

## 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

「Pomelo and Japanese Tiger Prawn Salad with Coconut Sugar Sauce」  
「ヤム ソム オー」  
晩白柚と車海老のサラダ 3400

「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～ [200g] 7800

**TODAY'S FISH** 産直一本魚  
〈Please choose from the menu below〉 5000

「Spicy Thai Basil Stir-fry」  
「Stir-fried Fish with Basil & Chili」  
「プラーガパオ」

「Fritter ~ Home-made Sweet Chili Sauce ~」  
「Deep-fried Fish with Sweet Chili and Lime Sauce」  
「プラーサムロット」

「Steamed Fish with Herbs and Lime」  
「プラーヌンマナオ」

## COLD APPETIZERS 冷菜



「Stir-fried Soft-shell Crab & Green Papaya Salad」  
「ソムタム プーニン」  
ソフトシェルクラブとグリーンパパイアのスパイシーサラダ 3600

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

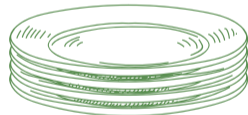
「Glass Noodle Salad with Prawn & Squid」  
「ヤムウンセン」  
車海老と甲イカ、春雨のスパイシーライムサラダ 2400

「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 Avocado and Basil Sauce」  
「ポピア ソ」  
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  
「トードマンブラー」  
サワラのさつま揚げ ～スイートチリソース～

「Deep-fried Squid with Sweet Chili and Lime Sauce」 2800  
「プラームック サムロット」  
甲イカのフライ ～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  
「パツパツブンファイデー」  
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  
「プーオブウンセン」  
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  
「プーオブウンセン」  
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

700

” “Sticky Rice (Thailand) ”  
“カオニャオ”  
タイのもち米

500

” “Coriander ”  
フレッシュパクチー

## 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 ※スタッフにお尋ねください * Ask us	800

## TEA & COFFEE

コーヒー	Coffee 【Hot / Iced】	600
カフェインレスコーヒー	Decaffeinated Coffee	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】	660
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

## D I N N E R



mango tree tokyo

※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 production.