



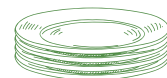
Course B



“ミャンカム”
胡椒の葉のハーブスナック
Thai Style Savory Leaf Wraps

“ヤムウンセン”
車海老と春雨のスパイシーライムサラダ
Glass Noodle Salad with Shrimp

“ラープガイ”
天草大王鶏挽き肉ハーブ和え
Spicy Minced Chicken Salad with Herbs



“トムヤムクン”
車海老の濃厚トムヤムスープ
Authentic Thai Spicy and Sour Shrimp Soup

“ヌアヤーン”
近江げんさん牛のグリル
～ドライチリソース～
Grilled Beef Fillet with Dry Chili Sauce

“クン パッ ポンカリー”
伊勢海老の玉子カレーソース
Stir-fried Spiny Lobster with Eggs and Curry Powder



“カオニャオ マモアン”
フレッシュマンゴのもち米添え
Fresh Mango with Coconut Sticky Rice

15,000



Course A

“ヤム アンキモ”
あん肝と密柑のライムサラダ
Thai-style citrus salad with monkfish liver

“ラープ ムークローブ”
クリスピーポークのタイハーブ和え
Deep-Fried Pork with Herbs

“トムヤム ホイナンロム”
広島県産牡蠣のトムヤムスープ
Hiroshima Oyster spicy and sour soup

“ヌアヤーン”
宮崎牛のグリル
～赤ワインソース～
Grilled Miyazaki Beef with Red Wine Sauce

“プラー ヤーン”
金目鯛のグリル 南瓜レッドカレーソース
Grilled Kinmedai Fish with Pumpkin Red Curry Sauce

“ケーキ マンワーン”
紅はるかのケーキ&ココナッツアイス
Sweet Potato Cake with Coconut Ice Cream

12,000





mango tree tokyo

