Thank you for
coming to
mango tree cafe!

mango tree cafe

Brand Site

Instagram

※店舗によりメニューが異なります。

DINNER MENU

Authentic Thai Eatery

美食を味わう タイ料理の世界へ

mango tree cafe

健康と美

ヘルスコンシャスで美味しい
美容食のタイ料理

タイ料理は一度にたくさんの野菜が食べられたり、
発酵食品やハーブなどが体の調子を整えてくれる、
「健康」にも「美容」にもいいと言われている料理です。

そして、マンゴツリーでも大切にしている「イサーン料理」。
イサーンとはタイ語で「東北」という意味で、
タイ東北部で食べられている郷土料理のことを指します。
野菜や香り豊かなハーブをたっぷり使った
ヘルシーな料理が多いことから、
健康志向のタイ人にも好まれる魅力的な料理なのです。

ゆったりとした居心地のよい空間で、
タイ伝統の味と、微笑みのひとときを
お過ごしください。

Plate

マンゴツリーで一番人気の鶏のガパオに、グリルチキン、
ニンジンのソムタムやレッドキャベツのピクルス、
ムール貝、魚の串揚げなど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。

¥1,490 [¥1,639] ※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。

¥1,390 [¥1,529]

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]

シーフードと春雨のスパイシーサラダ

Seafood and glass noodle spicy salad

“ヤム ウンセン”

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。

¥790 [¥869]

ご一緒にどうぞ

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。

おすすめ

タイのもち米

Thai sticky rice

“カオ ニャオ”

¥500 [¥550]

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”

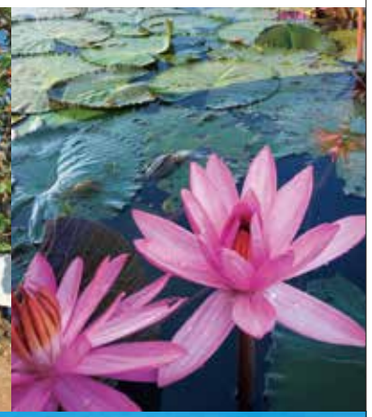
¥1,090 [¥1,199]

※もち米は別売り

ISAN

NORTH EAST THAILAND

タイの原風景が残るイサーン



North East Thailand

日本の約1.4倍におよぶタイの国土は、
5つの地域に分けられます。
北部、中部、東部、南部、そして「東北部」です。
東北部は「イサーン地方」とも呼ばれ
最も広大な地域です。
コラート高原からメコン川流域に広がる
豊かで広大な自然や、古代より受け継がれる
伝統工芸など独自の文化があり、今でも
イサーン地方の素朴であたたかな人々の笑顔は
タイの原風景と慕われる魅力的な地域です。

また、この地域の料理は「イサーン料理」と呼ばれ、
グリーンパパイヤで作るサラダ「ソムタム」、
炭火で焼くタイの焼き鳥「ガイヤーン」などが
代表的な料理です。
甘味・辛味・酸味と爽やかなハーブが織り混ざった
タイ料理らしいクセになる料理を
味わうことができます。

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”

¥1,200 [¥1,320]

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

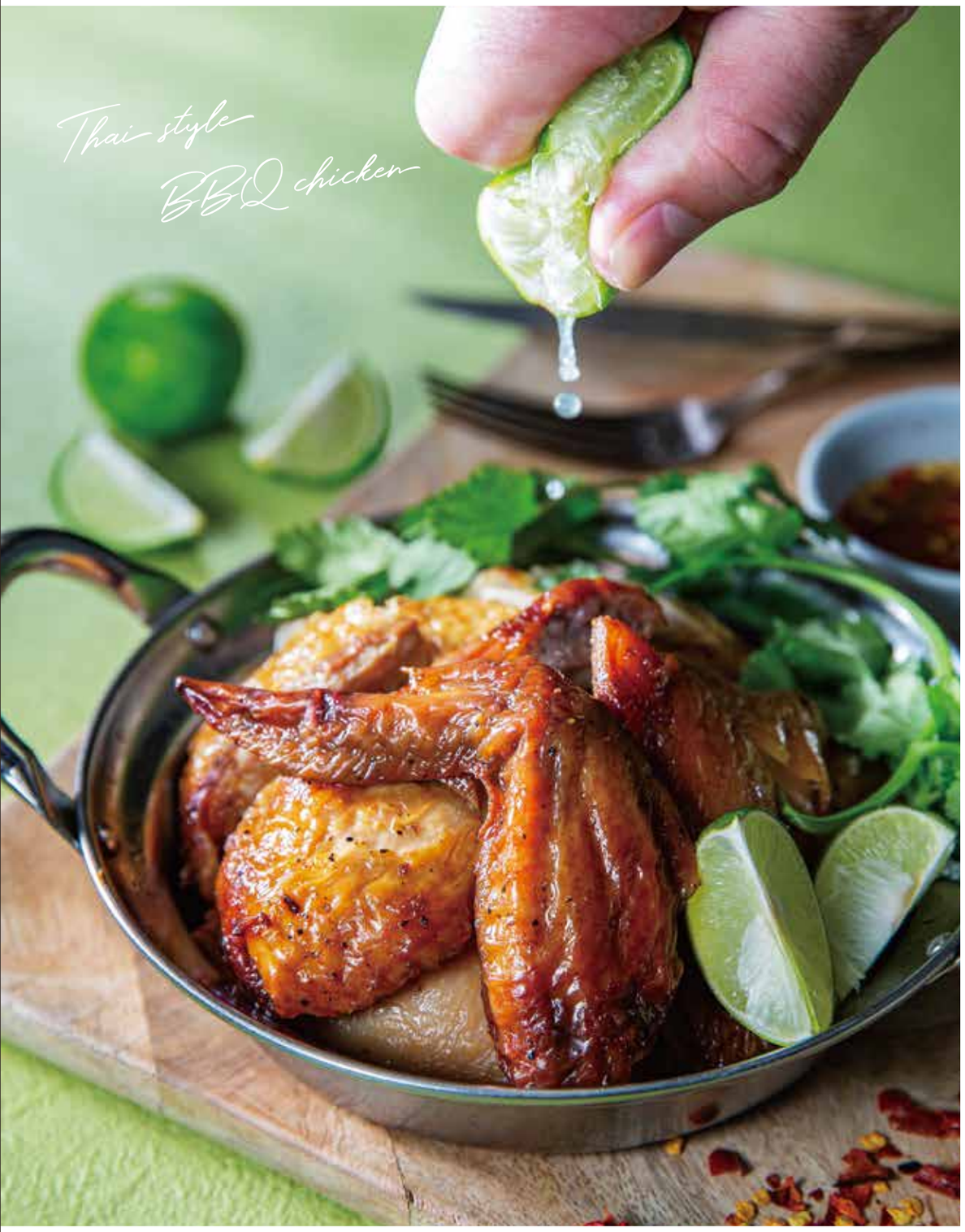
“ガイ トード”

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 ファイデーン”

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皿。

¥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。

¥1,100 [¥1,210]

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。

¥1,000 [¥1,100] ※ドリンクは別売り

◆ 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。

Gapao & Rice

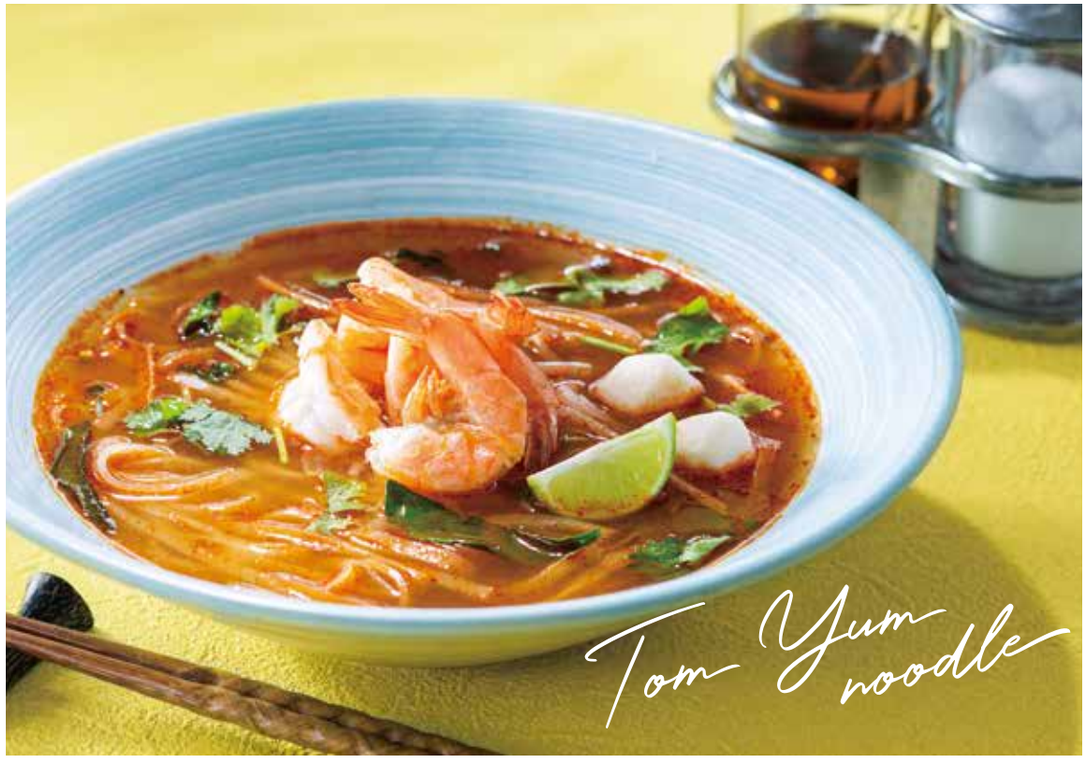
ガパオ

“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。

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。



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。

¥900 [¥990]

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。

¥1,300 [¥1,430]

◆ 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。

mango tree's HISTORY

1957 1990 1994 2002 2006 2007 2020-

Coca Restaurant

1957

マンゴツリーの原点ともいえるのは、1957年に誕生したタイ・バンコクの「コカレストラン」。中国からタイにやってきたスリチャイ氏と妻のパタマさんが、広東料理を提供する小さなお店から始め、その後、古くからある中国の鍋料理と日本のすき焼きをヒントに試行錯誤の末、コカの「タイスキ」が生まれました。後に移転し、現在のコカ本店であるスリウォン通りのお店をオープン、息子のピタヤ氏が11歳の時でした。

1990

私たちは、1990年にタイで「コカレストラン」、そしてオーナーとなったピタヤ氏と出会い、日本で「コカレストラン」を展開することとなりました。ピタヤ氏との出会いから2年後の1992年、「コカレストラン」日本一号店を六本木にオープン、当時タイ料理はまだ馴染みがないながらも、大人数で鍋を囲める楽しい雰囲気が大いに話題に。

1994

mango tree

その後、タイでは1994年に、バンコクのスリウォン通りの裏手にある築100年以上の邸宅を改装して、新たなタイ料理レストラン「マンゴツリー」が誕生。「タイ料理はただ辛い、スパイシーな料理ということではなく、唐辛子と香り高いハーブなどが調和した、そして"甘・辛・酸"のバランスが魅力的でエキゾチックな料理」というピタヤ氏の思いから「マンゴツリー」は生まれました。

Authentic Thai Cuisine

2002

ロンドンに続き、2002年に世界3号店として東京・丸の内にオープンした「マンゴツリー東京」では、"Authentic Thai Cuisine" をテーマに、厳選された食材とタイのハーブやスパイス、伝統的な調理法とを融合させた料理を、洗練されたサービスと極上の夜景とともにお届けしています。

2006

2006年には、「マンゴツリー東京」の姉妹店として、伝統的なタイ料理をカジュアルにお楽しみいただける「マンゴツリーカフェ」が東京・新宿にオープン。以降、横浜や恵比寿、大宮、大阪などにも新店をオープンしました。

2007

その他にも、お客様のニーズに合わせて様々な「マンゴツリー」を展開。ご家庭やオフィスでもタイの伝統料理をお楽しみいただけるテイクアウト専門店「マンゴツリーデリ」（2007年）、テイクアウトにイートインスペースをプラスしたタイ料理のファストフード「マンゴツリーキッチン」（2012年）をオープン。

2020–

そして2020年。ロードサイドにテラス付きのリゾート感あふれるカフェレストランをオープン。「mango tree」の世界は広がり続け、「微笑みのおもてなし」とともにお客様をお迎えしています。

Dessert

マンゴのロティ Mango ROTI (Thai sweet pancake) “ロティ マムアン” ALL ¥990 [¥1,089]

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 ¥390 [¥429]

4本 ¥690 [¥759]

アイスクリーム ALL ¥490 [¥539]

Ice cream “アイサクリーム”

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

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。

¥590 [¥649]

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。

¥490 [¥539]

Drink Non-alcohol

Original

ALL ¥620 [¥682]

フローズンスイカジュース
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

グァバジュース 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。

※写真はイメージです。※[ ]内は税込価格です。

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ビアスタイルです。

RED
- WATERMELON
- PEACH
- PINEAPPLE

GREEN
- KIWI
- LEMON
- 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

グァバビア
Guava beer

シャンディガフ
Shandy gaff

Original cocktail

ALL ¥790 [¥869]

アンチャンクーラー Butterfly pea tea Thai lime cooler
マナオ（タイライム）と白ワインの爽やかなカクテル。

メコンタイサバイ Mekong Thai Sabai
タイのスピリッツ「メコン」とマナオをソーダアップして、
たっぷりのバジルを入れたカクテル。

プーケットスリング Phuket sling
グレープフルーツジュースにオレンジやピーチフレーバーの
リキュール、トニックウォーターを加えたカクテル。

Wine

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。

マンゴツリープレート

¥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、
グリルチキン、ニンジンのソムタムや
レッドキャベツのピクルス、ムール貝、
魚の串揚げなど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 ¥1,390 [¥1,529]　季節の前菜プレートセット ¥1,690 [¥1,859]

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 Thai green milk curry	鶏のガパオ Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg	
タイの汁そば Fresh rice noodle with chicken & pork soup	トムヤムヌードル 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 & 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。

鶏のガパオ ¥1,000 [¥1,100]

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 ¥1,000 [¥1,100]

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 ¥1,100 [¥1,210]

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 ¥200 [¥220] Coriander

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。

トムヤムヌードル ¥1,200 [¥1,320]

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 ¥900 [¥990]

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 ¥1,300 [¥1,430]

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。

＼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 ¥350 [¥385]

French fries with
TOM YUM powder

“マンファラン トード トムヤム”

スリースパイスのフライドチキン

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 ¥590 [¥649]

Fresh green papaya salad

“ソムタム タイ”

トムヤムクン ¥490 [¥539]

Spicy & sour soup
with shrimp

“トム ヤム クン ナム コン”

土日祝

Dessert

マンゴアイスクリーム Mango ice cream ¥390 [¥429]
"アイサクリーム マムアン"

マンゴプリン Mango pudding ¥490 [¥539]
"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 ¥390 [¥429]
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 ¥550 [¥605]
Cafe latte [Hot or Iced]

ジャスミンティー ¥500 [¥550]
Jasmine tea [Hot or Iced]

マンゴジュース ¥500 [¥550]
Mango juice

グァバジュース ¥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 NIKKA 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)

※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。
※写真はイメージです。 ※[ ]内は税込価格です。

Thank you for
coming to
mango tree cafe!

mango tree cafe

Brand Site Instagram

※店舗によりメニューが異なります

LUNCH MENU

Authentic Thai Eatery

美食を味わう タイ料理の世界へ

mango tree cafe

平日

Dessert

マンゴアイスクリーム Mango ice cream ¥390 [¥429]
"アイサクリーム マムアン"

マンゴプリン Mango pudding ¥490 [¥539]
"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 ¥390 [¥429]
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

グァバジュース ¥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 NIKKA 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)

※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。
※写真はイメージです。 ※[ ]内は税込価格です。

Thank you for
coming to
mango tree cafe!

mango tree cafe

Brand Site Instagram

※店舗によりメニューが異なります

LUNCH MENU

Authentic Thai Eatery

美食を味わう タイ料理の世界へ

mango tree cafe

さいたま西大宮、浦和芝原、松戸古ヶ崎の終日メニュー

mango tree cafe

Thank you for coming to mango tree cafe!

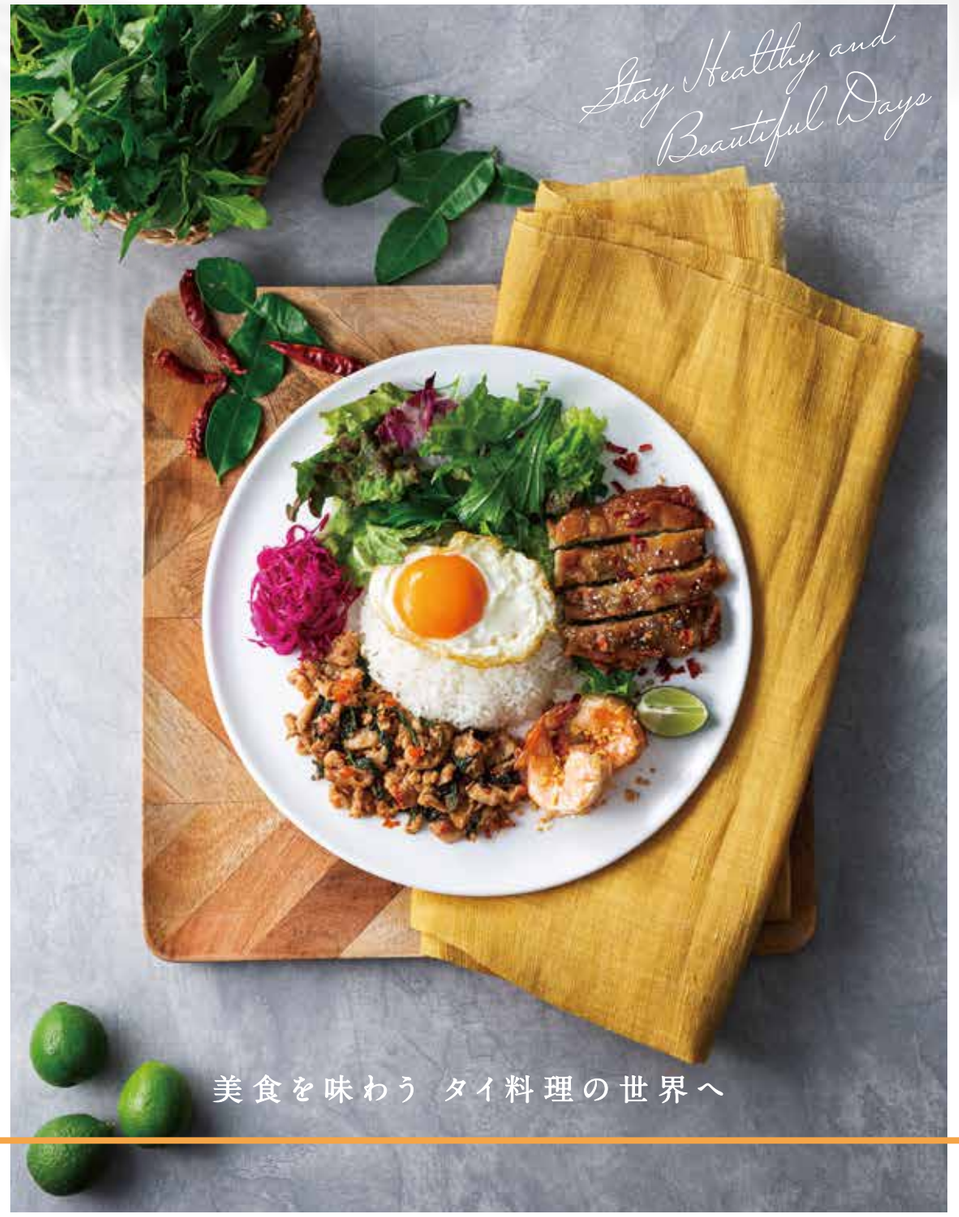
Brand Site

Instagram

※店舗によりメニューが異なります

Grand Menu

Authentic THAI eatery



mango tree cafe

STAY HEALTHY AND BEAUTIFUL DAYS

健康と美

ヘルスコンシャスで美味しい美容食のタイ料理

タイ料理は一度にたくさんの野菜が食べられたり、
発酵食品やハーブなどが体の調子を整えてくれる、
「健康」にも「美容」にもいいと言われている料理です。
そして、マンゴツリーでも大切にしているのが「イサーン料理」。
イサーンとはタイ語で「東北」という意味で、
タイ東北部で食べられている郷土料理のことを指します。
野菜や香り豊かなハーブをたっぷり使った
ヘルシーな料理が多いことから、
健康志向のタイ人にも好まれる魅力的な料理なのです。

ゆったりとした居心地のよい空間で、
タイ伝統の味と、微笑みのひとときを
お過ごしください。

mango tree cafe

Plate

鶏のガパオプレート

GAPAO 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、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。

¥1,290(¥1,419)
※ドリンクは別売り

タイの汁そばプレート

Fresh rice noodle with chicken & pork soup plate

もちもちのオリジナル生米麺を使ったさっぱりスープのヌードル。

¥1,190(¥1,309)

トムヤムヌードルプレート

Fresh rice noodle with spicy & sour soup plate

タイの代表的なスープ「トムヤムクン」にオリジナル生米麺を入れたスパイシーなヌードル。

¥1,490(¥1,639)

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。

¥1,290(¥1,419)

ソフトシェルクラブの玉子カレー炒めプレート

Stir-fried soft shell crab & egg with curry sauce plate

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。

¥1,490(¥1,639)

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)

ガパオサンドプレート

GAPAO sandwich plate

タイ料理の定番「鶏のガパオ」をパンにはさんだ進化系。

¥990(¥1,089)

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)

料理をオーダーのお客様は、コーヒー¥490(¥539)がお替わり無料

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

Salad

Fresh green papaya salad

グリーンパパイヤのサラダ
"ソムタム タイ"
Fresh green papaya salad
¥990(¥1,089)

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。

ご一緒にどうぞ

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
"カオ ニャオ"
Thai sticky rice
¥500(¥550)

ジャスミンライス
"カオ スワイ"
Thai jasmine rice
¥200(¥220)

えびせん
"カオ キャッ クン"
Shrimp crackers
¥300(¥330)

パクチー
"パクチー"
Coriander
¥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

ISAN

NORTH EAST THAILAND

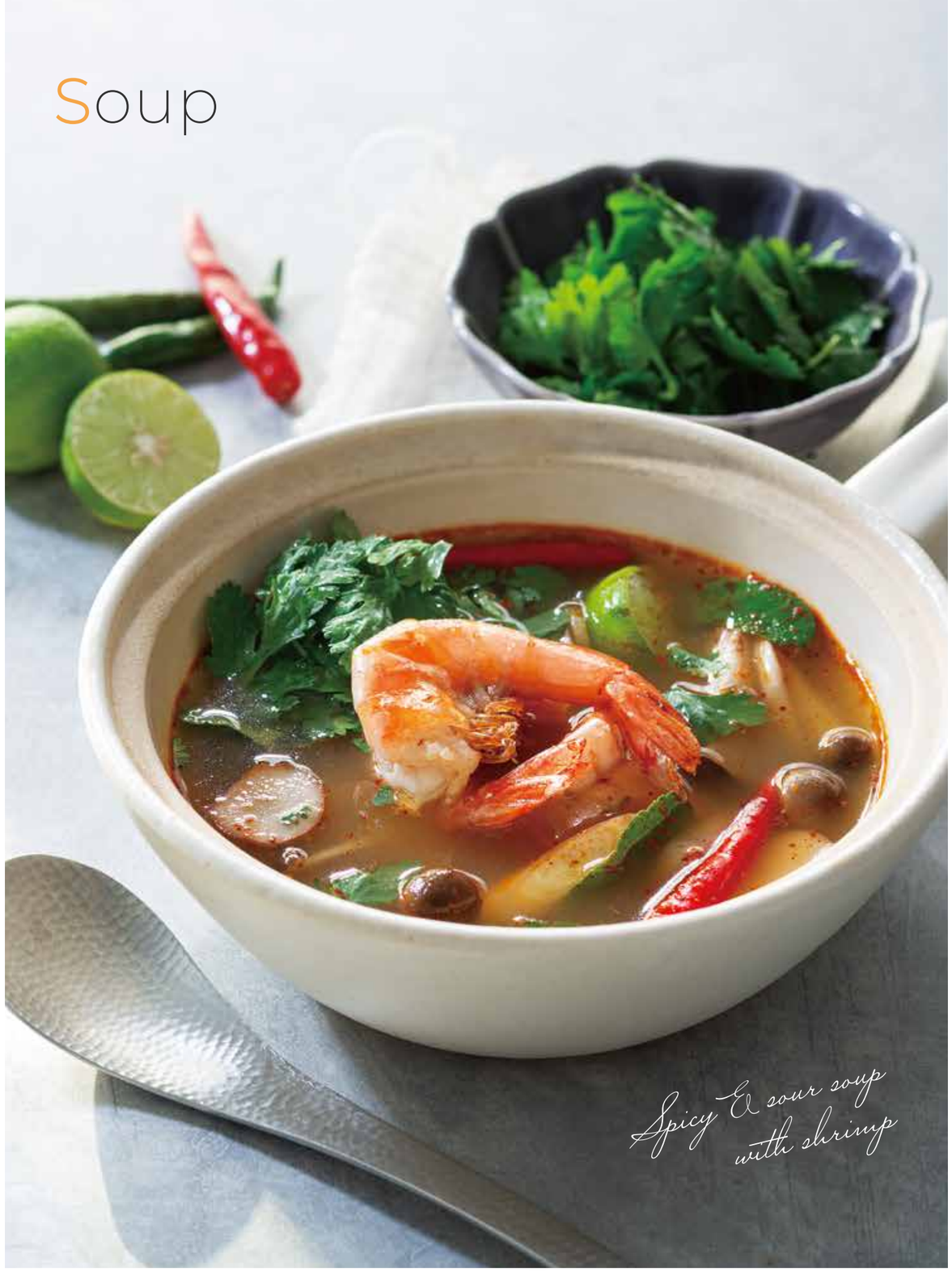
タイの原風景が残るイサーン

日本の約1.4倍におよぶタイの国土は、5つの地域に分けられます。
北部、中部、東部、南部、そして「東北部」です。
東北部は「イサーン地方」とも呼ばれ最も広大な地域です。
コラート高原からメコン川流域に広がる豊かで広大な自然や、
古代より受け継がれる伝統工芸など独自の文化があり、
今でもイサーン地方の素朴であたたかな人々の笑顔は
タイの原風景と慕われる魅力的な地域です。

また、この地域の料理は「イサーン料理」と呼ばれ、
グリーンパパイヤで作るサラダ「ソムタム」、
炭火で焼くタイの焼き鳥「ガイヤーン」などが代表的な料理です。
甘味・辛味・酸味と爽やかなハーブが織り混ざった
タイ料理らしいクセになる料理を味わうことができます。

North East Thailand

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

"トム ヤム クン ナム コン"

Spicy & sour soup with shrimp

¥1,090(¥1,199)

Fried & Stir-Fried

ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め

"プーニン パッ ポン カリー"

Stir-fried soft shell crab & egg with curry sauce

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。

¥1,440(¥1,584)

空芯菜のタオチオ炒め

"パッ パックブン ファイデーン"

Stir-fried Chinese spinach with Thai bean paste

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皿。

¥890(¥979)

トムヤムポテト

"マンファラン トード トムヤム"

French fries with TOM YUM powder

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。

¥490(¥539)

パクチー揚げ春巻き(4ピース)

"ポッピア トード サイ パクチー"

Deep fried coriander spring roll

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。

¥690(¥759)

タイのさつま揚げ(4ピース)

"トード マンプラー"

Deep fried fish cake

レッドカレーペーストを練りこんだ魚のすり身揚げ。

¥690(¥759)

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

タイのグリーンカレー

"ゲーン キャオワン"

Thai green milk curry

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。

¥890(¥979)
※ドリンクは別売り

鶏のガパオ

"ガパオ ガイ"

Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg

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。

¥890(¥979)

タイ産「米どり」のカオマンガイ

"カオ マン ガイ"

Boiled chicken & rice

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。

¥990(¥1,089)

ガパオサンド

"ガパオ セーンウィット"

GAPAO (Spicy stir-fried minced chicken with egg) sandwich

タイ料理の定番「鶏のガパオ」をパンにはさんだ進化系。

¥690(¥759)

◆ライス大盛り Large rice ¥100(¥110)

料理をオーダーのお客様は、コーヒー¥490(¥539)がお替わり無料

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

Gapao & Rice

"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。

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。

トムヤムヌードル

“センレック トムヤム”

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

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。

¥1,090(¥1,199)

タイの汁そば

“センレック ナーム”

Fresh rice noodle with chicken & pork soup

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。

¥790(¥869)

海老のパッタイ

“パッ タイ クン”

Thai style fried fresh rice noodle with shrimp

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。

¥1,190(¥1,309)

◆ヌードル大盛り Large noodle ¥100(¥110)

料理をオーダーのお客様は、コーヒー¥490(¥539)がお替わり無料

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

mango tree's HISTORY

Coca restaurant

1957

マンゴツリーの原点ともいえるのは、1957年に誕生したタイ・バンコクの「コカレストラン」。中国からタイにやってきたスリチャイ氏と妻のパタマさんが、広東料理を提供する小さなお店から始め、その後、古くからある中国の鍋料理と日本のすき焼きをヒントに試行錯誤の末、コカの「タイスキ」が生まれました。後に移転し、現在のコカ本店であるスリウォン通りのお店をオープン、息子のピタヤ氏が11歳の時でした。

Authentic Thai Cuisine

2002

ロンドンに続き、2002年に世界3号店として東京・丸の内にオープンした「マンゴツリー東京」では、"Authentic Thai Cuisine" をテーマに、厳選された食材とタイのハーブやスパイス、伝統的な調理法とを融合させた料理を、洗練されたサービスと極上の夜景とともにお届けしています。

2006

2006年には、「マンゴツリー東京」の姉妹店として、伝統的なタイ料理をカジュアルにお楽しみいただける「マンゴツリーカフェ」が東京・新宿にオープン。以降、横浜や恵比寿、大宮、大阪などにも新店をオープンしました。

1957 1990 1994 2002 2006 2007 2020-

1990

私たちは、1990年にタイで「コカレストラン」、そしてオーナーとなったピタヤ氏と出会い、日本で「コカレストラン」を展開することとなりました。ピタヤ氏との出会いから2年後の1992年、「コカレストラン」日本一号店を六本木にオープン、当時タイ料理はまだ馴染みがないながらも、大人数で鍋を囲める楽しい雰囲気が大いに話題に。

1994

mango tree

その後、タイでは1994年に、バンコクのスリウォン通りの裏手にある築100年以上の邸宅を改装して、新たなタイ料理レストラン「マンゴツリー」が誕生。「タイ料理はただ辛い、スパイシーな料理ということではなく、唐辛子と香り高いハーブなどが調和した、そして"甘・辛・酸"のバランスが魅力的でエキゾチックな料理」というピタヤ氏の思いから「マンゴツリー」は生まれました。

2007

その他にも、お客様のニーズに合わせて様々な「マンゴツリー」を展開。ご家庭やオフィスでもタイの伝統料理をお楽しみいただけるテイクアウト専門店「マンゴツリーデリ」(2007年)、テイクアウトにイートインスペースをプラスしたタイ料理のファストフード「マンゴツリーキッチン」(2012年)をオープン。

Take out

2020-

そして2020年。ロードサイドにテラス付きのリゾート感あふれるカフェレストランをオープン。「mango tree」の世界は広がり続け、「微笑みのおもてなし」とともにお客様をお迎えしています。

Dessert

ソフトクリーム Soft serve ice cream

プレーン Plain ¥330(¥363)

マンゴソース / ストロベリーソース / チョコレートソース ALL ¥390(¥429)
Mango sauce Strawberry sauce Chocolate sauce

タロイモケーキ と 焼きバナナ

"カノム モーケン レ グルアイ"

Thai taro custard cake & Baked banana

タイのお菓子の定番、タロイモとたっぷりのココナッツミルクの生地を焼き上げたケーキ。
バナナ、ココナッツアイスクリーム添え。

¥890(¥979)

マンゴプリン ¥590(¥649)

"プディン マムアン"

Mango pudding

マンゴの味わいが口に広がる濃厚なプリン。

マンゴアイスクリーム Mango ice cream ¥490(¥539)

"アイサクリーム マムアン"

ココナッツアイスクリーム Coconut ice cream ¥490(¥539)

"アイサクリーム ガティ"

デザートをオーダーのお客様は、コーヒー¥490(¥539)がお替わり無料

マンゴのロティ "ロティ マムアン" Mango ROTI（Thai sweet pancake）

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。

¥990(¥1,089)

チョコとバナナのロティ "ロティ チョコレート グルアイ" Chocolate & banana ROTI（Thai sweet pancake） ¥990(¥1,089)

かき氷 "ナム ケン サイ" Shaved ice

ストロベリー / マンゴ / ブルーハワイ ALL ¥550(¥605)
Strawberry Mango Blue Hawaii

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

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。

¥490(¥539)

マンゴパフェ

Mango parfait

¥790(¥869)

Drink -Non alcoholic-

Frozen

フローズンジュース Frozen juice　ALL ¥590(¥649)

スイカ Watermelon / **マンゴ** Mango / **ココナッツ** Coconut milk / **アンチャン マナオネード** Butterfly pea tea manaonade

Float

フロート Float　ALL ¥690(¥759)

グァバ Guava / **スイカ** Watermelon / **ココナッツ** Coconut milk / **マンゴ** Mango

Non-alcoholic Cocktail

マンゴとヨーグルトのジュース
Mango & yogurt juice

ピーチとオレンジのジュース
Peach & orange juice

ALL ¥590(¥649)

Tea & Coffee

タイミルクティー [Iced]
Thai milk tea with condensed milk ¥590(¥649)
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]
Coffee ¥490(¥539)

カフェラテ [Iced or Hot]
Cafe latte ¥550(¥605)

ジャスミンティー [Iced or Hot]
Jasmine tea ¥490(¥539)

レモングラスティー [Hot]
Lemongrass tea ¥550(¥605)

マンゴティー [Hot]
Mango tea ¥550(¥605)
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。
甘く香ばしくエキゾチックな良い香りが心地良く、やさしい風味。
¥550(¥605)

Soft drink

マンゴジュース ¥490(¥539)
Mango juice

グァバジュース ¥490(¥539)
Guava juice

オレンジジュース ¥490(¥539)
Orange juice

グレープフルーツジュース ¥490(¥539)
Grapefruit juice

コーラ ¥490(¥539)
Coke

ジンジャーエール ¥490(¥539)
Ginger ale

アンチャン マナオネード ¥490(¥539)
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
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)

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

ビアドロップス BEER DROPS ¥730(¥803)
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ビアスタイルです。

RED
- WATERMELON
- PEACH
- PINEAPPLE

GREEN
- KIWI
- LEMON
- 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、
お召し上がりいただいても問題ございません

Highball

ハイボール（ブラックニッカ） BLACK NIKKA highball ¥550(¥605)

メコンハイボール Mekhong highball ¥590(¥649)

マナオ（タイライム）ハイボール 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。 ¥590(¥649)

Cocktail

ジントニック Gin tonic ¥590(¥649)

モスコミュール Moscow mule ¥590(¥649)

カシスオレンジ Cassis orange ¥590(¥649)

モヒート Mojito ¥660(¥726)

Wine

RED
ソル デ エスパーニャ ティント　ボトル
SOL DE ESPANA TINTO Bottle(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。
¥2,900(¥3,190)

WHITE
ソル デ エスパーニャ ブランコ　ボトル
SOL DE ESPANA BLANCO Bottle(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。
¥2,900(¥3,190)

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。