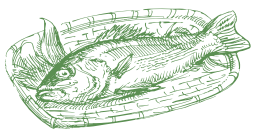


Seasonal Recommendation

厳選された季節食材とタイのハーブやスパイスを融合させた
期間限定シーズンメニュー

"Returning bonito <From Kochi> Tartar with Thai Herbs"
"ラーププラー"
高知産「戻りカツオ」とタイハーブのタルタル 2600

"Grilled Beef with Dry Chili Sauce"
"ヌアヤーン"
宮崎牛のグリル ～ドライチリソース～ [300g] 8000

TODAY'S FISH 産直一本魚

〈Please choose from the menu below〉 5000

・スパイシータイバジル炒め "プラーガパオ"
"Stir-fried Fish with Basil & Chili"

・フリット 自家製スイートチリソース "プラーサムロット"
"Deep-fried Fish with Sweet Chili and Lime Sauce"

・姿蒸し タイライムとハーブの香り "プラーヌンマナオ"
"Steamed Fish with Herbs and Lime"

COLD APPETIZERS 冷菜

"Green Papaya Salad with Garlic & Fish Sauce"
"ソムタムタイ"
グリーンパパイヤのスパイシーサラダ 2400

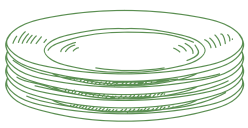
"Green Papaya & Seasonal Fruits Salad"
"ソムタムポンラーマイ"
グリーンパパイヤとミックスフルーツのサラダ 2600

"Glass Noodle Salad with Prawn & Squid "
"ヤムウンセン"
車海老と甲イカ、春雨のスパイシーライムサラダ 2400

"Seafood Salad with Chili and Lime Sauce"
"ヤムタレー"
魚介（車海老,イカ,鮮魚）のスパイシーサラダ 3200

"Fish Summer Roll with Abocado and Basil Sauce"
"ポッピア ソッ"
鮮魚の生春巻き ～アボカドバジルソース～ [2P]2800

"Carpaccio of Today's Fish "
"プラーチェーナンプラー"
鮮魚のカルパッチョ ～グリーンシーフードソース～ 3200



HOT APPETIZERS 温菜

"Deep-fried Fish Cakes Flavored with Red Curry & Herbs" [2P] 1600
"トードマンプラー"
サワラのさつま揚げ ～スイートチリソース～

"Deep-fried Seabass with Sweet Chili and Lime Sauce" 2800
"プラートードサムロット"
魚介のフライ ～自家製スイートチリソース～

"Deep-fried Chicken Wrapped in Pandan Leaf" [2P] 1600
"ガイホーバイトーイ"
熊本地鶏「天草大王」の椰子の葉包み揚げ

"Grilled Pork Neck with Dry Chili Sauce" 2800
"コームーヤーン"
豚トロ肉のグリル ～ドライチリソース～

"Spicy Minced Pork Salad with Thai Herbs" 2200
"ラープムー"
妻有ポークのタイハーブ和え

"Stir-fried Morning Glory with Garlic & Thai Soybeans Sauce" 2000
"パッパックブンファイデーン"
空芯菜のタオチオ(タイ味噌)炒め

"Stir-fried Chinese Kale with Garlic Sauce" 2200
"パッカナー"
カイラン菜のガーリック塩炒め

Our Recommendation

パッポンカリー

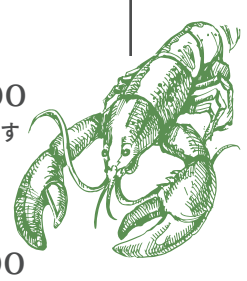
シーフードの旨みを、玉子とカレー粉で閉じ込めた一品、
ジャスミンライスとの相性もぴったり。

3種類からお好きなシーフードをお選びください

"Stir-fried Mud Crab with Eggs & Curry Powder"
マッドクラブ "プーパッポンカリー" 6800
タイでは定番のマッドクラブを殻付きでご用意致します

"Stir-fried King Crab with Eggs & Curry Powder"
剥き身タラバ蟹 "プーパッポンカリー" 7800
剥き身のタラバ蟹はポンカリーによく絡み、お手を汚さずにお召し上がり頂けます

"Stir-fried Spiny Lobster with Eggs & Curry Powder"
伊勢海老 "クンパッポンカリー" 8800
贅沢に伊勢海老を丸々1尾、殻付きでご用意、伊勢海老とポンカリーの旨味をお楽しみ下さい



SOUP スープ

"Traditional Thailand Hot Soup with Prawn " [2P]2400
"トムヤムクン"
車海老のトムヤムスープ

"Coconut and Herb Soup with Chicken " [2P]2200
"トムカーガイ"
熊本地鶏「天草大王」のココナッツとハーブのスープ

"Chicken Soup with Tofu and Vegetables " 1800
"ゲーンチュー"
豆腐と野菜のスープ

SEAFOOD DISHES 魚介料理

"Stewed King Crab and Glass Noodle with Thai Say Sauce" 7800
"プーオプウンセン"
剥きタラバ蟹の春雨タイ醤油煮込み

"Stewed Mud Crab and Glass Noodle" with Thai say sauce 6800
"プーオプウンセン"
マッドクラブの春雨タイ醤油煮込み

"Stir-fried Spiny Lobster with Garlic & Black Pepper" 8800
"クントードガティアム"
伊勢海老のスパイシーガーリックソテー

MEAT DISHES 肉料理

"Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables" 2600
"ガイパッメットマムアン"
熊本地鶏「天草大王」とカシューナッツの炒め

"Grilled Chicken with Tamarind & Dry Chili Sauce" [240g] 4200
"ガイヤーン"
熊本地鶏「天草大王」のハーブグリル ～ドライチリソース～

"Grilled Pork with Thai Soybeans Sauce" [200g] 4400
"ムーヤーン"
松阪ポークのグリル ～タオチオ(タイ味噌)ソース～

"Stir-fried Beef with Thai Basil & Chili" 4600
"ヌアガパオ"
USプライムビーフのスパイシータイバジル炒め

CURRY, FRIED RICE カレー、炒飯

"Coconut Green Curry with Giant Scampi" "ゲーンキャオワンクン" 「鬼手長海老」のココナッツグリーンカレー	3200
"Coconut Massaman Curry With Chicken " "ゲーンマッサマンガイ" 熊本地鶏「天草大王」とじゃが芋のマッサマンカレー	2800
"Stir-fried Thailand Rice with Seafood" "カオパット" カニのタイチャーハン　スパイシーナンプラー	2800

ORIGINAL FRESH RICE NOODLE
オリジナル生米麺

"Stir-fried Rice Noodle with Shrimp" "パッタイ" 海老と生米麺のエッグネット炒め麺	2800
"Stir-fried Rice Noodle with Chili & Basil" "パッキーマオ" 海老と生米麺のタイバジル辛味炒め麺	2800
"Rice Noodle in Chicken Soup" "センレック ナーム" 生米麺の汁そば	1600

ADDITIONALS

"Sticky Rice (Thailand) " "カオニャオ" タイのもち米	700
"Coriander " フレッシュパクチー	500

DESSERTS デザート

"Mango Pudding and Coconut Granite" マンゴプリン＆ココナッツのグラニテ	1400
"Tapioca Coconut Milk with Salty Milk Icecream" タピオカココナッツミルクと塩ミルクアイスクリーム	1000
"Steamed Coconut Cake with Fruits" ココナッツのもち米蒸しケーキ "カノムチャン" フルーツ添え	1000
"Today's Icecream or Sorbet " 本日のアイスクリームorソルベ	800

※スタッフにお尋ねください ＊Ask us

TEA & COFFEE

コーヒー	Coffee【Hot / Iced】	600
エスプレッソ	Espresso	600
カフェラテ	Cafe latte【Hot / Iced】	650
マンゴティー	Mango Tea【Hot / Iced】	600
アールグレイ	Earl Grey Tea【Hot / Iced】	600
レモングラスティー	Lemongrass Tea【Hot / Iced】	600
ジャスミングリーンティー	Jasmine Green Tea【Hot / Iced】	600
ミントティー	Mint Tea 【Hot Only】	600

※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています。We use jasmine rice from Thailand.
※価格は税込表記です。 The price is tax-included.
※市場の関係で変更もしくは欠品する食材もございます。Some menus may not be available due to the produciton.

DINNER

mango tree tokyo