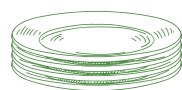


COLD APPETIZERS 冷菜

🍴 “Green Papaya Salad with Garlic & Fish Sauce” “ソムタムタイ” グリーンパパイヤのスパイシーサラダ	2200 [L] 2800
🍴 “Green Papaya & Seasonal Fruits Salad” “ソムタムボンラーマイ” グリーンパパイヤとミックスフルーツのサラダ	2400 [L] 3200
🍴 “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	2200 [L] 2800
🍴 “Seafood Salad with Chili and Lime Sauce” “ヤムタレー” 魚介(車海老,帆立,イカ,鮮魚)のスパイシーサラダ	3200
🍴 “Fish Summer Roll with Abocado 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]2600



HOT APPETIZERS 温菜

🍴 “Deep-fried Fish Cakes Flavored with Red Curry & Herbs” “トードマンプラー” 鱈のさつま揚げ スイートチリソース	[4P] 3200
🍴 “Deep-fried Seabass with Sweet Chili and Lime Sauce” “プラートードサムロット” 鱸のフライ 甘辛いサムロットソース	2800
🍴 “Deep-fried Squid with Sweet Chili and Lime Sauce” “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	2800
🍴 “Deep-fried Chicken Wrapped in Pandan Leaf” “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	[4P] 2800
🍴 “Grilled Pork Neck with Dry Chili Sauce” “コームヤーン” 豚トロ肉のグリル ドライチリソース	2800
🍴 “Spicy Minced Pork Salad with Thai Herbs” “ラープムー” 妻有ポーク挽肉のタイハーブ和え	2200
🍴 “Stir-fried Morning Glory with Garlic & Thai Soybeans Sauce” “パッパックブンファイデー” 空芯菜のタオチオ(タイ味噌)炒め	1800 [L] 2600
🍴 “Stir-fried Chinese Kale with Garlic Sauce” “パッカナー” カイルン菜のガーリック塩炒め	1800 [L] 2600

SOUP スープ

🍴 “Traditional Thailand Hot Soup with Prawn” “トムヤムクン” 車海老のトムヤムスープ	[2P]2200
🍴 “Coconut and Herb Soup with Chicken” “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	[2P]2200
🍴 “Chicken Soup with Tofu and Vegetables” “ゲーンチュー” 豆腐と野菜のスープ	[2P]1800

Our Recommendation



ポンカレー

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(プーパッポンカレー) 6500

🍴 “Stir-fried King Crab with Eggs & Curry Powder”
剥き身タラバ蟹(プーパッポンカレー) 7200

🍴 “Stir-fried Spiny Lobster with Eggs & Curry Powder”
伊勢海老(クンパッポンカレー) 8800



SEAFOOD DISHES 魚介料理

🍴 “Deep-fried Fish with Sweet Lime Chili Sauce” “プラートードサムロット” 本日の一本魚のフリット 甘辛いサムロットソース	5000
🍴 “Steamed Fish with Herbs and Lime” “プラーヌンマナオ” 本日の一本魚の姿蒸し タイライムとハーブの香り シーフードソース	5000
🍴 “Stir-fried Fish with Basil & Chili” “プラーガバオ” 本日の一本魚のフリット スパイシータイバジル炒め	5000
🍴 “Stewed King Crab and Glass Noodle with Thai Say Sauce” “プーオプウンセン” 剥きタラバ蟹の春雨タイ醤油煮込み	7200
🍴 “Stewed Mud Crab and Glass Noodle” with Thai say sauce “プーオプウンセン” マッドクラブの春雨タイ醤油煮込み	6500
🍴 “Stir-fried Spiny Lobster with Garlic & Black Pepper” “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	8800



MEAT DISHES 肉料理

🍴 “Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables” “ガイパッメットマムアン” 熊本地鶏「天草大王」とカシューナッツの炒め	2600
🍴 “Grilled Chicken with Tamarind & Dry Chili Sauce” “ガイヤー” 熊本地鶏「天草大王」のハーブグリル ドライチリソース	[240g] 4000
🍴 “Grilled Pork with Thai Soybeans Sauce” “ムーヤー” 松阪ポークのグリル タオチオ(タイ味噌)ソース	[200g] 4000
🍴 “Stir-fried Beef with Thai Basil & Chili” “ヌアガバオ” USプライムビーフのスパイシータイバジル炒め	4400

CURRY, FRIED RICE カレー、炒飯

🍴 “Coconut Green Curry with Chicken” “ゲーンキャオワンガイ” 熊本地鶏「天草大王」のココナッツグリーンカレー	2600
🍴 “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	2600
🍴 “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	2600

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	2600
🍴 “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	2600
🍴 “Rice Noodle in Chicken Soup” “センレック ナーム” 生米麺の汁そば	1200

ADDITIONALS

🍴 “Sticky Rice (Thailand)” “カオニャオ” タイのもち米 “Coriander” フレッシュパクチー	700 700
---	------------

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	700



TEA & COFFEE ティー&コーヒー

Coffee [Hot / Iced] コーヒー	600
Espresso エスプレッソ	600
Cafe Latte [Hot / Iced] カフェラテ	650
Earl Gray Tea [Hot / Iced] アールグレイティー	600
Mango Flavored Tea [Hot / Iced] マンゴティー	600
Lemongrass Tea [Hot / Iced] レモングラスティー	600
Jasmine Green Tea [Hot / Iced] ジャスミングリーンティー	600

※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.