

Plate



マンゴツリーで一番人気の鶏のガパオに、ボリュームたっぷりの
グリルチキンサラダ、ガーリックシュリンプ、タイソーセージ、
豚トロのレッドカレー炒め、揚げフィッシュボール、レッドキャベツの
ピクルスがのったワンプレートディッシュ。

マンゴツリープレート 🌶️🌶️

Mango tree plate

¥1,590 [¥1,749]



タイ産「米どり」の
カオマンガイプレート 🌶️🌿

Boiled chicken & rice plate

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。

¥1,390 [¥1,529] ※ドリンクは別売り



グリーンカレープレート 🌶️🌶️🌶️

Thai green milk curry plate

野菜がたっぷり入ったタイのグリーンカレーは、程よい甘みと
後からくるスパイシーさがクセになる味わい。

¥1,490 [¥1,639]

Kids Menu



キッズプレート

Kids plate

チキンライス(国産米使用)、目玉焼き、エビフライ、
ソーセージ、サラダ、ゼリー、ジュース

¥500 [¥550]

🌶️ 小辛
🌶️🌶️ 中辛
🌶️🌶️🌶️ 大辛
🌿 パクチー

※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。



アボカドのソムタム 🌶🌶

Avocado SOM TAM

“ソムタム アボカド”

アボカドとトマトのソムタム。

¥890 [¥979]



蒸し鶏のトムヤムサラダ 🌶🌿

TOM YUM sauce 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がぴったり。
付け合わせのパクチーと一緒にどうぞ。

¥900 [¥990]



アボカド&生ハムの生春巻き 🌶

Raw spring rolls with avocado & raw ham

“ポッ ピアッソ”

アボカドのスライスを巻いた生春巻きと、
生ハムの程よい塩味と野菜の組み合わせが絶妙な生春巻き。

4カット ¥450 [¥495]



豚トロ肉と春雨のスパイシーハーブ和え 🌶🌶🌿

Spicy stir-fried pork neck and glass noodles salad with Thai herb

“ラープ ムー ウンセン”

豚トロと春雨をたっぷりのハーブとタイライム、
唐辛子で和えた温サラダ。

¥990 [¥1,089]

一緒にどうぞ

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 キャッ クン”

¥300 [¥330]



パクチー 🌿

Coriander

“パクチー”

¥200 [¥220]

🌶 小辛
🌶🌶 中辛
🌶🌶🌶 大辛
🌿 パクチー

※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。



Fresh green papaya salad

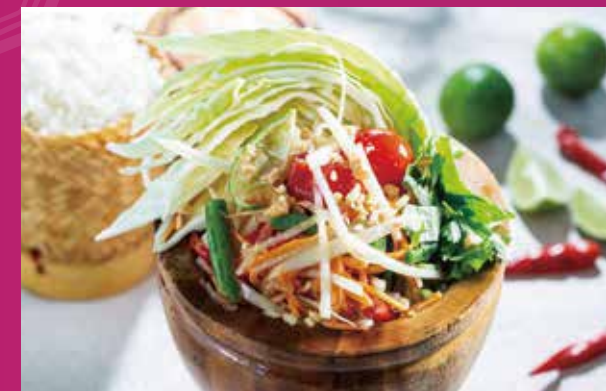
グリーンパパイヤと唐辛子や調味料、ピーナッツなどを
“クロック”と呼ばれる鉢で叩いて和えた“ソムタム”。

タイ語で“ソム”は「酸っぱい」、

“タム”は「叩く」という意味で、

ココナッツシュガーの甘さと唐辛子の辛さ、

タイライムの酸味が調和したタイの代表的なサラダです。



グリーンパパイヤのサラダ 🌶🌶🌿

Fresh green papaya salad

“ソムタム タイ”

¥1,100 [¥1,210]

※もち米は別売り

Soup



「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]

Fried



トムヤムポテト ▼▼

French fries with TOM YUM powder

“マンファラン トード トムヤム”

スパイシーで程よい酸味のトムヤムパウダーをかけたフライドポテト。

¥600 [¥660]



パクチー揚げ春巻き ▼▼

Deep fried coriander spring roll

“ポッピア トード サイ パクチー”

パクチーの香りとサクサクの食感がたまらない揚げ春巻き。

4ピース ¥800 [¥880]



タイのさつま揚げ ▼

Deep fried fish cake

“トード マンプラー”

レッドカレーペーストを練りこんだ魚のすり身揚げ。

4ピース ¥800 [¥880]



スリースパイスのフライドチキン ▼▼

Deep fried crispy chicken

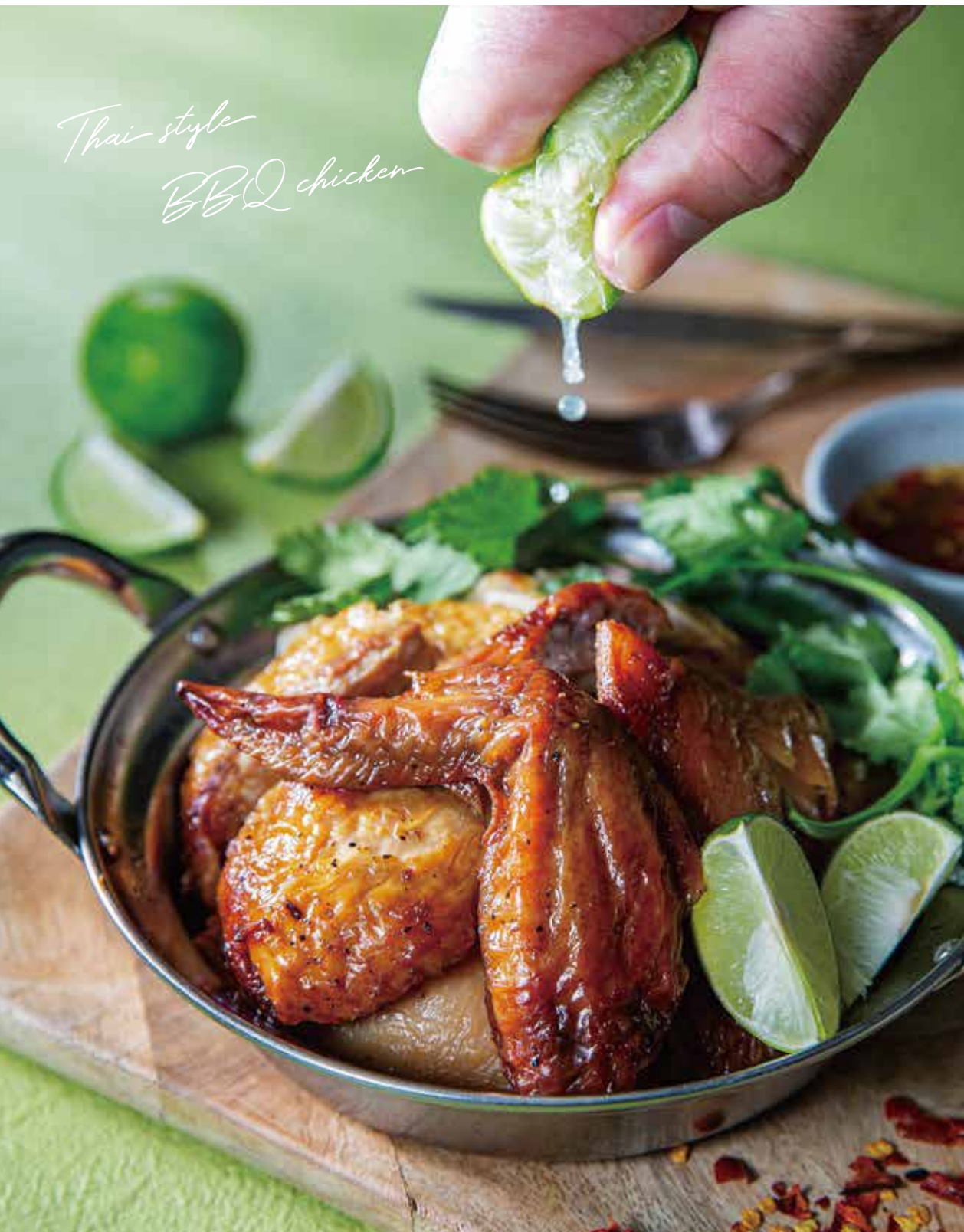
“ガイ トード”

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ピース ¥900 [¥990]

▼ 小辛
▼▼ 中辛
▼▼▼ 大辛
▼ パクチー

※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。



タイの醤油やスパイス、パクチーの根などオリジナルのタレで数時間マリネして、オーブンでこんがり焼いたタイのBBQグリル。
“ナム チム ジョ”(ドライチリソース)とともにお召し上がりください。

タイ名物 鶏のBBQグリル 🍷🌿

Thai style BBQ chicken

“ガイ ヤーン”

¥1,800 [¥1,980]

Grill & Stir-Fried



タイ伝統 豚トロ肉のBBQグリル 🍷🌿

Thai style BBQ pork neck

“コー ムー ヤーン”

オリジナルのタレでマリネして、オーブンで焼いた豚トロ肉はジューシー。

¥1,780 [¥1,958]



鶏のバナナの葉包み焼き 🍷🌿

Steamed red curry chicken in banana leaves

“ホーモック ガイ”

レッドカレーペーストと玉子やココナッツミルクをまぜ、鶏とともにバナナの葉で包んで焼いたタイの屋台料理。

¥990 [¥1,089]



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

“プーニン パッ ポン カリー”

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。

¥1,550 [¥1,705]



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”

空芯菜とニンニク、唐辛子をタイの豆味噌“タオチオ”で炒めたおつまみにピッタリの一品。

¥1,000 [¥1,100]

🍷 小辛
🍷🌿 中辛
🍷🌿🌿 大辛
🌿 パクチー

※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。



鶏のガパオ 🌶🌶

Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg

“ガパオ ガイ”

さっぱりした鶏挽き肉とタイバジル“ガパオ”の香りが楽しめる、スパイシーなタイご飯の定番メニュー。

¥1,000 [¥1,100]

タイ産「米どり」のカオマンガイ 🌶🌿

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]



タイのグリーンカレー 🌶🌶🌶

Thai green milk curry

“ゲーン キャオワン”

刺激的な辛味と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。タイでトレンドの低カロリーでクセのない牛乳を使用。

¥1,080 [¥1,188] ※ドリンクは別売り



Gapao & Rice

ガパオ

“ガパオ”とは、爽快な香りのタイバジルのこと。タイでは挽き肉に限らず、肉やシーフード、野菜などをたっぷりの“ガパオ”、唐辛子、ナンプラー、シーズニングソース(タイの調味料)などと炒めた「ガパオ炒め」がタイ屋台の定番メニューで、食欲をそそる香り、パンチが効いたスパイシーな味わいで、タイから輸入した香り米「ジャスミンライス」との相性もぴったりです。

◆ ライス大盛り Large rice ¥100(¥110)



小辛



中辛



大辛



パクチー

※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。

Fresh rice noodle

オリジナル生米麺

タイ料理に欠かせない「米麺」の本物の味わい・口当たりを実現するため、マンゴツリーが自社工場で数年をかけて試作を重ね開発した、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”。生米麺ならではのもちもちの食感と風味豊かな味わいが特徴です。

Original
noodle



トムヤムヌードル ▼▼▲

Fresh rice noodle with spicy & sour soup
“センレック トムヤム”

カリッと揚げた香ばしい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 [¥1,320]



タイの汁そば ▲

Fresh rice noodle with chicken & pork soup
“センレック ナーム”

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。調味料セットでお好みの味付けに。

¥990 [¥1,089]



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海老が楽しめるタイの焼きそば。

¥1,280 [¥1,408]

◆ヌードル大盛り Large noodle ¥100(¥110)

▼ 小辛
▼▼ 中辛
▼▼▼ 大辛
▲ パクチー

※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。

Dessert



マンゴのロティ Mango ROTI (Thai sweet pancake) “ロティ マムアン” ALL ¥890 [¥979]

タイの屋台で人気の、パイのようなパンケーキ。生地とフルーツ、アイスクリームを一緒にお召し上がりください。

チョコとバナナのロティ Chocolate & Banana ROTI (Thai sweet pancake) “ロティ チョコレート グルアイ”



Fried banana

揚げバナナ

Fried banana

“グルアイ トード”

ココナッツミルクなどを入れた衣をつけてサクッと揚げたバナナ。

2本 ¥300 [¥330]

4本 ¥550 [¥605]



アイスクリーム ALL ¥500 [¥550]

Ice cream “アイスクリーム”

マンゴ Mango “マムアン” / ココナッツ Coconut “ガティ”

タピオカ

ココナッツミルク

Tapioca with coconut milk

“サクー ナーム ガティ”

バナナともちもちのタピオカが入った優しい甘さのココナッツミルク。

¥500 [¥550]



Mango pudding

マンゴプリン

Mango pudding

“プディン マムアン”

マンゴの味わいが口に広がる濃厚なプリン。

¥550 [¥605]



Drink Non-alcohol



Original

ALL ¥620 [¥682]

フロースイスカジュース

Frozen watermelon juice

ピーチとオレンジのジュース

Peach & orange juice

ココナッツとマンゴのジュース

Coconut milk & mango juice

Tea & Coffee

タイミルクティー [Iced] ¥590 [¥649]

Thai milk tea with condensed milk

タイ語で“チャーノムイェン”と呼ばれる、コンデンスミルクが入った濃厚なミルクティー。

コーヒー [Iced or Hot] ¥500 [¥550]

Coffee

カフェラテ [Iced or Hot] ¥550 [¥605]

Cafe latte

ジャスミンティー [Iced or Hot] ¥500 [¥550]

Jasmine tea

レモングラスティー [Hot] ¥550 [¥605]

Lemongrass tea

マンゴティー [Hot] ¥550 [¥605]

Mango tea

マンゴの甘い香りのブレンドティー



アンチャンティー [Hot]

Butterfly pea tea

タイ語で“アンチャン”と呼ばれる青い花のハーブティー。

¥550 [¥605]

ベールフルーツティー [Hot]

Bael fruit tea

タイ語で“マトゥーム”と呼ばれるミカン科の果実を使ったハーブティー。

¥550 [¥605]



Soft drink

ALL ¥500 [¥550]

マンゴジュース Mango juice

グアバジュース Guava juice

オレンジジュース Orange juice

グレープフルーツジュース Grapefruit juice

コーラ Coke

ジンジャーエール Ginger ale

アンチャン マナオネード ¥550 [¥605]

Butterfly pea tea manaonade

タイ語で“アンチャン”と呼ばれる青い花のハーブを使ったタイライムのレモネード。

Drink Alcohol



Beer

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

ノンアルコール アサヒドライゼロ Bottle ¥530 [¥583]
Asahi "DRY-ZERO" (alcohol-free beer)

シンハー Singha Bottle ¥720 [¥792]
タイ王国のプレミアムビール。

チャーン Chang Bottle ¥760 [¥836]
タイ国民が愛する象印のビール。

ビアドロップス ¥770 [¥847]
BEER DROPS

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。

● WATERMELON ● KIWI
RED ● PEACH GREEN ● LEMON
● PINEAPPLE ● PINEAPPLE

※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。



Highball

ハイボール(ブラックニッカ) ¥600 [¥660]
BLACK NIKKA highball

メコンハイボール ¥630 [¥693]
Mekhong highball

マナオ(タイライム) ハイボール ¥630 [¥693]
Manao highball
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。



Cocktail ALL ¥690 [¥759]

ジントニック Gin tonic

モスコミュール Moscow mule

カシスオレンジ Cassis orange

モヒート Mojito

ココナッツコーク Coconut coke

マンゴピニャコラーダ Mango pina colada

マンゴビア Mango beer

グアバビア Guava beer

シャンディガフ Shandy gaff

ジンジャエールの苦味と、
ビールの苦味がマッチしたスッキリしたカクテル。



Wine

フルーツスパークリング Fruits sparkling wine ALL ¥790 [¥869]
マンゴ Mango / スイカ Watermelon / キウイ Kiwifruit / ミックス Mixed fruits

[SPARKLING] ヴィニャ アルバリ スパークリング ブリュット
VINA ALBALI Sparkling 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。
Glass ¥700 [¥770] Bottle ¥3,800 [¥4,180]

[RED] ソル デ エスパーニャ ティント
SOL DE ESPANA TINTO (Spain)
赤いベリー系の香りが華やかに広がる、バランスのとれた味わい。
Glass ¥600 [¥660] Bottle ¥3,000 [¥3,300]

[WHITE] ソル デ エスパーニャ ブランコ
SOL DE ESPANA BLANCO (Spain)
淡いレモン色で白い花やグレープフルーツのような香りが広がるワイン。
Glass ¥600 [¥660] Bottle ¥3,000 [¥3,300]



※写真はイメージです。※[]内は税込価格です。

20歳未満の方、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。