



# タイのBBQ

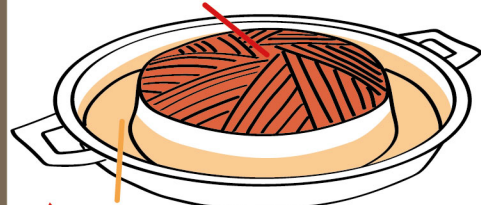
## “ムーガタ” หมูกระทะ

ムーガタとは、焼肉とお鍋が一度に食べられる人気の料理。一風変わった形のお鍋の真ん中でお肉やシーフードを焼いて、外側のお鍋の部分にチキンスープを入れてお好きな野菜や豆腐などを煮込んだら出来上がり。真ん中のドームの部分で焼いたお肉やシーフードの旨みが周りのお鍋に程よく落ちて、旨みたっぷりのお鍋に！

### 豆知識

ムー(หมู)は「豚」、ガタ(กระทะ)は「浅い鍋」のこと

### タイのBBQゾーン



### タイスキゾーン

旨辛なソースをつけて食べる、タイのしゃぶしゃぶ

### — ムーガタの正しい食べ方 —

- ①「タイのBBQゾーン」でお肉やシーフードを焼く。「タイスキゾーン」のスープがグツグツと煮立ったら、具材をお好きな順で鍋に入れる。
- ②真ん中のお肉やシーフードが焼けて、お鍋の具材に火が通ったらお食事スタート！
- ③マンゴツリーオリジナルの旨辛タイスキソースなどのつけだれでお召し上がりください！
- ④お肉やシーフード、野菜の出汁がたっぷり出た「タイスキゾーン」で作るべの生米麺は絶品！



※写真は2名様分です



※写真は2名様分です

### “ムーガタ”セット

お1人様 ¥1,800

※2名様以上のご注文

《具材》《薬味セット・タレ付き》

豚肩ロース / 鶏もも / 海老 / イカ / フィッシュボール / 白菜 / 青梗菜  
しめじ / えのき / きくらげ / 絹ごし豆腐 / 春雨 / べの生米麺 “センレック”

※写真はイメージです ※表示価格は税込です

### “ムーガタ”に定番タイ料理もつけた スペシャルセット

お1人様 ¥2,800

※2名様以上のご注文

《具材》《薬味セット・タレ付き》

牛バラ / 豚肩ロース / 豚レバー / 海老 / イカ / フィッシュボール / 白菜 / 青梗菜  
しめじ / えのき / きくらげ / 絹ごし豆腐 / 春雨 / べの生米麺 “センレック”

《タイ料理》鶏のガバオ “ガバオ ガイ” / タイのさつま揚げ “トード マンプラー”  
シーフードと春雨のスパイスサラダ “ヤム ウンセン” / えびせん “カオ キャクン”

# 好きな具材を追加



牛バラ  
¥400



豚肩ロース  
¥300



鶏もも  
¥250



豚レバー  
¥250



フィッシュボール  
¥300



海老  
¥400



イカ  
¥300



白菜  
¥150



キャベツ  
¥150



青梗菜  
¥200



しめじ  
¥200



えのき  
¥200



きくらげ  
¥150



絹ごし豆腐  
¥150



パクチー  
¥200



春雨  
¥150



オリジナル生米麺  
“センレック”  
¥200



薬味セット  
(唐辛子&ライム)  
¥200

## タレ



オリジナルタイスキソース

ヤミツキになること  
間違いなし!



秘伝の  
“旨辛ソース”

これこそがタイスキの味の  
決め手。独特のうまみと  
甘み、程よい辛さがクセに  
なる美味しさ!

※スパイシーなので  
つける量にはご注意ください!



グリーンチリソース

タイでおなじみの  
スパイシーなソース。唐辛子、  
ニンニク、タイライムを和えた  
酸っぱ辛さが、焼肉にピッタリ。

タイ流!  
通の組み合わせ  
で味変も

ライムや唐辛子を  
加えると、自分好みの  
味わいに早変わり!  
ぜひお楽しみください。

辛いのが  
苦手な方へ

辛く無いタレも  
ございますので  
お声がけください。



“ムーガタ”をウェブサイトでも紹介中!

※写真はイメージです ※表示価格は税込です

mango tree cafe