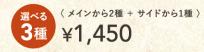


選べるストリートフードプレート

メイン料理にお好きなおかずを組み合わせて、 タイの屋台のような自由に作れるオリジナルの プレートをお楽しみください。

どちらかお選びください ===



選べる 〈メインから2種 + サイドから2種 〉

※写真は4種の





Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg Boiled chicken with Thai bean paste sauce



鶏のグリーンカレーササ Green curry with chicken "ゲーン キャオワン ガイ"



= Main お好きなメインを2品チョイス!

茹で鶏のタオチオソース▼◆



タイの汁そば Fresh rice noodle with chicken & pork soup Fresh rice noodle with spicy & sour soup "センレック ナーム"



海老の玉子カレー炒め▼ Stir-fried shrimp & egg with curry sauce



トムヤムヌードル *** +¥100 もちもち生米麺 "センレックトムヤム" もちもち生米麺

Side お好きなサイドを1~2品チョイス!



グリーンパパイヤのサラダ Fresh green papaya salad "ソムタム タイ"



ハーブサラダ 🍁 Thai herbs salad with pork "クアクリン サラダ"



Seafood and glass noodle spicy salad



ポップコーンチキン Deep fried crispy chicken "ガイトード"



スパイシーハーブ和え *** Spicy minced chicken salad with Thai herbs



パクチーペースト和え Deep fried potato with coriander paste

Thai Meal Spicy stir-fried minced chicken on rice with vegetables

マンゴツリーのサラダガパオ

彩り豊かな野菜と鶏挽き肉で仕上げた マンゴツリーの一押しガパオ。

¥1.400

鶏のガパオ₩

パクチーのガパオ♥♥♪



マンゴツリーの香味野菜カオマンガイ♥◆

Boiled chicken & rice with shredded white leek and coriander

"カオ マン ガイトンホーム"

いつものカオマンガイに葱をたっぷりのせて、よりヘルシーで爽やかな一品。

¥1,400

Boiled chicken & rice

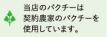
"カオ マン ガイ"

¥1,200

パクチーのカオマンガイ♥❖

Boiled chicken & rice with coriander "カオ マン ガイ パクチー"

¥1.300



マンゴツリーのサラダガパス

DESSERT SET F#- heyh + ¥300

マンゴツリーの香味野菜カオマンガイ



Mango pudding



ライス大盛り Large rice ¥150 ヌードル大盛り Large noodle ¥150 パクチー ♦ Coriander ¥250

DRINK SET FUNDEN + ¥300

コーヒー[Iced or Hot] ジャスミンティー[Iced or Hot] Coffee

Jasmine tea マンゴジュース パイナップルジュース

Mango juice

Pineapple juice

DESSERT&DRINK SET +¥500

デザート&ドリンクセット 枠内のデザートとドリンクから1つずつお選びください











タイの汁そば 🎄

Fresh rice noodle with chicken & pork soup

"センレック ナーム"

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。

¥950



鶏とナスのグリーンカレー ***

Green curry with chicken

"ゲーン キャオワン ガイ"

キリッとした刺激的な辛味とココナッツミルクの風味とハーブの バランスが絶妙。マッシュポテトを混ぜると新しい味わいに。

¥1,300

SIDE MENU サイドメニュー



ミニトムヤムポテト 🎄

ミニトムヤムクン 🔰 💠 French fries with TOM YUM powder TOM YUM soup with shrimp "マンファラントードトムヤム" "トムヤム クンナムコン"

※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、 キッズプレートは日本米を使用しています。



¥1.500

トムヤムヌードル ***

海老のパッタイ

"パッタイクン"

"パッ タイ カイダオ"

Thai style stir-fried fresh rice noodle with shrimp

揚げ玉子のパッタイ ¥1.400 Thai style stir-fried fresh rice noodle with fried egg

パクチーのパッタイ ♣ ¥1.300

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

プリプリのエビ、シャキシャキの野菜の食感が楽しめるタイの焼きそば。

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

"センレックトムヤム"

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



鶏とカボチャのマッサマンカレー

Massaman curry with chicken

"ゲーン マッサマン ガイ"

世界で最もおいしい食べ物の1位にも選ばれた、コクと甘みのある マッサマンカレー。アクセントのシナモンが爽やかに香ります。

¥1,300



¥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、仕上げにマンゴピュレをかけた 「ご褒美パフェ」。中にはクッキースティック入り。





ココナッツアイスの マンゴプリン アフォガート

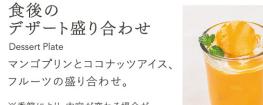
ココナッツアイスにエスプレッソを かけたアフォガート。

Coconut ice affogato



Mango pudding マンゴの味わいが口に広がる 濃厚なプリン**。**

¥600



※季節により、内容が変わる場合が あります。

¥800



マンゴ マンゴ フロート Mango float ¥750 ¥500

マンゴジュースに 生クリーム、 マンゴアイスをのせた デザートドリンク。



アイスクリーム Mango ice cream





ココナッツ アイスクリーム Coconut ice cream ¥500



タピオカ ココナッツミルク Tapioca with coconut milk

¥500 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。

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。

LUNCH MENU



mango tree cafe マンゴツリーカフェ

1994年、タイ・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作られ、

世界各国に展開するタイ料理レストラン「mango tree」。 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、



タイ料理をカジュアルにお楽しみいただけます。

Brand Site



※店舗によりメニューが異なります。

2025.3

mango tree cafe