

# MORNING 9:00~11:00

🍃小辛 🍂中辛 🌱パクチー入り

※写真はイメージです。※()内は税込価格です。



ココナッツ香るホイップと  
タイ産マンゴたっぷりの  
フルーツサンド

**マンゴサンド**  
MANGO SANDWICH  
¥900 (¥990)  
コーヒー / ジャスミンティー付き  
[ Iced or Hot ]



大人気の鶏ガパオをサンドで!  
半熟玉子で辛さもマイルドに  
おすすめの一品

**ガパオトースト**  
GAPAO TOAST SANDWICH  
¥880 (¥968)  
コーヒー / ジャスミンティー付き  
[ Iced or Hot ]



タイ名物BBQチキンと  
クセになるチリマヨソースが  
相性バッチリ!

**ガイヤーン  
トースト**  
THAI STYLE BBQ CHICKEN  
TOAST SANDWICH  
¥850 (¥935)  
コーヒー / ジャスミンティー付き  
[ Iced or Hot ]



**モーニングガパオ**  
SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN ON RICE WITH EGG  
¥800 (¥880)

**モーニング汁そば**  
FRESH THAI RICE NOODLE WITH CHICKEN & PORK SOUP  
¥790 (¥869)



コーヒー/ジャスミンティー [ Iced or Hot ]  
+¥200(¥220) で  
モーニングガパオ・モーニング汁そばにもお付けできます。

## DRINK 単品ドリンク

- ◆ コーヒー [ Iced or Hot ]  
COFFEE  
¥300 (¥330)
- ◆ マンゴジュース  
MANGO JUICE  
¥300 (¥330)
- ◆ ジャスミンティー [ Iced or Hot ]  
JASMINE TEA  
¥300 (¥330)
- ◆ コーラ  
COKE  
¥300 (¥330)
- ◆ カフェラテ [ Iced or Hot ]  
CAFE LATTE  
¥300 (¥330)
- ◆ グアバジュース  
GUAVA JUICE  
¥300 (¥330)
- ◆ アンチャンティー (Hot)  
BUTTERFLY PEA TEA  
¥300 (¥330)
- ◆ ジンジャーエール  
GINGER ALE  
¥300 (¥330)

## ALCOHOL

- ◆ 樽生アサヒ  
スーパードライ  
DRAFT BEER \*ASAHI SUPER DRY\*  
¥400 (¥440)
- ◆ シンハー  
SINGHA (BOTTLE)  
¥400 (¥440)
- ◆ ハイボール  
HIGHBALL  
¥400 (¥440)
- ◆ グラスワイン (赤 or 白)  
GLASS WINE  
¥400 (¥440)
- ◆ アサヒドライゼロ  
(ノンアルコール)  
ASAHI "DRY-ZERO"  
(ALCOHOL-FREE BEER)  
¥400 (¥440)

※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

SOFT  
SERVE

# 生乳ソフトクリーム

ミルキーなオリジナル生乳ソフトクリーム



## オリジナル 生乳ソフトクリーム

RAW MILK SOFT SERVE ICE CREAM

¥330 (¥363)

¥330 (¥356)

## ソフトクリーム マンゴソース

RAW MILK SOFT SERVE ICE CREAM  
WITH MANGO SAUCE

¥380 (¥418)

¥380 (¥410)

## ソフトクリーム ストロベリーソース

RAW MILK SOFT SERVE ICE CREAM  
WITH STRAWBERRY SAUCE

¥380 (¥418)

¥380 (¥410)

## ソフトクリーム チョコレートソース

RAW MILK SOFT SERVE ICE CREAM  
WITH CHOCOLATE SAUCE

¥380 (¥418)

¥380 (¥410)

# DRINK

## FROZEN JUICE フローズンジュース ALL ¥620 (¥682) ¥520 (¥561)



## FLOAT フロート ALL ¥620 (¥682) ¥520 (¥561)



## SOFT DRINK

### マンゴジュース

MANGO JUICE

¥500 (¥550)

### グアバジュース

GUAVA JUICE

¥500 (¥550)

### オレンジジュース

ORANGE JUICE

¥500 (¥550)

### グレープフルーツ ジュース

GRAPEFRUIT JUICE

¥500 (¥550)

### コーラ

COKE

¥500 (¥550)

### アンチャ ナオネード

MANANADE

¥550 (¥605)

### ジンジャーエール

GINGER ALE

¥500 (¥550)

タイ語でアンチャンと  
呼ばれる綺麗なブルーの  
お花とタイライムのレモネード

## TEA & COFFEE

### コーヒー [Iced or Hot]

COFFEE

¥500 (¥550)

### カフェラテ [Iced or Hot]

CAFE LATTE

¥530 (¥583)

### ジャスミンティー [Iced or Hot]

JASMINE TEA

¥530 (¥583)

### マンゴティー [Iced or Hot]

MANGO TEA

¥530 (¥583)

### アンチャンティー (Hot)

BUTTERFLY PEA TEA

¥550 (¥605)

### タイミルクティー (Iced)

THAI MILK TEA WITH CONDENSED MILK

¥580 (¥638)

### タイコーヒー (Hot)

THAI COFFEE

¥600 (¥660)

# DESSERT

## マンゴサンド

MANGO SANDWICH

¥900 (¥990)

ココナッツ香るホイップと  
タイ産マンゴたっぷりの  
フルーツサンド



## マンゴ パンケーキ

MANGO PANCAKE

¥1,000 (¥1,100)

生乳ソフトクリームとココナッツ香るホイップの  
絶妙な味わいでマンゴとの相性がぴったり!

## バイマックル パンケーキ

PANCAKE WITH  
KAFFIR LIME LEAVES SAUCE

¥800 (¥880)

タイのハーブ  
“バイマックル”を使った  
オリジナルソース!  
一口食べると  
タイを感じる、  
後引く美味しさ



## マンゴかき氷

MANGO SHAVED ICE

¥550 (¥605)

マンゴとサワークリームソースで  
すっきりとした甘さに



## マンゴパフェ

MANGO PARFAIT

¥750 (¥825)



## 焼きバナナとタロイモケーキ

“カノム モーケン レクルワイ”

BAKED BANANA & THAI TARO CUSTARD CAKE

タイのお菓子の定番ココナッツアイスと一緒にどうぞ

¥880 (¥968)



## マンゴプリン

“プディン マムアン”

MANGO PUDDING

¥550 (¥605)



## タピオカ ココナッツミルク

“サーク ナーム ガティ”

TAPIOCA WITH COCONUT MILK

¥500 (¥550)



## マンゴ アイスクリーム

MANGO ICE CREAM

¥500 (¥550)



## ココナッツ アイスクリーム

COCONUT ICE CREAM

¥500 (¥550)

※写真はイメージです ※()内は税込価格です

## 季節の前菜プレート

＋¥300(¥330)で  
全てのメニューに  
お付けします



※写真はイメージです。

ハーフサイズで色んな組み合わせが楽しめる!

## 選べるハーフ&ハーフ

HALF & HALF CHOOSE 2 ITEMS

単品 ¥1,290(¥1,419) 季節の前菜プレートセット ¥1,590(¥1,749)

2種類  
お選び  
ください

🌿 鶏のガパオ 🌿🌿 鶏のグリーンカレー  
🌿🌿 タイの汁そば 🌿🌿 トムヤムヌードル



鶏のガパオ  
& タイの汁そば

Choice!



グリーンカレー  
& トムヤムヌードル

写真は一例です! ライス&ライス、  
ヌードル&ヌードルもOKです!

ライス大盛り 麺大盛り パクチー追加 パクチー大盛り  
LARGE RICE LARGE NOODLE TOPPING CORIANDER EXTRA CORIANDER  
¥100(¥110) ¥100(¥110) ¥100(¥110) ¥200(¥220)

🌿 小辛 🌿🌿 中辛 🌿🌿🌿 大辛 🌿🌿🌿🌿 激辛 🌿🌿🌿🌿🌿 パクチー入り

※写真はイメージです。 ※( )内は税込価格です。  
※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています。

## GAPAO ガパオ

香り豊かなホーリーバジル「ガパオ」をたっぷり入れて、  
唐辛子、ナンブ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です。



🌿🌿 鶏のガパオ  
"ガパオ ガイ"

SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN  
ON RICE WITH FRIED EGG

¥900(¥990)

香り豊かなホーリーバジル「ガパオ」を  
煮揚げと炒めの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

## FRESH RICE NOODLE

### オリジナル生米麺

“本物の味わい・口当たり”にこだわり、国内の自社工場で、  
数年以上をかけて試作を重ねて開発。乾麺にはないもちもちの  
食感と風味が醸し出す本場の美味しさで、食べ応えも十分です。



🌿🌿🌿 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

¥1,100(¥1,210)

カリッと揚げた香ばしい海老と  
「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



🌿🌿🌿 海老のグリーンカレー  
"ゲーン キャオワンクン"

THAI GREEN MILK CURRY WITH SHRIMP

¥980(¥1,078)

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



🌿🌿 蟹チャーハン  
"カオ バップー"

FRIED RICE WITH CRAB MEAT

¥1,050(¥1,155)

辛いものが苦手な方にもぴったり



🌿🌿 タイの汁そば  
"センレック ナーム"

FRESH THAI RICE NOODLE WITH CHICKEN & PORK SOUP

¥890(¥979)

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



🌿🌿 海老のパッタイ  
"パット タイクン"

THAI STYLE FRIED RICE NOODLE WITH SHRIMP

¥1,180(¥1,298)

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  
レモンガ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



🌿🌿 トムヤムポテト  
"マンフランドロッド ロット トムヤム"

THAI STYLE FRENCH FRIES

¥350(¥385)



🌿🌿 パクチーサラダ  
"ヤム パクチー"

CORIANDER SALAD

¥440(¥484)



🌿🌿🌿 トムヤムスープ  
"トム ヤム クン ナムコン"

SPICY & SOUR SOUP WITH SHRIMP

¥490(¥539)



🌿🌿 スリースパイスの  
ブライドチキン  
"ガイ トード"

DEEP FRIED CRISPY CHICKEN

¥540(¥594)



🌿🌿🌿 海老と春雨の  
スパイシーサラダ  
"ヤム ウンセン"

SHRIMP AND GLASS NOODLE SPICY SALAD

¥550(¥605)

メインにプラス!

## SIDE MENU

全てミニサイズです

## DRINK

### SOFT DRINK

コーヒー ¥500(¥550)  
COFFEE [HOT OR ICED]

カフェラテ ¥530(¥583)  
CAFE LATTE [HOT OR ICED]

ジャスミンティー ¥530(¥583)  
JASMINE TEA [HOT OR ICED]

アンチャンティー ¥550(¥605)  
BUTTERFLY PEA TEA (HOT)

マンゴジュース ¥500(¥550)  
MANGO JUICE

グアバジュース ¥500(¥550)  
GUAVA JUICE



コーラ ¥500(¥550)  
COKE

ジンジャーエール ¥500(¥550)  
GINGER ALE

フローズン  
スイカジュース ¥620(¥682)  
FROZEN WATERMELON JUICE

### ALCOHOL

樽生アサヒスーパードライ ¥660(¥726)  
DRAFT BEER "ASAHI SUPER DRY"

シンハー ¥720(¥792)  
SHINHA(BOTTLE)

ハイボール ¥600(¥660)

グラスワイン(赤or白) ¥600(¥660)  
GLASS WINE [RED OR WHITE]



アサヒドライゼロ ¥530(¥583)  
ASAHI "DRY-ZERO" (ALCOHOL-FREE BEER)

※未成年の方、車両等を運転して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

※写真はイメージです ※( )内は税込価格です

# 季節の前菜プレート

＋¥300(¥330)で  
全てのメニューに  
お付けします



※写真はイメージです。

ハーフサイズで色々な組み合わせが楽しめる!

## 選べるハーフ&ハーフ

HALF & HALF CHOOSE 2 ITEMS

単品 ¥1,290(¥1,419) 季節の前菜プレートセット ¥1,590(¥1,749)

2種類  
お選び  
ください

🌿 鶏のガパオ 🌿 鶏のグリーンカレー  
🌿 タイの汁そば 🌿 トムヤムヌードル



### グリーンカレー & トムヤムヌードル

写真は一例です! ライス&ライス、  
ヌードル&ヌードルもOKです!

## GAPAO ガパオ

香り豊かなホーリーバジル「ガパオ」をたっぷり入れて、  
唐辛子、ナンブ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です。



### 🌿 鶏のガパオ "ガパオ ガイ"

SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN  
ON RICE WITH FRIED EGG

¥900(¥990)

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

## FRESH RICE NOODLE

### オリジナル生米麺

“本物の味わい・口当たり”にこだわり、国内の自社工場で、  
数年以上をかけて試作を重ねて開発。乾麺にはないもちもちの  
食感と風味が醸し出す本場の美味しさで、食べ応えも十分です。



### 🌿 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

¥1,100(¥1,210)

カリッと揚げた香ばしい海老と  
「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



### 🌿 海老のグリーンカレー "ゲーン キャオワンクン"

THAI GREEN MILK CURRY WITH SHRIMP

¥980(¥1,078)

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



### 🌿 蟹チャーハン "カオ バッ プー"

FRIED RICE WITH CRAB MEAT

¥1,050(¥1,155)

辛いものが苦手な方にもぴったり



### 🌿 タイの汁そば "センレック ナーム"

FRESH THAI RICE NOODLE WITH CHICKEN & PORK SOUP

¥890(¥979)

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



### 🌿 海老のパッタイ "パッ タイ クン"

THAI STYLE FRIED RICE NOODLE WITH SHRIMP

¥1,180(¥1,298)

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  
レモンガラスの香りをまどわせた  
ぷりぷりの海老が楽しめるタイの炒め麺



🌿 トムヤムポテト  
"マンフアランド ロット トムヤム"  
THAI STYLE FRENCH FRIES  
¥350(¥385)



🌿 パクチーサラダ  
"ヤム パクチー"  
CORIANDER SALAD  
¥440(¥484)



🌿 トムヤムスープ  
"トム ヤム クン ナムコン"  
SPICY & SOUR SOUP WITH SHRIMP  
¥490(¥539)



🌿 スリースパイスの  
ブライドチキン  
"ガイトード"  
DEEP FRIED CRISPY CHICKEN  
¥540(¥594)



🌿 海老と春雨の  
スパイシーサラダ  
"ヤム ウンセン"  
SHRIMP AND GLASS NOODLE SPICY SALAD  
¥550(¥605)

メインにプラス!  
SIDE  
MENU  
全てミニサイズです

## DESSERT



マンゴプリン  
"プティン マムアン"  
MANGO PUDDING  
¥450(¥495)



マンゴ  
アイスクリーム  
MANGO ICE CREAM  
¥400(¥440)



タピオカ  
ココナッツミルク  
"サーク ナーム ガティ"  
TAPIOCA WITH COCONUT MILK  
¥400(¥440)

## DRINK

### SOFT DRINK

ALL ¥300(¥330)

コーヒー [HOT OR ICED] COFFEE  
カフェラテ [HOT OR ICED] CAFE LATTE



ジャスミンティー [HOT OR ICED] JASMINE TEA

アンチャンティー [HOT] BUTTERFLY PEA TEA

マンゴジュース MANGO JUICE

グアバジュース GUAVA JUICE

コーラ COKE

ジンジャーエール GINGER ALE

### ALCOHOL

ALL ¥400(¥440)

樽生アサヒスーパードライ  
DRAFT BEER "ASAHI SUPER DRY"

シンハー SHINHA(BOTTLE)

ハイボール HIGHBALL

グラスワイン(赤or白)  
GLASS WINE [RED OR WHITE]

アサヒドライゼロ  
ASAHI "DRY-ZERO" (ALCOHOL-FREE BEER)



※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

※写真はイメージです ※( )内は税込価格です

ライス大盛り LARGE RICE ¥100(¥110)  
麺大盛り LARGE NOODLE ¥100(¥110)  
パクチー追加 TOPPING CORIANDER ¥100(¥110)  
パクチー大盛り EXTRA CORIANDER ¥200(¥220)

🌿 小辛 🌿 中辛 🌿 大辛 🌿 激辛 🌿 パクチー入り

※写真はイメージです。 ※( )内は税込価格です。  
※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています。

### 🌿 カオマンガイ "カオ マン ガイ"

BOILED CHICKEN & RICE

¥900(¥990)

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  
ジャスミンライスと一緒に食べるタイの定番屋台料理



### 🌿 ソフトシェルクラブの 玉子カレー炒め "プーニン バッ ポンカレー"

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB & EGG WITH CURRY SAUCE & RICE

¥1,380(¥1,518)

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

# SALAD



## สลัด

美味しいタイの  
「サラット」(サラマ)

### 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)



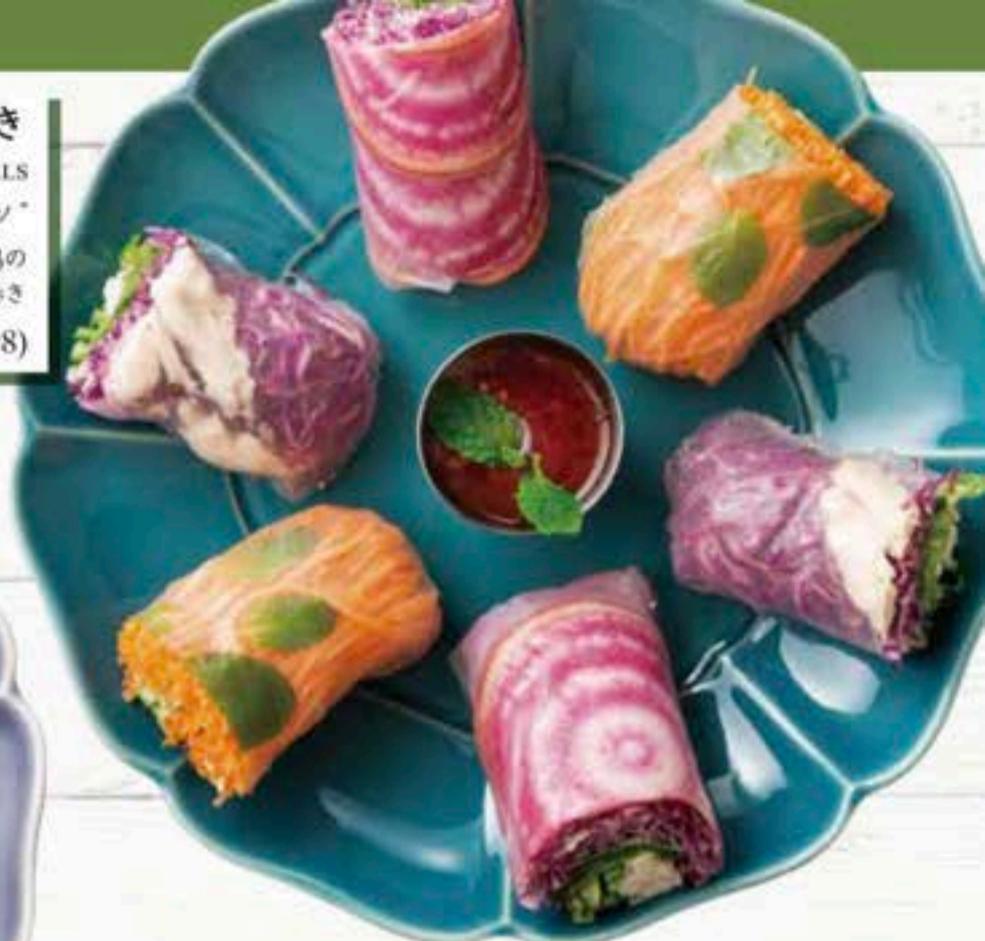
【限定5食】 彩り生春巻き

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 ファイデー”

¥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

“ルアントード”

¥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)



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

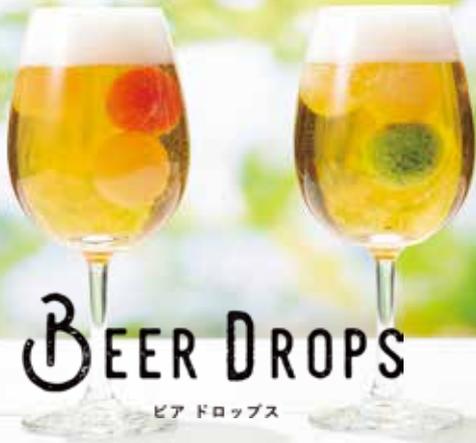
¥880 (¥968)

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)

# DRINK



## 果汁たっぷりの溶けにくい 不思議なフルーツアイスが入ったビール

ビールの冷たさをキープしながら、徐々にフルーティーな味わいに変化  
最後はシャーベットとしてもお楽しみいただけるピアスタイルです

- |     |   |       |   |
|-----|---|-------|---|
| RED | <span style="color: red;">●</span> WATERMELON   | GREEN | <span style="color: green;">●</span> KIWI       |
|     | <span style="color: pink;">●</span> PEACH       |       | <span style="color: yellow;">●</span> LEMON     |
|     | <span style="color: orange;">●</span> PINEAPPLE |       | <span style="color: orange;">●</span> PINEAPPLE |

¥770(¥847)

※ 果汁・果肉入りのアイスを使用しているため、果物の繊維等が出てくる場合がありますが、お召し上がり頂いても問題ございません。

## WINE

WHITE

**アイラム アイレン  
ベルデホ**  
AYRUM Airen Verdejo (Spain)  
ピーチやメロンのような  
華やかな香りと酸味が心地  
よい、清潔感のあるワイン  
Glass **¥600** (¥660)  
Bottle **¥3,000** (¥3,300)

RED

**アイラム テンプラニーリョ**  
AYRUM Tempranillo (Spain)  
ベリー系のフレッシュな  
味わいがある、なめらかな  
口当たりのワイン  
Glass **¥600** (¥660)  
Bottle **¥3,000** (¥3,300)

SPARKLING

**ヴィニャ アルバリ  
スパークリング ブリュット**  
VINA ALBALI Sparkring Brut (Spain)  
フレッシュな果実を思わせる香り  
としっかりした泡立ち、清涼感  
のあるスパークリングワイン  
Bottle **¥3,800** (¥4,180)

## COCKTAIL

**マンゴビア**  
Mango beer  
**¥690** (¥759)

**グアバビア**  
Guava beer  
**¥690** (¥759)

**シャンディガフ**  
Shandy gaff  
**¥690** (¥759)

**カシス / ライチ / ピーチ /  
マンゴスチン / ココナッツ / マンゴ**  
Cassis / Lychee / Peach / Mangosteen / Coconut / Mango  
**¥690** (¥759)

**モヒート**  
Mojito  
**¥690** (¥759)

**ジントニック**  
Gin tonic  
**¥680** (¥748)

**モスコミュール**  
Moscow mule  
**¥680** (¥748)

お好みの割り方をお選びください  
ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ  
Soda / Orange / Grapefruit

**ラムコーク**  
Rum and Coke  
**¥680** (¥748)

**パクチーモヒート**  
Coriander mojito  
**¥710** (¥781)



## BEER

**樽生アサヒスーパードライ**  
Draft Beer "ASAHI SUPER DRY"  
400ml **¥660** (¥726)

ノンアルコール

**アサヒドライゼロ**  
Asahi "DRY-ZERO"  
(alcohol-free beer)  
Bottle **¥530** (¥583)

**シンハー**   
Singha  
タイ王国のプレミアムビール  
Bottle **¥720** (¥792)

**チャー**   
Chang  
タイ国民が愛する象印のビール  
Bottle **¥760** (¥836)

## SHOCHU



モンシヤム(タイの焼酎) [ロック・水割り・ハイボール] ¥620 (¥682)

Mon siam [Rock / Water / Soda]

ジャスミンライスから生まれたタイの米焼酎

## WHISKY

ブラックニッカ

[ロック・水割り・ハイボール]

BLACK NIKKA Clear

[Rock / Water / Soda]

¥600 (¥660)

メコンハイボール

Mekong highball

¥620 (¥682)



アーリータイムズ

[ロック・水割り・ハイボール]

EARLY TIMES

[Rock / Water / Soda]

¥630 (¥693)

マナオハイボール

Manao highball

¥630 (¥693)

タイのライムを入れてソーダアップした人気No1のハイボール



## ノンアルコール

### FROZEN JUICE

ALL ¥620 (¥682)

フロズンジュース

- ・マンゴ Mango
- ・スイカ Watermelon
- ・ココナッツ Coconut
- ・アンチャンマナオネード manaonade



写真はイメージです

### SOFT DRINK

マンゴジュース

Mango juice

¥500 (¥550)

オレンジジュース

Orange juice

¥500 (¥550)

アンチャン マナオネード

Manaonade

¥550 (¥605)

タイ語でアンチャンと呼ばれる  
綺麗なブルーのお花と  
タイライムのレモネード

グアバジュース

Guava juice

¥500 (¥550)

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice

¥500 (¥550)

コーラ Coke

¥500 (¥550)

ジンジャーエール

Ginger ale

¥500 (¥550)

### TEA & COFFEE

コーヒー [Iced or Hot]

Coffee

¥500 (¥550)

カフェラテ [Iced or Hot]

Cafe latte

¥530 (¥583)

ジャスミンティー [Iced or Hot]

Jasmine tea

¥530 (¥583)

マンゴティー [Iced or Hot]

Mango tea

¥530 (¥583)

アンチャンティー (Hot)

Butterfly pea tea

¥550 (¥605)

タイミルクティー (Iced)

Thai milk tea with condensed milk

¥580 (¥638)

タイコーヒー (Hot)

Thai coffee

¥600 (¥660)

# テイクアウト



10月  
限定

スパイシー

## キノコの炊き込み カオマンガイ

Boiled chicken & mushroom rice with spicy sauce

¥800(864)

キノコの炊き込みご飯の  
進化系“カオマンガイ”  
パンチの効いた  
スパイシーソースをかけてどうぞ

## SIDE MENU



海老と春雨の  
スパイシーサラダ ¥1,000(¥1,080)



パクチーサラダ ¥780(¥842)



トムヤムクン ¥1,180(¥1,274)



パクチー揚げ春巻き ¥700(¥756)



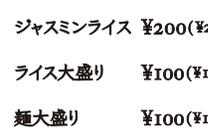
スライスパイスの  
フライドチキン ¥800(¥864)



フライドポテト ¥500(¥540)



グリーンカレーコロッケ 4個 ¥680(¥734)



ジャスミンライス ¥200(¥216)



ライス大盛り ¥100(¥108)



麺大盛り ¥100(¥108)



パクチー追加 ¥100(¥108)

## RICE & NOODLE



鶏のガバオ  
“ガバオ ガイ”  
¥900(¥972)



普通のカオマンガイ  
はお休みです。  
10月は  
キノコの炊き込み  
スパイシー  
カオマンガイ  
をお楽しみください。

キノコのカオマンガイ  
“カオマンガイ”  
¥900(¥972)



ソフトシェルクラブの  
玉子カレー炒め  
“ブーニン パッ ポンカレー”  
¥1,450(¥1,566)



海老のグリーンカレー  
“ゲーン キャオワンクン”  
¥980(¥1,058)



豚のレッドカレー  
“ゲーン ベックム”  
¥980(¥1,058)



鶏のイエローカレー  
“ゲーン カリー ガイ”  
¥980(¥1,058)



タイの汁そば  
“センレック ナーム”  
¥890(¥961)



トムヤムヌードル  
“センレック トムヤム”  
¥1,100(¥1,188)



海老のパッタイ  
“パッタイクン”  
¥1,180(¥1,274)

🌶️ 小辛 🌶️🌶️ 中辛 🌶️🌶️🌶️ 大辛 🌿 パクチー入り料理

※写真はイメージです。 ※( )内は税込価格です。

# INFORMATION

## マンゴツリーカフェ 新宿

東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿1-7F  
03-6380-2535



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 上野

東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野2F  
03-5826-5825



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ+バー 高輪

東京都港区高輪4-10-18  
京急ショッピングプラザウイング高輪WEST 1F  
03-5422-7217



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 東京ドームシティラクーア

東京都文京区春日1-1-1 ラクーアビル2F  
03-5801-0986



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 豊洲

東京都江東区豊洲2-4-9  
アーバンドックららぽーと豊洲3F  
03-6910-1534



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 恵比寿

東京都渋谷区恵比寿南1-5-5  
アトレ恵比寿6F  
03-5475-8349



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 北千住

東京都足立区千住旭町42-2 ルミネ北千住8F  
03-6806-2610



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 大宮

埼玉県さいたま市大宮区錦町630 ルミネ大宮2-4F  
048-644-2002



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 横浜

神奈川県横浜市西区高島2-16-1 ルミネ横浜6F  
045-342-7873



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ さいたま西大宮

埼玉県さいたま市西区西大宮2-1-4  
048-783-2973



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 川崎

神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ4F  
044-874-8606



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 松戸古ヶ崎

千葉県松戸市古ヶ崎763-1  
047-382-5395



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 鎌倉小町通り

神奈川県鎌倉市雪ノ下1-4-26 WELL HOUSE 2F  
0467-38-8560



テイクアウト  
事前決済



## マンゴツリーカフェ 大阪

大阪府大阪市北区梅田3-1-3  
ルクア10F  
06-6151-1395

テイクアウト  
事前決済



※デリバリーでは販売価格が異なりますのでご注意ください。 ※営業時間が通常営業と異なる場合があります。



## ファミリーバスケット

4名様分 ¥5,800 (¥6,264)

お家で食べると  
¥12,000相当!  
なのでボリュームたっぷり

※デリバリーの価格はテイクアウトと異なります。

- ・彩り生春巻き
- ・トムヤムクン
- ・タイのBBQ グリル
- ・鶏のカバオ&オムレツ
- ・パクチーチャーハン
- ・イカの玉子カレー炒め

デリバリーも  
できます



テイクアウトは  
電話予約 or 事前決済なら、  
お待たせしないでとっても便利!

