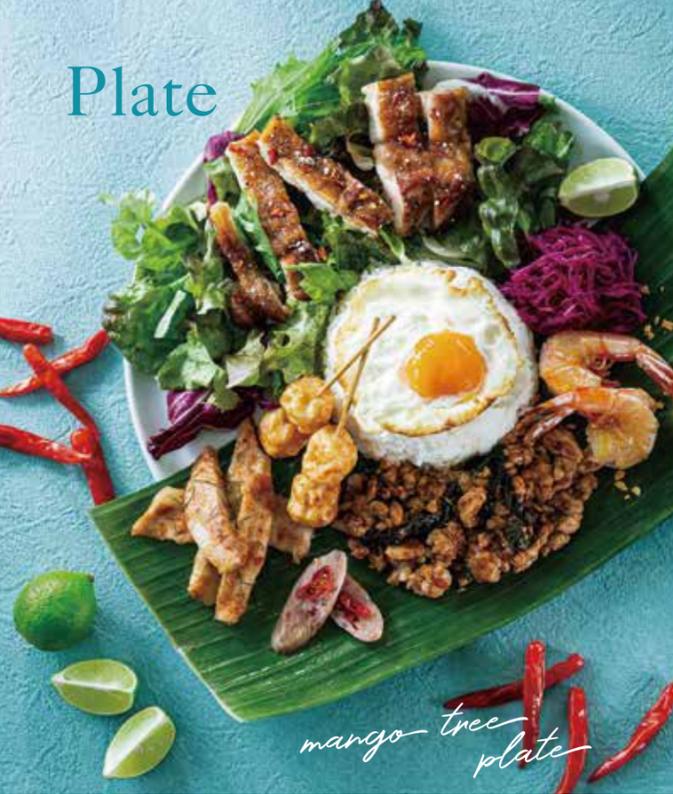


Plate



マンゴツリープレート ❷

¥1,490 [¥1,639]

Mango tree 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。

Kids Menu



キッズプレート

¥500 [¥550]

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

ハーフサイズで色んな組み合わせが楽しめる!

Half & Half 選べるハーフ&ハーフ

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]

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!

2種類
お選びください

グリーンカレー ❸❸❸ Thai green milk curry

鶏のガパオ ❷❷ Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg

タイの汁そば ❸ Fresh rice noodle with chicken & pork soup

トムヤムヌードル ❷❸ Fresh rice noodle with spicy & sour soup



鶏のガパオ&タイの汁そば



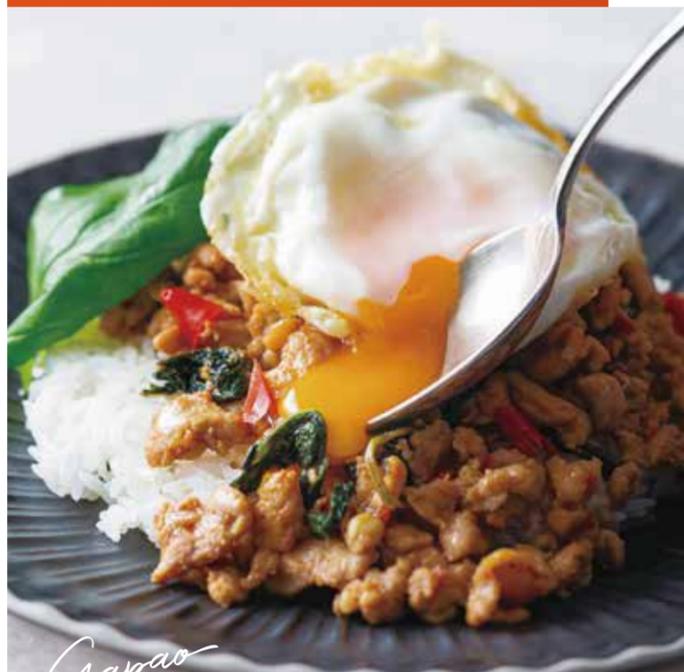
グリーンカレー & トムヤムヌードル

すべてのメニューにつけられる / 季節の前菜プレート +¥300 [¥330]

Appetizer plate

※サイド・デザートにはつけられません。

Appetizer plate



Gapao

Gapao & Rice

ガパオ

“ガパオ”とは、爽やか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、ナンプレー、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。



鶏のガパオ ❷❷

¥900 [¥990]

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。



タイのグリーンカレー ❷❷❷

¥980 [¥1,078]

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。 ※ドリンクは別売り



タイ産「米どり」の カオマンガイ ❷❸

¥900 [¥990]

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。

ライス大盛り ¥100 [¥110]
Large rice

ヌードル大盛り ¥100 [¥110]
Large noodle

パクチー ❸ ¥200 [¥220]
Coriander

❶ 小辛

❷ 中辛

❸ 大辛

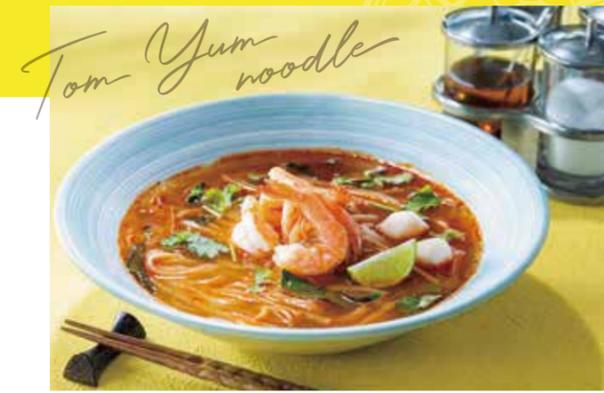
❹ パクチー

※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にて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。



Tom Yum noodle

トムヤムヌードル ❷❸❸ ¥1,100 [¥1,210]

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。



タイの汁そば ❸

¥890 [¥979]

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。



海老のパッタイ ¥1,180 [¥1,298]

Thai style fried fresh rice noodle with shrimp

“パツ 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。

メインにプラス / Side Menu

全てミニサイズです



トムヤムポテト ❷❸

¥350 [¥385]

French fries with TOM YUM powder

“マンフアラン トードトムヤム”



スリースパイスの フライドチキン ❷❸

3ピース ¥540 [¥594]

Deep fried crispy chicken

“ガイ トード”



グリーンパパイヤの サラダ ❷❸❸

¥590 [¥649]

Fresh green papaya salad

“ソムタム タイ”



トムヤムクン ❷❸❸

¥490 [¥539]

Spicy & sour soup with shrimp

“トム ヤム クン ナム コン”

Dessert



マンゴアイスクリーム Mango ice cream ¥400 [¥440]
 “アイスクリーム マムアン”

マンゴプリン Mango pudding ¥450 [¥495]
 “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。



**タピオカ
ココナッツミルク** ¥500 [¥550]

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。

Drink



Soft drink

コーヒー ¥300 [¥330]
 Coffee [Hot or Iced]

カフェラテ ¥300 [¥330]
 Cafe latte [Hot or Iced]

ジャスミンティー ¥300 [¥330]
 Jasmine tea [Hot or Iced]

マンゴジュース ¥300 [¥330]
 Mango juice

グアバジュース ¥300 [¥330]
 Guava juice

Alcohol

樽生アサヒスーパードライ ¥400 [¥440]
 Draft Beer "ASAHI SUPER DRY"

ハイボール ¥400 [¥440]
 BLACK NIKA highball

グラスワイン〔赤or白〕 ¥400 [¥440]
 Glass wine [Red or White]

ノンアルコール アサヒドライゼロ ¥400 [¥440]
 Asahi "DRY-ZERO" (alcohol-free beer)



Dessert



マンゴアイスクリーム Mango ice cream ¥400 [¥440]
 “アイスクリーム マムアン”

マンゴプリン Mango pudding ¥450 [¥495]
 “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。



**タピオカ
ココナッツミルク** ¥500 [¥550]

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。

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]

マンゴジュース ¥500 [¥550]
 Mango juice

グアバジュース ¥500 [¥550]
 Guava juice

Alcohol

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

ハイボール ¥600 [¥660]
 BLACK NIKA highball

グラスワイン [赤or白] ¥600 [¥660]
 Glass wine [Red or White]

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

