

SALAD



สลัด 美味しいタイの 「サラット」(サラダ)

海老と春雨の スパイシーサラダ

SHRIMP AND GLASS NOODLE SPICY SALAD
「ヤム ウンセン」

¥1,100 (¥1,210)

「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。

グリーンパパイアのサラダ

FRESH GREEN PAPAYA SALAD
「ソムタム タイ」

¥1,200 (¥1,320)

グリーンパパイアと唐辛子や調味料、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、タイライムの酸っぱさが調和しているタイの代表的なサラダ。

一緒にどうぞ

おすすめ

タイの東北部「イサーン地方」ではサラダなどと一緒にもち米を食べるのが主流。スパイシーなソムタムの箸休めに、もち米の甘さがぴったりです。



タイのもち米
THAI STICKY RICE 「カオ ニャオ」
¥300 (¥330)

ジャスミンライス
THAI JASMINE RICE
「カオ スワイ」
¥200 (¥220)



えびせん
SHRIMP CRACKERS
「カオ キャン クン」
¥300 (¥330)

唐辛子チップス
CHILI PEPPER CHIPS
「フリット トード」
¥200 (¥220)



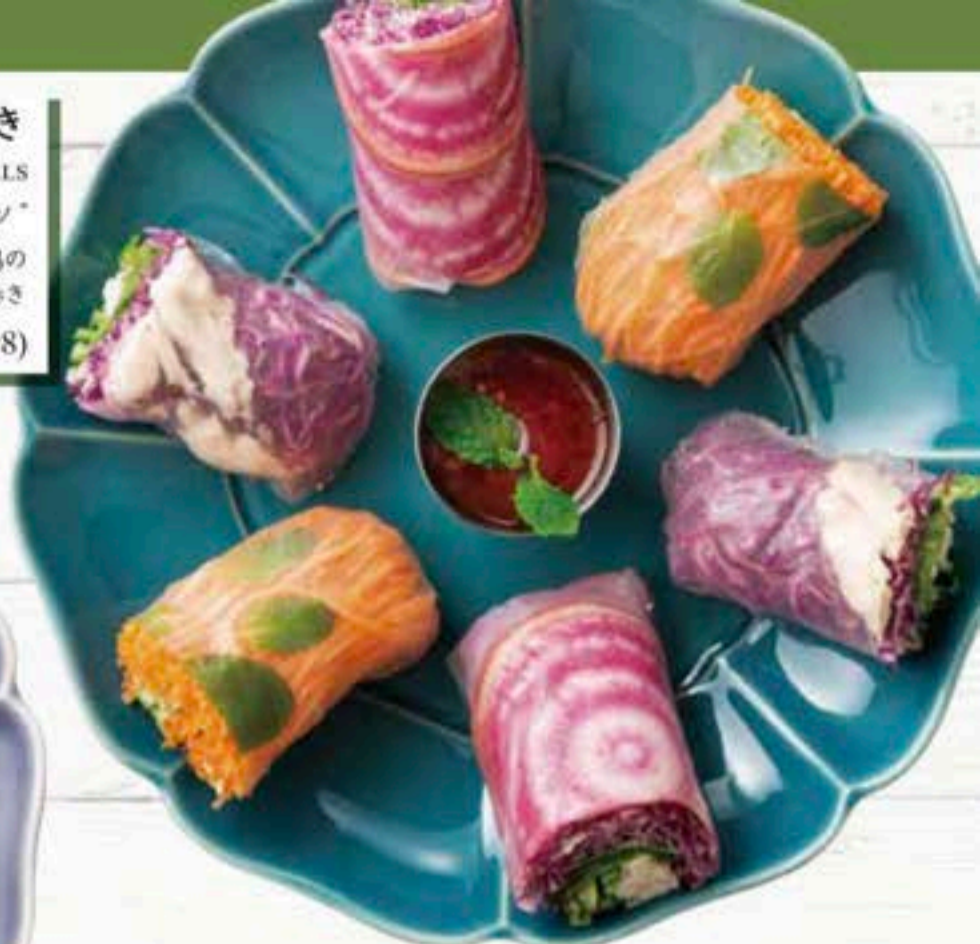
【限定5食】 彩り生春巻き

COLORFUL SPRING ROLLS

“ポッ ピアッ”

うず巻きピーツ、紫キャベツ、人参とミント、蒸し鶏の
カラフルでヘルシーな生春巻き

¥980 (¥1,078)



パクチーサラダ

CORIANDER SALAD

“ヤム パクチー”

¥880 (¥968)



豚しゃぶの
スパイシーサラダ

SPICY BOILED PORK SALAD

“ヤム ムー マナオ”

豚しゃぶの中にある野菜マリネを巻いて
お召し上がりください
スパイシーなソースも抜群

¥980 (¥1,078)

蒸し鶏のトムヤムサラダ

TOM YUM FLAVOR CHICKEN SALAD

“ヤム ガイ ソース トムヤム”

「甘・辛・酸」のトムヤム味と
蒸し鶏の相性ばっちり
サラダの付け合わせの香草と一緒にどうぞ

¥900 (¥990)




SOUP

ต้มยำกุ้ง

「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



トムヤムクン 

SPICY & SOUR SOUP
WITH SHRIMP

“トム ヤム クン ナムコン”

¥1,280 (¥1,408)



豆腐と春雨のスープ

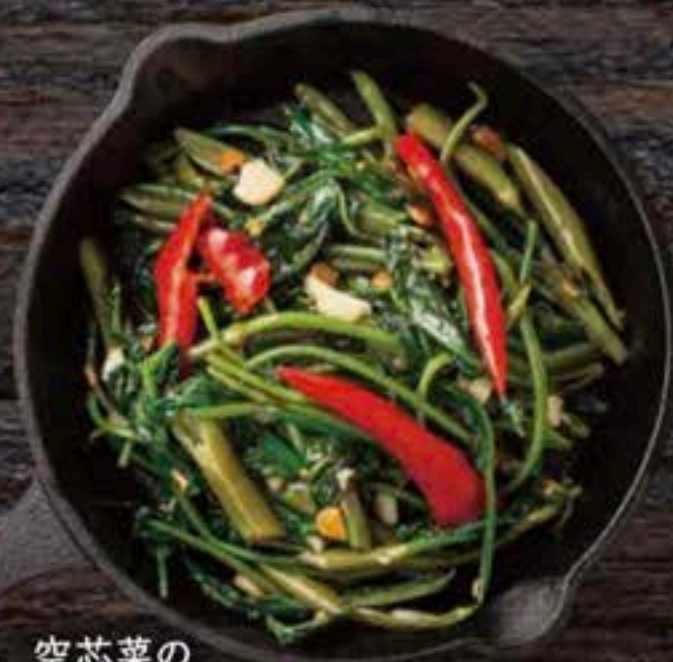
THAI GLASS NOODLE SOUP
WITH TOFU

“ゲーン チュー ウンセン トーフ”

辛いものが苦手な方にもぴったり

¥880 (¥968)

STIR-FRIED



空芯菜の タオチオ炒め

STIR-FRIED CHINESE SPINACH
WITH THAI BEAN PASTE

“パッ パックブン ファイダーン”

¥1,000 (¥1,100)



激辛!! カリカリ豚と マッシュルームの炒め

SPICY STIR-FRIED CRISPY PORK & MUSHROOM

“パッ ベッ ムーグローブ”

¥1,200 (¥1,320)

辛党の方必見!!辛さが後引く美味しさ
ビールと一緒にどうぞ!



ソフトシェルクラブの 玉子カレー炒め

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB
& EGG WITH CURRY SAUCE

“ブーニン パッ ボン カリー”

¥1,550 (¥1,705)

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



ポテトオムレツ

POTATO OMELETTE

“カイジョ ソンクアン” ¥800 (¥880)

アツアツのオムレツは食べ応えバッチリ!



鶏肉とカシューナッツの炒め

STIR-FRIED CHICKEN AND CASHEW NUTS WITH CHILI SAUCE

“ガイ パッ メママオン” ¥1,000 (¥1,100)

GRILL & FRIED



ไก่ย่าง
"ไกヤーん"

【タイ名物】
丸鶏の BBQ グリル

THAI STYLE BBQ CHICKEN

"ガイ ヤーん"

¥1,800 (¥1,980)

丸鶏をシンプルに
焼き上げました
ナムチムジョと一緒に
お召し上がりください

*ナムチムジョ
= 蒸ったもち米、唐辛子と
ライムのソース

一緒にどうぞ



タイのもち米

THAI STICKY RICE

"カオ ニャオ"

¥300 (¥330)

おすすめ



ジャスミンライス

THAI JASMINE RICE "カオ スワイ"

¥200 (¥220)



えびせん

SHRIMP CRACKERS

"カオ キャップ"

¥300 (¥330)



唐辛子チップス

CHILI PEPPER CHIPS

"ブラックトード"

¥200 (¥220)



คอหมูย่าง
"コームヤーん"

【タイ伝統】
豚トロ肉の BBQ グリル

THAI STYLE BBQ PORK NECK

"コー ムー ヤーん"

¥1,780 (¥1,958)

豚トロ肉のジューシーさと
食感、スパイスを効かせた
ナムチムジョが美味しさを
後押しします

*ナムチムジョ
= 蒸ったもち米、唐辛子と
ライムのソース

パクチー揚げ春巻き

DEEP FRIED SPRING ROLL WITH CORIANDER

“ポピア トード サイ バクチー”

4カット ¥800 (¥880)

パクチーの香りと
サクサクの食感がたまらない
何本でも食べれる美味しさ



トムヤムポテト

THAI STYLE FRENCH FRIES

“マンアケラン トード ロット トムヤム”

¥600 (¥660)



グリーンカレー
コロッケ

THAI GREEN CURRY CROQUET

“コロッケ キャオワン”

4個 ¥780 (¥858)



タイのさつま揚げと
パクチー揚げ春巻きの
盛り合わせ

DEEP FRIED FISH CAKE &
DEEP FRIED SPRING ROLL
WITH CORIANDER

“ルアソ トード”

¥990 (¥1,089)

スリースパイスのフライドチキン

DEEP FRIED CRISPY CHICKEN

“ガイ トード”

にんにく、パクチー、ブラックペッパー
で味付けしたフライドチキン

5個 ¥900 (¥990)



海老のフリット
(ガーリック風味)

GARLIC FLAVORED SHRIMP FRITTERS

“クン トード ガティアム”

海老を揚げて香ばしいニンニクと絡めた
おつまみに最適の一品

¥1,200 (¥1,320)



GAPAO & THAI RICE

แกงพริก "ガパオ"



Choice!

玉子をお選びください

目玉焼き or スクランブルエッグ

カリカリ豚のガパオ //

SPICY STIR-FRIED CRISPY PORK ON RICE WITH EGG
"ガパオ ムー クロップ"

カリカリに揚げた豚の食感とタイバジルの香りが楽しめる
一味違ったガパオ

¥1,200 (¥1,320)

鶏のガパオ //

SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN ON RICE WITH EGG
"ガパオ ガイ"

香り豊かなホーリーバジル"ガパオ"を、素揚げと炒めの
2種類の食感で楽しめるスパイシーなタイご飯の定番メニュー

¥1,000 (¥1,100)



ガパオ

粗挽き肉に唐辛子、ナンプラー、シーズニングソース
などを加え、爽快な香りのタイバジル「ガパオ」を
たっぷり入れて炒めたガパオ炒めと、タイから輸入
した香り米「ジャスミンライス」の相性はぴったり。





カオマンガイ

BOILED CHICKEN & RICE

“カオ マン ガイ”

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

¥1,000 (¥1,100)

蟹チャーハン
FRIED RICE WITH CRAB MEAT
“カオ バッ プー”
辛いものが苦手な方にもぴったり
¥1,150 (¥1,265)



海老のグリーンカレー
THAI GREEN MILK CURRY WITH SHRIMP
“ゲーン キャオワン クン”
刺激的な辛味とハーブの香りの
バランスが絶妙な、海老が入った定番カレー

選べるタイカレー

THAI CURRY

¥1,080 (¥1,188)

タイでトレンドの
低カロリーでクセのない牛乳を使用



鶏のイエローカレー
THAI YELLOW CURRY WITH CHICKEN
“ゲーン カリー ガイ”
ターメリックの香りが決め手
鶏肉、じゃがいもが入ったマイルドなカレー

豚のレッドカレー

THAI RED CURRY WITH PORK

“ゲーン ベ ムー”

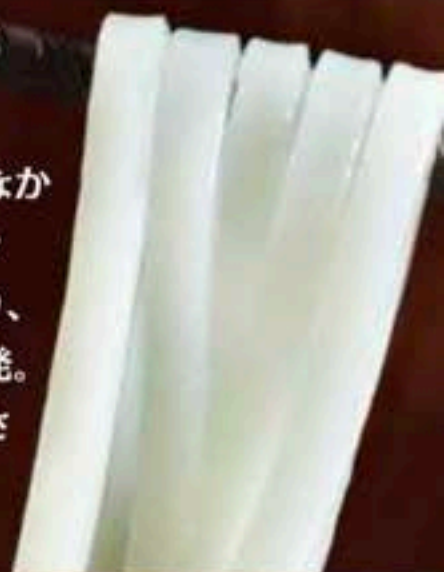
豚肉、茄子、ブロッコリーなどが入った
辛味の中に旨味を感じるカレー

FRESH RICE NOODLE



オリジナル生米麺

マンゴツリーが自社工場と開発した、日本ではなかなか出会えない食感のオリジナル生米麺“クイッティオ”。“本物の味わい・口当たり”にこだわり、数年をかけて国内の自社工場と試作を重ねて開発。もちもちの食感と風味が醸し出す本場の美味しさを相性ぴったりのスープとともに。



タイの汁そば

FRESH THAI RICE NOODLE
WITH CHICKEN & PORK SOUP

“センレック ナーム”

魚のすり身をたっぷり入れた
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
薬味セットでお好みの味付けに

¥990 (¥1,089)

具だくさん!タイの汁そば

FRESH THAI RICE NOODLE
WITH CHICKEN & PORK SOUP
WITH VARIETY OF TOPPINGS

“センレック ナーム ルアンミット”

豚ロース、カリカリ揚げ豚、
魚のすり身、鶏挽き肉、揚げワンタンなど
いろいろ味わえるボリューム満点なヌードル
薬味セットで味変もおすすめ

¥1,180 (¥1,298)



トムヤムヌードル

FRESH THAI RICE NOODLE WITH SPICY & SOUR SOUP

“センレック トムヤム”

カリッと揚った香ばしい海老と
「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 (¥1,320)



海老のパッタイ

THAI STYLE FRIED
FRESH RICE NOODLE
WITH SHRIMP

“パッ タイ クン”

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
レモングラスの香りをまとわせた
ぷりぷりの海老が
楽しめるタイの炒め麺

¥1,280 (¥1,408)



DESSERT



Mango parfait

マンゴパフェ
¥750 (¥825)



Mango pudding

マンゴプリン
プティン マムアーン
¥550 (¥605)

Mango ice cream

マンゴ
アイスクリーム
¥500 (¥550)



Coconut ice cream

ココナッツ
アイスクリーム
¥500 (¥550)



Tapioca with coconut milk

タピオカ
ココナッツミルク
サーク ナーム ガティ
もちもちのタピオカと
優しい甘さのココナッツミルク
¥500 (¥550)

Baked banana & Thai taro custard cake



焼きバナナと
タロイモケーキ

カノム モーゲン レクルワイ

タイのお菓子の定番、ココナッツアイスとご一緒にどうぞ

¥880 (¥968)