

GAPAO

香り豊かなハーリーバジル「ガパオ」をたっぷり入れて、唐辛子、ナンプラーなどこだわりの調味料で炒めた、スパイシーでクセになる美味しさ

鶏のガパオ

“ガパオ ガイ”
Spicy stir-fried minced chicken on rice with fried egg
¥1,100(1,000) 卵・小麦・大豆・鶏肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)

鶏のパクチーガパオ

“ガパオ ガイ パクチー”
Spicy stir-fried minced chicken on rice with coriander
¥1,180(1,073) 卵・小麦・大豆・鶏肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)



※写真は鶏のガパオです

全てのガパオに
スープが付きます!
乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む



マグロガパオ

“ガパオ トゥナー”
Spicy stir-fried tuna on rice with fried egg
香ばしいマグロと
しっとり旨みを感じるマグロの食感が楽しめる、
贅沢ガパオ

¥1,450(1,319)
卵・小麦・大豆を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)



※写真はパクチー豚ガパオです

豚のガパオ

“ガパオ ムー”
Spicy stir-fried minced pork on rice with fried egg
¥1,100(1,000) 卵・小麦・大豆・豚肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)

豚のパクチーガパオ

“ガパオ ムー パクチー”
Spicy stir-fried minced pork on rice with coriander
¥1,180(1,073) 卵・小麦・大豆・豚肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)



サーモンガパオ

“ガパオ サーモン”
Spicy stir-fried salmon on rice with fried egg
ガパオの香りがサーモンの旨味を
引き立てる、オリジナルガパオ

¥1,350(1,228)
卵・小麦・大豆を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)



サラダガパオ

“ガパオ サラッ”
Various vegetables & spicy stir-fried
minced chicken on rice with fried egg
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

¥1,280(1,164)
卵・小麦・大豆・鶏肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)

ライス単品
Jasmine rice
¥300(273)

ライス大盛り ¥150(137)
Large serving of rice
パクチー ¥220(200)
Coriander

麺大盛り ¥150(137)
Large serving of noodles
カイダオ(揚げ玉子)1個 ¥220(200)
Fried egg 卵を含む

雑穀米に変更 ¥50(46) トムヤムスープに変更 ¥200(182)
大豆・胡麻を含む 乳成分・小麦・海老・大豆・鶏肉・豚肉を含む

HALF SIZE PLATE

鶏のガパオ&トムヤムヌードル

“ガパオ ガイ”& “センレック トムヤム”
Spicy stir-fried minced chicken on rice with fried egg
& Fresh Thai rice noodle with spicy & sour soup

¥1,480(1,346) 乳成分・卵・小麦・海老・大豆・鶏肉・豚肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46)

鶏のガパオ&グリーンカレー

“ガパオ ガイ”& “ゲーン キャオワン ガイ”
Spicy stir-fried minced chicken on rice with fried egg
& Green curry with chicken

¥1,480(1,346) 乳成分・卵・小麦・海老・大豆・鶏肉を含む

雑穀米に変更 ¥50(46)

オリジナル “本物の味わい・口当たり”にこだわり、自社工場と試作を重ねて開発した
生米麺。もちもちの食感と風味が醸し出す本場の美味しさ。



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。

¥1,050(955)
乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む



トムヤムヌードル

“センレック トムヤム”
Fresh Thai 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(1,091)
乳成分・卵・小麦・海老・大豆・鶏肉・豚肉を含む



カオマンガイ

“カオ マン ガイ”
Boiled chicken on rice
スープで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

¥1,100(1,000)
乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・胡麻を含む



鶏のグリーンカレー

“ゲーン キャオワン ガイ”
Green curry with chicken
キリッとした刺激的な辛味と
ココナッツミルクの風味、
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

¥1,200(1,091) 雑穀米に変更 ¥50(46)
乳成分・海老・大豆・鶏肉を含む

SIDEMENU プラスでもう1品! ミニサイズでご用意しています



海老と春雨のスパイシーサラダ

“ヤム ウン セン”
Spicy seafood and glass noodle salad
タイライムを使った酸味の効いたソースで
さっと和えた、タイで大人気のスパイシーサラダ

¥430(391) 海老・鶏肉を含む



グリーンカレーコロッケ

“クローケ ゲーン キャオワン”
Green curry croquette
本格タイカレーを閉じ込めたコロッケ

¥530(482) 乳成分・小麦・海老・大豆・鶏肉を含む



タイのさつま揚げ

“トード マンプラー”
Thai-style fish cakes
魚のすり身にスパイスを練り込んだ、
タイで定番のおつまみ

¥530(482) 卵・海老を含む



トムヤムポテト

“マンファントード トムヤム”
Tom yum flavor french fries
爽やかな酸味と辛みがポテトと相性抜群

¥430(391) 乳成分・海老・大豆・鶏肉を含む

小辛 中辛 大辛 パクチー入り

※写真はイメージです
※()内は税抜価格です

※コンタミネーションとして特定原材料29品目が調理器具を介して等により、
他のアレルギー物質が微量混入する可能性がございます

DRINK



アイスジャスミンティー
Iced jasmine tea

¥380(346)

マンゴジュース

Mango juice
リンゴを含む

¥400(364)

アサヒ スーパードライ(小瓶) ¥580(528)
Asahi SUPER "DRY"

シンハー(小瓶)

Singha (bottle)
タイ王国のプレミアムビール

¥680(619)

ENJOY YOUR MEAL



※ 未成年の方、車両等を運転してお帰りになるお客様への
アルコール類の提供はできませんので、ご了承ください

※ () 内は税抜価格です

mango tree kitchen

MENU

