

GAPAO ガパオ



豚のガパオ スープ付き
 “ガパオ ムー” Spicy stir-fried minced pork on rice with egg
¥880
 ジューシーな豚挽き肉とタイバジルの香りが楽しめる

角切りポークと青菜のガパオ スープ付き
 “ガパオ ムー クロップ” Spicy stir-fried cube pork on rice with egg
¥1,080
 ごろっとした豚肉が旨味たっぷりのガパオ



鶏のガパオ スープ付き
 “ガパオ ガイ” Spicy stir-fried minced chicken on rice with egg
¥880
 さっぱりした鶏挽き肉のガパオ



シーフードのガパオ スープ付き
 “ガパオ タラー” Spicy stir-fried seafood on rice with egg
¥1,080
 海老とイカがたっぷり入ったガパオ



*ガパオは辛さ調整できますので、お声がけください

“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、野菜などの「ガパオ炒め」がタイ屋台の定番メニュー。

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、「ジャスミンライス」との相性もぴったり。

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、数年をかけて試作を重ね開発した、生米麺“ウィットイオ”はもちもちの食感と風味豊かな味わいが特徴です。



海老のパッタイ スープ付き
 “パッタイクン” Thai style fried fresh rice noodle with shrimp
¥1,080
 甘酸っぱいよっぱい味付けが特徴。もちもち生米麺のタイの焼きそば。
※パッタイは生米麺のみです。麺は選べません。



タイの汁そば スープ付き
 “センレック / パーミー ナーム” Noodle with chicken & pork soup
¥880
 タイの屋台でもよく食べられているあつさりとした味わいの汁そば。調味料セットでお好みの味付けに。



トムヤムヌードル スープ付き
 “センレック / パーミー トムヤム” Noodle with spicy & sour soup
¥1,080
 「甘・辛・酸」のトムヤムクンとオリジナル生米麺のバランスが絶妙。

- ◆ パクチー Coriander ¥220
- ◆ ライス大盛り Large rice ¥110
- ◆ ヌードル大盛り Large noodle ¥110

Rice ご飯



海老のグリーンカレー スープ付き
 “ゲーン キャオワンクン” Thai green milk curry with shrimp
¥980
 刺激的な辛味のグリーンカレー。タイでトレンドの牛乳を使用してさっぱり。



タイ産「米どり」のカオマンガイ スープ付き
 “カオマン ガイ” Boiled chicken & rice
¥980
 鶏肉と鶏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。

*セットのみのご注文はできません。
 \メインをご注文の方限定 /



ドリンク・サイドセット
メイン+¥400
 セットドリンク 下より1種類ずつ
 セットサイド お選びください。



ドリンク・ソフトクリームセット
メイン+¥600
 セットドリンク 下より1種類ずつ
 セットソフトクリーム お選びください。

- セットサイド**
- トムヤムポテトS French fries with TOM YUM powder
 - パクチー揚げ春巻き (2ピース) Deep fried coriander spring roll
 - スリースパイスのフライドチキン (2ピース) Deep fried crispy chicken
 - パクチー入りグリーンサラダ S Coriander green salad
- セットドリンク**
- マナオプレスソーダ Thai lime pressed soda
 - マナオネード Thai lime juice
 - コーヒー Coffee
 - ティー Tea
 - “カフェ チャム” Tea coffee
- セットソフトクリーム**
- オリジナルソフトクリーム Milk soft serve ice cream
 - ◆ プレーン Plain
 - ◆ マンゴソース with mango sauce
 - ◆ ストロベリーソース with strawberry sauce
 - ◆ チョコレートソース with chocolate sauce

※写真はイメージです ※表示価格は税込です ※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています

DESSERT デザート



マンゴプリンアラモード
 Mango pudding a la mode
¥960
 マンゴプリンこだわりのマンゴプリンに、ココナッツアイス、フルーツや生クリームをのせた贅沢スイーツ。



オリジナルソフトクリーム
 Milk soft serve ice cream
¥380 ◆ プレーン Plain
¥430 ◆ マンゴソース with mango sauce
 ◆ ストロベリーソース with strawberry sauce
 ◆ チョコレートソース with chocolate sauce

SIDE サイド



トムヤムポテト French fries with TOM YUM powder
 “マンフランド トムヤム”
S ¥330 / M ¥650
 スパイシーで程よい酸味。



スリースパイスのフライドチキン Deep fried crispy chicken
S (2ピース) ¥380
M (4ピース) ¥750
 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



パクチー入りグリーンサラダ Coriander green salad
 “サラッ パクチー”
S ¥330 / M ¥650



パクチー揚げ春巻き Deep fried coriander spring roll
 “ポツビア トード サイ パクチー”
S (2ピース) ¥330
M (4ピース) ¥650

◆ ジャスミンライス ¥220
 “カオ スワイ” Thai jasmine rice

DRINK ドリンク



マナオプレスソーダ Thai lime pressed soda
¥450
 タイのライム“マナオ”の爽快ソーダ!
マナオネード (炭酸なし) Thai lime juice
¥450



フローズンスイカジュース Frozen watermelon juice ¥650
フローズンココナッツジュース Frozen coconut milk juice ¥650
フローズンマナオジュース Frozen Thai lime juice ¥650

好きなドリンクをフロートに
トッピングソフトクリーム ¥200

- コーヒー [Iced or Hot] ¥450
- カフェラテ [Iced or Hot] ¥550
- “カフェ チャム” [Iced or Hot] ¥450
- ティー [Iced or Hot] ¥450
- ジャスミンティー [Iced or Hot] ¥550
- タイミルクティー [Iced] ¥550
- ジュース [マンゴ / グァバ] ¥550
- Alcohol
- シンハー Singha タイ王国のプレミアムビール。 Bottle ¥750
- チャーン Chang タイ国民が愛する象印のビール。 Bottle ¥750
- アサヒドライゼロ Asahi “DRY-ZERO” (alcohol-free beer) Bottle ¥550

お好きなデザートとドリンクと一緒にオーダーで
¥100引き!



Kids Menu キッズ



キッズプレート ¥680
 Kids plate

- ・玉子チャーハン
- ・茹で鶏
- ・フライドポテト(塩味)
- ・ソーセージ
- ・フロッキー
- ・ゼリー
- ・ジュース

※写真はイメージです ※表示価格は税込です