fried fresh rice noodle with shrimp

“パツ タイ クン”

パッタイとは“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。

¥1,250



## 海老の玉子カレー炒め ▼

Shrimp & egg with curry sauce

“クン パツ ポン カリー”

海鮮の旨みを玉子とカレー粉で閉じ込めた一品。ジャスミンライスとの相性ぴったり。

¥1,250



## ガイヤーン ▼

Thai style BBQ chicken

“ガイ ヤーン”

イサーン地方の名物。オリジナルのタレで数時間マリネして、オープンで香ばしく焼いたタイのBBQ グリル。スパイシーな“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。

¥1,250

ライス大盛り ¥150  
Large rice

ヌードル大盛り ¥150  
Large noodle

パクチー ▲ ¥250  
Coriander

▼ 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。



## サラダバーデザートセット

メイン

MAINからお選びください

+

サラダバー  
&  
ミニデザート

〈下記のミニデザート内から1つお選びください〉

+¥1,000



## デザートセット

メイン

MAINからお選びください

+

ミニデザート

〈下記のミニデザート内から1つお選びください〉

+¥300

### MINI DESSERT ミニデザート 〈1つお選びください〉



ミニバンコクミルクティートースト  
Mini Bangkok milk tea toast



マンゴプリン  
Mango pudding



タピオカココナッツミルク  
Tapioca with coconut milk



アイス(マンゴ/ココナッツ)  
Ice cream (mango or coconut)

一緒に  
どうぞ

## DRINK SET ドリンクセット + ¥300

※SIDEはセット対象外

- ◆コーヒー [Iced or Hot]
- ◆コーラ
- ◆ジンジャーエール

- ◆ジャスミンティー [Iced or Hot]
- ◆マンゴティー [Hot]
- ◆アンチャンティー [Hot]

- ◆マンゴジュース
- ◆パイナップルジュース





# SIDE サイド



**グリーンカレー  
ポテト** ▼  
French fries with  
Green Curry powder  
¥600

**トムヤムポテト** ▼  
French fries with  
TOM YUM powder  
¥600

**フライドポテト**  
French fries  
¥600



**ミニトムヤムクン** ▼  
Small Spicy & sour soup with shrimp  
「トム ヤム クン ナム コン」  
「甘・辛・酸」のバランスが絶妙な世界三大  
スープのひとつ。牛乳入りのマイルドな辛さ。  
¥300



**フライドチキン** ▼  
Crispy fried chicken  
「ガイトード」  
オリジナル漬け込みダレのから揚げ。  
¥600



**パクチー揚げ春巻き** ▼  
Deep fried coriander spring roll  
「ポッピーア トード サイ パクチー」  
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。  
¥900



**キッズプレート**

**サラダバー付き**

**チキンライス**  
Kids plate <rice>  
¥800  
チキンライス、エビフライ、  
ポテト、フライドチキン、  
ミニトマト、ゼリー、ジュース

**ヌードル**  
Kids plate <noodle>  
¥800  
生米麺のヌードル、エビフライ、  
ポテト、フライドチキン、  
ミニトマト、ゼリー、ジュース



# DESSERT デザート

## 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  
マンゴたっぷりのご褒美パフェ。



**バンコクミルクティートースト**  
Bangkok milk tea toast  
¥900

バンコクミルクティーがたっぷり染み込んだ、ふわんわりとしたタイ紅茶のフレンチトースト。



**パイナップル・クレーム・ブリュレ**  
Pineapple Creme Brulee  
¥880

パイナップルの、香ばしいトロピカルなクレームブリュレ。



**ココレートケーキ**  
Chocolate cake with coconut cream  
¥750

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。



**マンゴプリン**  
Mango pudding  
¥600

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。



**マンゴアイス**  
Mango ice cream  
¥500

さっぱりとしたマンゴアイス。



**ココナッツアイス**  
Coconut ice cream  
¥500

定番のココナッツアイス。



**タピオカココナッツミルク**  
Tapioca with coconut milk  
¥500

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。

แมงโก้ ตรี คาเฟ่

mango  
tree

THAI CAFÉ

