

Welcome!

今日はどんな気分?

マンゴツリーカフェの楽しみ方

お酒と楽しみたい人には?



グリーンパパイアのサラダ「ソムタム」**▼▼▼** ¥950 / S ¥600
ソムタム タイ

タイソーセージの盛り合わせ **▼◆** ¥1,300
サイクローク イサーン、サイウア

海老のナンブリックパオ炒め **▼▼** ¥1,600
クン パツ ナンブリックパオ

空心菜のタオチオ炒め **▼▼** ¥1,200
パツ パックブン ファイデー

タイ産「米どり」のBBQグリル **▼◆** ¥1,400
ガイ ヤーン

タイのもち米 ¥400
カオ ニャオ



王道タイ料理なら!



タイのさつま揚げ **▼**
トード マンプラー
4ピース ¥850 / 2ピース ¥500

シーフードと春雨のスパイシーサラダ **▼▼◆**
ヤム ウンセン
¥900 / S ¥550

トムヤムクン **▼▼◆** ¥1,200
トム ヤム クン ナム コン

海老とイカのサムロットソース炒め **▼▼** ¥1,400
タレー サムロット

豚のガパオ **▼▼** ¥1,200
カオ ガパオ ムー



辛いのが苦手な方もOK!



海老の生春巻き **▼** 1本 ¥450
ポッピーアソクン

海老のすり身揚げ **▼**
トード マンクン
4ピース ¥950 / 2ピース ¥600

豚トロ肉のBBQグリル **▼◆** ¥1,400
コーム ヤーン

海老のパッター **▼** ¥1,300
パツ タイクン

ソフトシェルクラブのプーパツポンカレー **▼** ¥1,800
プーニン パツ ポン カリー



SALAD サラダ



グリーンパパイヤのサラダ ▼▼▼

“ソムタム”

ソムタム タイ

Fresh green papaya salad

¥950 / S ¥600

グリーンパパイヤと唐辛子や調味料、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」。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。

Fresh green papaya salad



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

¥900 / S ¥550

「ヤム」は和える、「ウンセン」は春雨のこと。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。



パクチーサラダ ◆

ヤム パクチー

Coriander salad

¥900 / S ¥550

海老の生春巻き ▼

ポピピア ソックン

Fresh spring roll with shrimp

1本 ¥450

※写真は2本分です



鶏挽き肉のスパイシーハーブ和え ▼▼ ◆

ラーブ ガイ

Stir-fried spicy minced chicken salad with Thai herb

¥900 / S ¥550

イサーン地方の定番。さっぱりした鶏挽き肉とハーブを、タイライムやドライチリ、ナンブラーなどと和えた温サラダ。

APPETIZER アペタイザー

タイのさつま揚げ

トード マンプラー Deep fried fish cake

4ピース ¥850 / 2ピース ¥500

レッドカレーペーストを練りこんだ魚のすり身揚げ。



パクチー揚げ春巻き

ポッピア トード サイ パクチー

Deep fried coriander spring roll

4ピース ¥900 / 2ピース ¥550

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。



海老のすり身揚げ

トード マンクン

Deep fried shrimp cake

4ピース ¥950 / 2ピース ¥600

海老と白身魚のペーストを混ぜてパン粉につけて揚げたタイ定番のおつまみ。



タイソーセージの盛り合わせ

サイクローク イサーン、サイウア

2 types of Thai sausages

¥1,300

豚肉ともち米を詰めたイサーン地方のソーセージ“サイクローク イサーン”、
チェンマイ地方のレッドカレーを使ったスパイシーソーセージ“サイウア”の盛り合わせ。
※オーダーから20分程度お時間をいただきます



えびせん

カオ キャクン

Shrimp crackers

¥300



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。

¥600



フライドチキン

ガイトード

Deep fried crispy chicken

4ピース ¥900 / 2ピース ¥550

にんにく、パクチー、ブラックペッパーで味付けたフライドチキン。

GRILL グリル



タイ産 **米どり** 使用

「米どり」は、広々とした鶏舎で、日本人にもなじみのある「お米」を食べてのびのびと育った、柔らかく臭みのない、美味しい味わいの鶏肉です。タイ政府が自信を持っておすすめする鶏肉として、「タイトラスト」にも認定されています。



Thai style BBQ chicken

おすすめ
タイの
もち米



お時間
かかります

タイ産「米どり」のBBQグリル 🌶️🌿
ガイ ヤーン Thai style BBQ chicken

¥1,400

イサーン地方の名物。
タイの醤油やスパイス、パクチーの根などオリジナルのタレでマリネして、オープンでこんがり焼いたタイのBBQグリル。
※オーダーから20分程度お時間をいただきます



おすすめ
タイの
もち米



お時間
かかります

豚トロ肉のBBQグリル 🌶️🌿

コムー ヤーン
Thai style BBQ pork neck

¥1,400

オリジナルのタレでマリネしてオープンで焼いたジューシーな豚トロ肉。
※オーダーから20分程度お時間をいただきます

SOUP スープ

トムヤムクン 🌶️🌶️🌶️🌿

トム ヤム クン ナム コン
Spicy & sour soup with shrimp

¥1,200

「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。



STIR-FRIED 炒め



海老のナンブリックパオ炒め

クン パツ ナンブリックパオ

Stir-fried shrimp with Thai chili paste in oil

¥1,600

カラッと揚げた海老を、干し海老と唐辛子、にんにくなどを合わせた甘辛くて旨みたっぷりの調味料「ナンブリックパオ」とココナッツミルク、ナンプラーなどで炒めた、アジア感溢れる一皿。

※オーダーから20分程度お時間をいただきます



空心菜のタオチオ炒め

パツ パックブン ファイデー

Stir-fried Chinese spinach with Thai bean paste

¥1,200



海老とイカのサムロットソース炒め

タレー サムロット

Stir-fried shrimp & squid with sweet chili & sour sauce

¥1,400

揚げた海老とイカを、甘・辛・酸が一体となったタイの“サムロット”ソースでからめて炒めた、お酒にも合うメニュー。



おすすめ
ジャスミン
ライス

ソフトシェルクラブのプーパツポンカレー

プーニン パツ 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。ジャスミンライスとの相性もぴったり。

一緒にどうぞ!

タイのもち米

カオ ニャオ
Thai sticky rice

¥400

おすすめ



ジャスミン ライス

カオ スワイ
Thai jasmine rice

¥200

パクチー

パクチー
Coriander

¥200



RICE ライス

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などと炒めた「ガパオ炒め」がタイ屋台の定番メニュー。

豚のガパオ 🌶🌶

カオ ガパオ ムー

Spicy stir-fried minced pork on rice with egg

¥1,200

ジューシーな豚挽き肉とタイバジルの香りが楽しめる、スパイシーなタイご飯の定番メニュー。



鶏のガパオ 🌶🌶 ¥1,200

カオ ガパオ 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。



タイ産「米どり」のカオマンガイ 🌶🌱 ¥1,200

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。



海老のグリーンカレー 🌶🌶🌶 ¥1,200

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。



鶏のマッサマンカレー 🌶 ¥1,200

ゲーン マッサマン ガイ

Massaman curry with chicken

イスラム教徒から伝来したと言われるタイ南部のカレー。具材には鶏肉とじゃがいも、ココナッツミルクやピーナッツ、シナモンやカルダモンなどのスパイスがたっぷりで、濃厚なコクが特徴。

ライス大盛り Large rice ¥100



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、数年をかけて試作を重ね開発した生米麺は、もちもちの食感と風味豊かな味わいが特徴。

トムヤムヌードル 🌶️🌿

センレック トムヤム

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

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。

¥1,200



タイの汁そば 🌿

センレック ナーム

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。

¥900

海老のパットタイ

パットタイクン

Thai style fried fresh rice noodle with shrimp

¥1,300

パットタイとは「タイを炒める」という意味。もちもちの生米麺とシャキシャキの野菜の食感が楽しめるタイの焼きそば。



ヌードル大盛り Large noodle ¥100

PLATE プレート



Dinner Plate

鶏のマッサマンカレー

トムヤムクン

パクチー揚げ春巻き

シーフードと春雨の
スパイシーサラダ
"ヤムウンセン"

鶏のガバオ

《ディナータイム限定》

ディナープレート 🌶🌶🌿

Dinner plate

マンゴツリーカフェおすすめのタイ料理を
組み合わせたスペシャルプレート。
前菜からライスまでワンプレートで
お楽しみいただけます。

¥2,000

Kids menu



キッズプレート<ライス>

Kids plate <rice>

チキンライス、エビフライ、フライドポテト、フライドチキン、
ブロッコリー、ミニトマト、ゼリー、ジュース

¥500



キッズプレート<ヌードル>

Kids plate <noodle>

生米麺のヌードル、エビフライ、フライドポテト、フライドチキン、
ブロッコリー、ミニトマト、ゼリー、ジュース

¥500

DESSERT デザート

一緒にいかがですか?

デザートドリンクセット +¥300



コーヒー [Iced or Hot]
Coffee

カフェラテ [Iced or Hot]
Cafe latte

ジャスミンティー [Iced or Hot]
Jasmine tea

アールグレイティー [Iced or Hot]
Earl grey tea

マンゴティー [Hot]
Hot mango tea

アンチャンティー [Hot]
Butterfly pea tea

ハイビスカスティー [Hot]
Hibiscus tea



Mango Parfait

マンゴパフェ

Mango parfait
¥600

たっぷりマンゴパフェ

Large Mango parfait
¥1,200

たっぷりの生クリームにフローズンマンゴをぎっしりのせて、仕上げにマンゴビュレをかけた「ご褒美パフェ」、中にはクッキースティック入り。

マンゴパフェ



マンゴプリン ¥600

プディング マムアン
Mango pudding

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。



タロイモケーキ ココナッツアイスクリーム添え
¥600

カノムモーケン アイスクリーム ガティ

Thai taro custard cake with coconut ice cream

タロイモにたっぷりのココナッツミルク、卵などを混ぜてしっとりと焼き上げたタイの伝統的なスイーツ。



マンゴアイスクリーム

アイスクリーム マムアン
Mango ice cream

¥500



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

¥500



タピオカココナッツミルク ¥500

サクー ナーム ガティ
Tapioca with coconut milk

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。

COURSE コース《ディナータイムより承ります》

Standard



スタンダードコース

お1人様 ¥3,000 ※2名様より承ります

ヤムウンセンやトムヤムクン、ガバオなど、タイ料理のポピュラーなメニューを楽しめるスタンダードなコース

- ◆シーフードと春雨のスパイシーサラダ
- ◆バクチー揚げ春巻き
- ◆トムヤムクン
- ◆海老とイカのサムロットソース炒め
- ◆鶏のガバオ
- ◆本日のデザート

Special

スペシャルコース

お1人様 ¥4,000 ※2名様より承ります

生春巻きに、さつま揚げやガイヤーン、海老の炒めなど、マンゴツリーカフェおすすめのタイ料理を揃えたスペシャルなコース

- ◆海老の生春巻き& グリーンパパイアのサラダ“ソムタム”
- ◆タイのさつま揚げ& 海老のすり身揚げ
- ◆トムヤムクン
- ◆海老のナンプリックパオ炒め
- ◆タイ産「米どり」のBBQグリル
- ◆季節のガバオ
- ◆本日のデザート



※写真のガバオはイメージです
季節によって変わります

mango
tree
cafe

マンゴツリーカフェ

1994年、タイ・バンコクのスリウオン通りの裏手にある築100年以上の邸宅を改装して作られ、ロンドン、日本、ドバイ、香港と世界各国に展開するタイ料理レストラン「mango tree」。

ロンドンに続き2002年に世界3号店としてオープンした「マンゴツリー東京」では、“Authentic Thai Cuisine”をテーマに、日本の厳選された食材とタイのハーブやスパイス、伝統的な調理法を融合した料理を、洗練された空間とサービスとともにお届けしています。

その姉妹店として2006年に生まれたのが「マンゴツリーカフェ」、親しみやすいカフェスタイルの店内で、タイ伝統の味をカジュアルにお楽しみいただけます。

Brand Site

