

健康と美

ヘルスコンシャスで美味しい、美容食のタイ料理

タイ料理は一度にたくさんの野菜が食べられたり、発酵食品やハーブなどが体の調子を整えてくれる、

「健康」にも「美容」にもいいと言われている料理です。

そして、マンゴツリーでも大切にしているのが「イサーン料理」。

イサーンとはタイ語で「東北」という意味で、タイ東北部で食べられている郷土料理のことを指します。

野菜や香り豊かなハーブをたっぷり使ったヘルシーな料理が多いことから、

健康志向のタイ人にも好まれる魅力的な料理なのです。

ゆったりとした居心地のよい空間で、タイ伝統の味と、微笑みのひとときをお過ごしください。

mango tree cafe



Mango tree cafe
special plate

マンゴツリーカフェ スペシャルプレート

Mango tree cafe special plate

鶏のガパオに、本日のカレーと、グリルチキン
サラダ、ニンジンとキャベツのソムタム、本日の
ヤム、タイのさつま揚げ、えびせんがのった
ワンプレートディッシュ。

¥1,680

※ドリンクは別売り

鶏のガパオプレート

GAPAO plate

マンゴツリーで一番人気の鶏のガパオに、
グリルチキンサラダ、ニンジンとキャベツの
ソムタム、本日のヤム、タイのさつま揚げ
がのったワンプレートディッシュ。

¥1,450

※ドリンクは別売り

Gapao
plate



海老のグリーンカレー プレート

Thai green milk curry with shrimp plate

野菜がたっぷり入ったタイのグリーンカレーは、
程よい甘みと後からくる
スパイシーさがクセになる味わい。

¥1,450



タイ産「米どり」の カオマンガイプレート

Boiled chicken & rice plate

鶏ガラ入りのスープでじっくり茹でた鶏とそのエキスを
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。

¥1,450



ソフトシェルクラブの 玉子カレー炒めプレート

Stir-fried soft shell crab & egg
with curry sauce plate

殻ごと食べられるソフトシェルクラブの旨みを
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もぴったり。

¥1,600

Noodle set



タイの汁そばセット

Fresh rice noodle with chicken & pork soup set

もちもちのオリジナル生米麺を使ったさっぱりスープのヌードル。

¥1,350

トムヤムヌードルセット

Fresh rice noodle with spicy & sour soup set

タイの代表的なスープ「トムヤムクン」にオリジナル生米麺を入れた
スパイシーなヌードル。サイドメニュー（グリルチキンサラダ、ニンジンと
キャベツのソムタム、本日のヤム、タイのさつま揚げ）のセット。

¥1,600

Kids menu

キッズプレート

Kids plate

チキンライス（国産米使用）、目玉焼き、
エビフライ、ソーセージ、サラダ、
ゼリー、ジュース

¥550



パッタイセット

Thai style fried fresh rice noodle with shrimp set

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レモン
グラスの香りをまとうせた海老が楽しめるタイの焼きそば。

¥1,650

Salad

Salad



グリーンパパイアのサラダ 🌶️🌶️🌿

“ソムタム タイ”

Fresh green papaya salad

¥980

グリーンパパイアと唐辛子や調味料、ピーナッツなどを“クロック”と呼ばれる鉢で叩いて和えた“ソムタム”。タイ語で“ソム”は「酸っぱい」、 “タム”は「叩く」という意味で、ココナッツシュガーの甘さと唐辛子の辛さ、 タイライムの酸味が調和した タイの代表的なサラダです。



シーフードと春雨のスパイシーサラダ 🌶️🌿

“ヤム ウンセン”

Seafood and glass noodle spicy salad

タイライムをふんだんに使った酸味の効いたソースでシーフードやパクチー、野菜や唐辛子と一緒に春雨をさっと和えた、タイで大人気のスパイシーサラダ。

¥880



鶏挽き肉とハーブのスパイシーサラダ 🌶️🌿

“ラーブ ガイ”

Stir fried spicy minced chicken salad with Thai herb

さっぱりした鶏挽き肉を茹で、たっぷりのハーブとタイライム、唐辛子で和えた温サラダ

¥880



パクチーサラダ 🌿

“ヤム パクチー”

Coriander salad

¥880

ご一緒にどうぞ

タイの東北部「イサーン地方」では サラダなどと一緒にもち米を食べるのが主流。 スパイシーなソムタムの箸休めに、 もち米の甘さがぴったりです。

おすすめ



タイのもち米

“カオ ニャオ”

Thai sticky rice

¥450



ジャスミンライス

“カオ スワイ”

Thai jasmine rice

¥220



えびせん

“カオ キャックン”

Shrimp crackers

¥330



パクチー 🌿

“パクチー”

Coriander

¥220

🌶️ 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

ISAN

NORTH EAST THAILAND

タイの原風景が残るイサーン



日本の約1.4倍におよぶタイの国土は、5つの地域に分けられます。

北部、中部、東部、南部、そして「東北部」です。

東北部は「イサーン地方」とも呼ばれ最も広大な地域です。

コラート高原からメコン川流域に広がる豊かで広大な自然や、

古代より受け継がれる伝統工芸など独自の文化があり、

今でもイサーン地方の素朴であたたかな人々の笑顔は

タイの原風景と慕われる魅力的な地域です。

また、この地域の料理は「イサーン料理」と呼ばれ、

グリーンパパイヤで作るサラダ「ソムタム」、

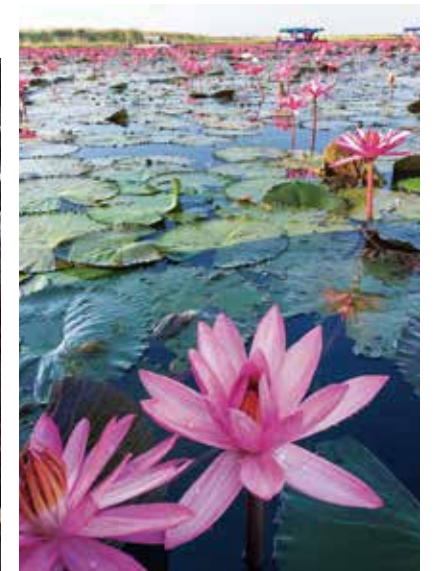
炭火で焼くタイの焼き鳥「ガイヤーン」などが代表的な料理です。

甘味・辛味・酸味と爽やかなハーブが織り混ざった

タイ料理らしいクセになる料理を味わうことができます。



North East
Thailand



mango tree cafe

Soup



*Spicy & sour soup
with shrimp*

トムヤムクン 🌶️🌶️🌿

“トム ヤム クン ナム コン”

Spicy & sour soup with shrimp

¥1,280

「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。

Fried & Stir-Fried



ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め 🌶️

“プーニン パッ ポン カリー”

Stir-fried soft shell crab & egg with curry sauce

殻ごと食べられるソフトシェルクラブの旨みを玉子とカレー粉で
閉じ込めた一品。ジャスミンライスの相性もぴったり。

¥1,550



空芯菜のタオチオ炒め 🌶️🌶️

“パッ パックブン ファイデー”

Stir-fried Chinese spinach 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。

¥980



トムヤムポテト 🌶️🌿

“マンファラントードトムヤム”

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。

¥550



パクチー揚げ春巻き(4ピース) 🌶️🌿

“ポッピーアトードサイ パクチー”

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。

¥750



タイのさつま揚げ(4ピース) 🌶️

“トード マンブラー”

Deep fried fish cake

レッドカレーペーストを練りこんだ魚のすり身揚げ。

¥750



スリースパイスの フライドチキン(4ピース) 🌶️🌿

“ガイトード”

Deep fried crispy chicken

にんにく、パクチー、ブラックペッパーで味付けしたフライドチキン。

¥750

🌶️ 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



海老のグリーンカレー 
 “ゲーン キャオワン クン”
 Thai green milk curry with shrimp

刺激的な辛味とハーブの香りのバランスが絶妙な、タイ定番のグリーンカレー。
 タイでトレンドの低カロリーでクセのない牛乳を使用。

¥980
 ※ドリンクは別売り



鶏のガパオ 
 “ガバオ ガイ”

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。

¥980



タイ産「米どり」のカオマンガイ 
 “カオ マン ガイ”

Boiled chicken & rice
 鶏ガラ入りのスープでじっくり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。

¥980

◆ライス大盛り Large rice ¥110

 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



Gapao

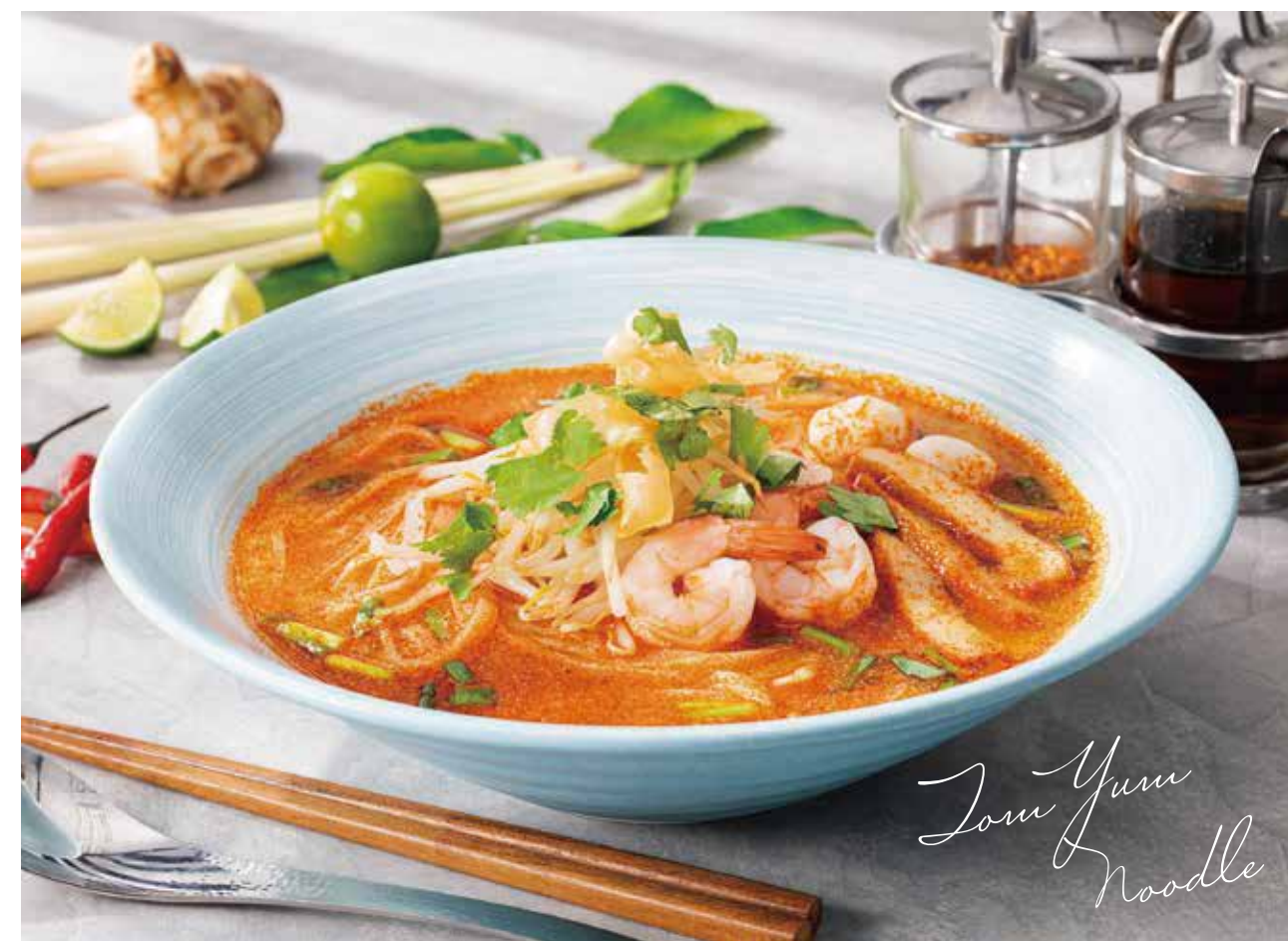
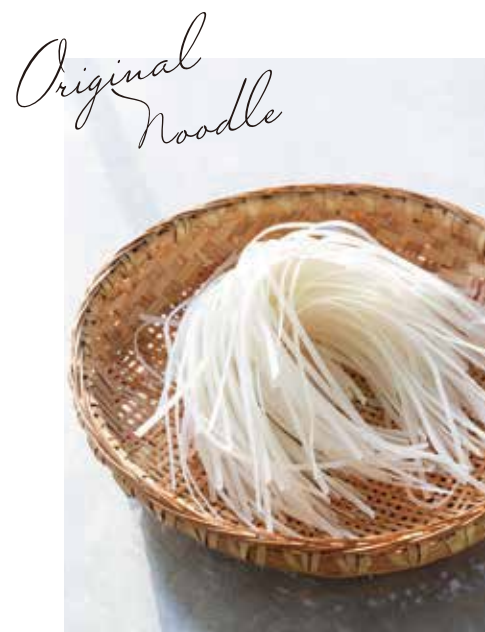
“ガパオ”とは、爽快な香りのタイバジルのこと。タイでは挽き肉に限らず、肉やシーフード、
 野菜などをたっぷりの“ガパオ”、唐辛子、ナンプラー、シーズニングソース(タイの調味料)などと炒めた
 「ガパオ炒め」がタイ屋台の定番メニューで、食欲をそそる香り、パンチが効いたスパイシーな味わいで、
 タイから輸入した香り米「ジャスミンライス」との相性もぴったりです。



Fresh rice noodle

オリジナル生米麺

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、マンゴツリーが自社工場で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“クイッティオ”。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。



トムヤムヌードル 🌶️🌿

“センレックトムヤム”

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

「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。

¥1,130



タイの汁そば 🌿

“センレックナム”

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。

¥880



海老のパッタイ

“パッタイクン”

Thai style fried fresh rice noodle with shrimp

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レモングラスの香りをまとわせた海老が楽しめるタイの焼きそば。

¥1,180

◆ヌードル大盛り Large noodle ¥110

🌶️ 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 tree's 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「コカレストラン」。中国からタイにやってきたスリチャイ氏と妻のパタマさんが、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、コカの「タイスキ」が生まれました。後に移転し、現在のコカ本店であるスリウォン通りのお店をオープン、息子のピタヤ氏が11歳の時でした。



*Authentic
Thai Cuisine*



2002

ロンドンに続き、2002年に世界3号店として東京・丸の内にオープンした「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、伝統的な調理法とを融合させた料理を、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。



2006

2006年には、「マンゴツリー東京」の姉妹店として、伝統的なタイ料理をカジュアルにお楽しみいただける「マンゴツリーカフェ」が東京・新宿にオープン。以降、横浜や恵比寿、大宮、大阪などにも新店をオープンしました。

1957

1990

1994

2002

2006

2007

2020-

1990

私たちは、1990年にタイで「コカレストラン」、そしてオーナーとなったピタヤ氏と出会い、日本で「コカレストラン」を展開することとなりました。ピタヤ氏との出会いから2年後の1992年、「コカレストラン」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。



1994

mango tree

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」というピタヤ氏の思いから「マンゴツリー」は生まれました。



2007

その他にも、お客様のニーズに合わせて様々な「マンゴツリー」を展開。ご家庭やオフィスでもタイの伝統料理をお楽しみいただけるテイクアウト専門店「マンゴツリーデリ」(2007年)、テイクアウトにイートインスペースをプラスしたタイ料理のファストフード「マンゴツリーキッチン」(2012年)をオープン。



Take out



2020-

そして2020年。ロードサイドにテラス付きのリゾート感あふれるカフェレストランをオープン。「mango tree」の世界は広がり続け、「微笑みのおもてなし」とともにお客様をお迎えしています。

Dessert



本日のデザート盛り合わせ Today's assorted desserts plate ¥980 ※内容はスタッフへご確認ください



マンゴパフェ
Mango parfait ¥1,200



タロイモケーキと焼きバナナ
"カノム モーケン レ グルアイ"
Thai taro custard cake & Baked banana
タイのお菓子の定番、タロイモとたっぷりのココナッツミルクの生地を焼き上げたケーキ。
バナナ、ココナッツアイスクリーム添え。 ¥980



マンゴパフェ
ミニサイズ
Mini mango parfait ¥600



マンゴのロティ "ロティ マムアン" Mango ROTI (Thai sweet pancake) ¥980
タイの屋台で人気の、パイのようなパンケーキ。生地とフルーツ、アイスクリームを一緒にお召し上がりください。

チョコとバナナのロティ "ロティ チョコレート グルアイ" Chocolate & banana ROTI (Thai sweet pancake) ¥980



ソフトクリーム Soft serve ice cream プレーン Plain ¥360
マンゴソース / ストロベリーソース / チョコレートソース
Mango sauce Strawberry sauce Chocolate sauce
ALL ¥430



マンゴプリン
"プディン マムアン"
Mango pudding
マンゴの味わいが口に広がる濃厚なプリン。
¥650



タピオカココナッツミルク
"サーク ナーム ガティ"
Tapioca with coconut milk
バナナと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。 ¥530



マンゴアイスクリーム
"アイスクリーム マムアン"
Mango ice cream ¥530
ココナッツアイスクリーム
"アイスクリーム ガティ"
Coconut ice cream ¥530

Drink -Non alcoholic-



Non-alcoholic Cocktail

マンゴとココナッツのジュース

Mango & coconut juice

ピーチとオレンジのジュース

Peach & orange juice

ALL ¥650

Frozen

フローズンジュース Frozen juice ALL ¥650

スイカ Watermelon / マンゴ Mango / ココナッツ Coconut milk

アンチャン マナオネード Butterfly pea tea manaonade



Float

フロート Float グアバ Guava / スイカ Watermelon / ココナッツ Coconut milk / マンゴ Mango ALL ¥750

Tea & Coffee

タイミルクティー [Iced]

¥650

Thai milk tea with condensed milk
タイ語で“チャーノムイェン”と呼ばれる、
コンデンスミルクが入った濃厚なミルクティー。

コーヒー [Iced or Hot]

¥530

Coffee

コーヒー (Ice or Hot) はお替わりが ¥220

カフェラテ [Iced or Hot]

¥580

Cafe latte

ジャスミンティー [Iced or Hot]

¥530

Jasmine tea

レモングラスティー [Hot]

¥580

Lemongrass tea

マンゴティー [Hot]

¥580

Mango tea

マンゴの甘い香りのブレンドティー。

ルイボスティー [Hot]

¥580

Rooibos tea

アンチャンティー [Hot]

¥580

Butterfly pea tea

タイ語で“アンチャン”と呼ばれる
青い花のハーブティー。



Soft drink

マンゴジュース

¥530

Mango juice

グアバジュース

¥530

Guava juice

オレンジジュース

¥530

Orange juice

コーラ

¥530

Coke

ジンジャーエール

¥530

Ginger ale

マナオプレスソーダ

¥580

Thai lime pressed soda

タイのライム“マナオ”の爽快ソーダ

アンチャン マナオネード

¥530

Butterfly pea tea manaonade

タイ語で“アンチャン”と呼ばれる青い花のハーブを使った
タイライムのレモネード。



Drink -Alcohol-



Beer

- 樽生アサヒスーパードライ** 400ml ¥580
Draft Beer "ASAHI SUPER DRY"
- ノンアルコール アサヒドライゼロ** Bottle ¥530
Asahi "DRY-ZERO" (alcohol-free beer)
- シンハー Singha** Bottle ¥650
タイ王国のプレミアムビール。
- チャーン Chang** Bottle ¥650
タイ国民が愛する象印のビール。

Highball

- ハイボール(ブラックニッカ)** BLACK NIKKA highball ¥480
- メコンハイボール** Mekhong highball ¥530
- マナオ(タイライム) ハイボール** Manao highball ¥530
タイのライムを入れてソーダアップした人気No1のハイボール。



Cocktail

- | | | | |
|----------------------------|------|------------------------------|------|
| ジントニック Gin tonic | ¥580 | カシスオレンジ Cassis orange | ¥580 |
| モスコミュール Moscow mule | ¥580 | モヒート Mojito | ¥580 |

Wine

RED

ソル デ エスパーニャ ティント ボトル
SOL DE ESPANA TINTO Bottle(Spain)
赤いベリー系の香りが華やかに広がる、バランスのとれた味わい。

Glass ¥600 Bottle ¥3,000

WHITE

ソル デ エスパーニャ ブランコ ボトル
SOL DE ESPANA BLANCO Bottle(Spain)
淡いレモン色で白い花やグレープフルーツのような香りが広がる。

Glass ¥600 Bottle ¥3,000