

COLD APPETIZERS 冷菜

- ◆◆ “Carpaccio of Today’s Fish” 2900 (3190)
〈ミャンプラー〉
産地直送 本日の鮮魚のカルパッチョ グリーンシーフードソース
- ◆◆ “Green Papaya Salad with Garlic & Fish Sauce” 1900 (2090)
〈ソムタムタイ〉 [L] 2500(2750)
グリーンパパイヤのスパイシーサラダ
- ◆ “Green Papaya & Seasonal Fruits Salad” 1900 (2090)
〈ソムタムポンラーマイ〉 [L] 2900 (3190)
グリーンパパイヤとミックスフルーツのサラダ
- ◆◆ “Green Papaya and Soft-shell Crab Salad with Garlic & Fish Sauce” 2900 (3190)
〈ソムタムプーニン〉
グリーンパパイヤとソフトシェルクラブのサラダ
- ◆◆ “Glass Noodle Salad with Prawn & Squid ” 1900 (2090)
〈ヤムウンセン〉 [L] 3200 (3520)
車海老と甲イカ、春雨のスパイシーライムサラダ
- ◆ “Seafood Salad with Chili and Lime Sauce” 2800 (3080)
〈ヤムタレー〉
魚介（車海老、蒸し鮑、イカ、鮮魚）のスパイシーサラダ
- ◆ “Chicken Prosciutto Salad with Chili and Lime Sauce” 1900 (2090)
〈ヤムガイ〉
健味鶏の生ハムのスパイシーサラダ

HOT APPETIZERS 温菜

- ◆ “Deep-fried Fish Cakes fravered Red Curry & Herbs” [4p] 2800 (3080)
〈トードマンプラー〉
鱈のさつま揚げ スイートチリソース
- “Deep-fried Chicken wrapped with Pandan Leaf” [4p] 2400 (2640)
〈ガイホーバイトイ〉
薩摩若シャモの椰子の葉包み揚げ
- ◆ “Steamed Shrimp with Thai Harb and Lime” 2400 (2640)
〈クンヌン マナオ〉
車海老の香草蒸し シーフードソース
- “Deep-fried Squid with Garlic&Black Pepper” 2500 (2750)
〈プラームックトード ガティアム〉
甲イカのフライ ガーリック&ブラックペッパーソテー
- ◆◆ “Deep-fried Squid with Sweet Chili and Lime Sauce” 2500 (2750)
〈プラームックサムロット〉
甲イカのフライ 甘辛いサムロットソース
- ◆ “Deep-fried Fish with Thai Herbs and Vegetables” 2500 (2750)
〈ナムトックプラートード〉
鮮魚のフライ タイハーブと香味野菜和え
- ◆◆ “Deep-fried Soft-shell Crab with Sweet Chili and Lime Sauce” 2900 (3190)
〈プーニンパッサムロット〉
ソフトシェルクラブのフライ 甘辛いサムロットソース
- ◆◆ “Spicy Minced Pork Salad with Thai Herbs” 1900 (2090)
〈ラープムー〉
妻有ポーク挽肉のタイハーブ和え
- ◆◆ “Stir-fried Morning Glory with Garlic & Thai Soybeans Sauce” 1500 (1650)
〈パッパックブンファイデー〉 [L] 2200 (2420)
空芯菜のタオチオ(タイ味噌) 炒め
- “Stir-fried Chinese Kale with Garlic Sauce” 1500 (1650)
〈パッカナー〉 [L] 2200 (2420)
カイラン菜のガーリック塩炒め

SOUP スープ

- ◆◆ “Traditional Thailand Hot Soup with Lobster” 6900 (7590)
〈トムヤムクン〉
伊勢海老の特製トムヤムスープ
- ◆◆ “Traditional Thailand Hot Soup with Clam & Seasonal Mushrooms” 1900 (2090)
〈トムヤムホイ〉
白蛤ときのこのトムヤムスープ
- ◆ “Coconut and Herb Soup with Chicken ” 1900 (2090)
〈トムカーガイ〉
薩摩若シャモのココナッツとハーブのスープ
- “Chicken Soup with Tofu and Vegetables ” 1500 (1650)
〈ゲーンチャー〉
豆腐と野菜のスープ

MUD CRAB マッドクラブ

- ◆ “Stir-fried Mud Crab with Eggs & Curry Powder” 7900 (8690)
〈プーパッポンカリー〉
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Mud Crab with Glass Noodle” 7900 (8690)
〈プーオプウンセン〉
春雨タイ醤油煮込み

KING CRAB MEAT 剥き身タラバ蟹

- ◆ “Stir-fried Seasonal Crab with Eggs & Curry Powder” 6500 (7150)
〈プーパッポンカリー〉
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Seasonal Crab with Glass Noodle” 6500 (7150)
〈プーオプウンセン〉
春雨タイ醤油煮込み

SPINY LOBSTER 伊勢海老

- ◆ “Stir-fried Spiny Lobster with Eggs & Curry Powder” 6900 (7590)
〈クンパッポンカリー〉
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stir-fried Spiny Lobster with Garlic & Black Pepper” 6900 (7590)
〈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

SOFT SHELL LOBSTER ソフトシェルの伊勢海老

限定3食

- ◆ “Stir-fried Soft Shell Lobster with Eggs & Curry Powder” 12000 (13200)
〈クンニンパッポンカリー〉
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Soft Shell Lobster with Glass Noodle” 12000 (13200)
〈クンニン オプウンセン〉
春雨タイ醤油煮込み
- “Deep-fried Soft Shell Lobster with Chili Lime Sauce” 12000 (13200)
〈クンニントードサムロット〉
フリット 甘辛いサムロットソース

TODAY’S FISH 本日の一本魚

- ◆◆ “Deep-fried Fish with Sweet Lime Chili Sauce” 4500 (4950)
〈プラートードサムロット〉
フリット 甘辛いサムロットソース
- “Deep-fried Fish With Green Mango & Fish Sauce” 4500 (4950)
〈プラートードナンプラー〉
姿揚げ グリーンマンゴの甘酸っぱいソース
- ◆ “Steamed Fish with Herbs and Lime” 4500 (4950)
〈プラーヌンマナオ〉
姿蒸し タイライムとハーブの香り シーフードソース
- ◆◆ “Stir-fried Fish with Basil & Chili” 4500 (4950)
〈プラーガパオ〉
フリット スパイシータイバジル炒め

MEAT DISHES 肉料理

- “Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables” 2200 (2420)
〈ガイパットメットナムアン〉
薩摩若シャモとカシューナッツの炒め
- “Grilled Chicken with Tamarind & Dry Chili Sauce” 3500 (3850)
〈ガイヤーン〉
薩摩若シャモのハーブグリル ドライチリソース
- “Grilled Pork with Thai Soybeans Sauce” 4200 (4620)
〈ムーヤーン〉
松坂ポークのグリル タオチオ(タイ味噌)ソース

CURRY, FRIED RICE カレー、炒飯

◆◆ “Coconut Green Curry with Chicken” 〈ゲーンキャオワンガイ〉 薩摩若軍鶏、ナス、タイバジルのココナッツグリーンカレー	2200 (2420)
“Coconut Massaman Curry With Chicken” 〈ゲーンマッサマンガイ〉 薩摩若軍鶏とじゃが芋のマッサマンカレー	2200 (2420)
“Stir-fried Thailand Rice with Seafood” 〈カオパット〉 シーフードのタイチャーハン スパイシーナンプラーとともに	3500 (3850)

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	2200 (2420)
◆◆ “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	2200 (2420)
◆◆ “Rice Noodle in Chicken Soup” 〈センレック ナーム〉 生米麺の汁そば	900 (990)

ADDITIONALS

“Coriander” フレッシュパクチー	590 (649)
“Sticky Rice (Thailand)” 〈カオニャオ〉 タイのもち米	590 (649)

DESSERTS デザート

“Mango Pudding and Coconut Granite with Mango Sauce and Meringue” マンゴプリン&ココナッツのグラニテ マンゴのソースとメレンゲ添え	1200 (1320)
“Pineapple and Pomelo Sorbet in Mango and Coconut-milk Soup” マンゴのタピオカココナッツミルク パイナップルと天草晩柑のソルベ	900 (990)
“Steamed Coconut Cake Flavored with Pandan leaf and Mango with Coconut Icecream” バイトーイとマンゴのカノムチャン ココナッツのアイスクリーム	900 (990)
“Today’s Chocolate and Dried Fruits” カルダモンの生チョコとドライフルーツの盛り合わせ	700 (770)
“Today’s Icecream or Sorbet” 本日のアイスクリームorソルベ *Ask us ※スタッフにお尋ねください	590 (649)

TEA & COFFEE ティー&コーヒー

Organic Coffee [Hot / Iced] オーガニックコーヒー [ホット / アイス]	500 (550)
Cafe au Lait [Hot / Iced] カフェオレ [ホット / アイス]	550 (605)
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	550 (605)
Earl Gray Tea [Hot / Iced] アールグレイティー [ホット / アイス]	450 (505)
Mango Flavored Tea [Hot / Iced] マンゴティー [ホット / アイス]	450 (505)
Lemongrass GreenTea [Hot / Iced] レモングラスグリーンティー [ホット / アイス]	500 (550)
Jasmine GreenTea [Hot / Iced] ジャスミングリーンティー [ホット / アイス]	500 (550)

※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.
 ※()内は税込価格です。The price in () 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.

D I N N E R

mango tree tokyo

COURSE A

《3種の前菜盛り合わせ》

“ソムタムタイ”

グリーンパパイヤのスパイシーサラダ

Green Papaya Salad With Garlic & Fish Sauce

“ポッピア ソッ”

鮮魚と野菜の生春巻き

バジルとアボガドのソース

Fish & Vegetables Summer Roll with Basil Sauce

“ヤムガイ”

健味鶏の生ハムのスパイシーサラダ

Chicken Prosciutto Salad with Chili and Lime Sauce

“トムカーパック”

野菜ときのこのココナッツミルクスープ

Coconut Milk Soup with Vegetables and Mushrooms

“クンニンパッサムロット”

ソフトシェルシュリンプのフリット

サムロットソース

Deep-fried Soft-shell Shrimp with Sweet Chili and Lime Sauce

“ゲーンキャオワンガイ”

鶏肉のグリーンカレー

Coconut Green Curry with Chicken

紫芋と豆乳のココナッツミルク

マロンアイスクリーム

Chestnut Ice Cream

in Sweet Potato and Cococnut Milk Soup

6,500 (7,150)

COURSE B

《3種の前菜盛り合わせ》

“ソムタム ポンラーマイ”

季節のフルーツと

グリーンパパイヤのスパイシーサラダ

Green Papaya and Seasonal Fruits Salad

“ポッピア ソッ”

鮮魚と野菜の生春巻き

バジルとアボガドのソース

Fish & Vegetables Summer Roll with Basil Sauce

“ホイ ガパオ”

鮑の冷製ガパオ仕立て

Steamed Abalone with Thai Basil and Chili

“トムヤムプラー”

鮮魚のトムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Fish

“ホイライヌン”

白蛤のタイライム香草蒸し

シーフードソース

Steamed Clam with Thai Lime and Harbs

“タレー パッ ポンカレー”

魚介のフリット玉子カレーソース

(ソフトシェルクラブ、車海老、甲イカ)

Deep-fried Seafood with Egg and Curry Powder

だいだいのケーキ

バナナのアイスクリーム

Orange Cake with Banana Icecream

8,000 (8,800)

COURSE C

《4種の前菜盛り合わせ》

“ソムタム プーニン”

グリーンパパイヤと

ソフトシェルクラブのスパイシーサラダ

Green Papaya and Soft-shell Crab Salad

“ポッピア ソッ”

鮮魚の生春巻き バジルとアボガドのソース

Fish Summer Roll with Basil & Avocado Sauce

“ホイ ガパオ”

鮑の冷製ガパオ仕立て

Smoked Abalone with Thai Basil and Chili

“トードマンクン”

海老のすり身のパン粉揚げ

スイートチリソース

Deep-fried Shrimp with Sweet Chili Sauce

“トムヤムクン”

車海老の濃厚トムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Shrimp

“ヌアヤーン”

国産和牛のハーブグリル

ドライチリソース

Grilled Beef Loin with Dry Chili Sauce

“クンパッポンカレー”

ロブスターのフリット

玉子カレーソース

Deep-fried Lobster with Egg and Curry Powder

3種のデザートの盛り合わせ

Assorted Desserts

10,000 (11,000)