

# Salad



青パパイヤのサラダ

- 青パパイヤのサラダ(ソムタム) ¥980
- 青パパイヤのサラダ(小) ¥680
- 生春巻 2本 ¥980
- 生春巻 1本 ¥580
- 春雨のシーフードサラダ ¥980
- 春雨のシーフードサラダ(小) ¥680



春雨のシーフードサラダ

# Soup



トムヤンクン

- トムヤンクン ¥980
- トムヤンクン(小) ¥680
- チムチョム(タイのホルモン鍋) ¥990
- 天使の海老のトムヤンクン ¥1,480
- 鶏肉のココナッツスープ ¥1,180
- 朝採れ鮮魚のタイハーブとレモンスープ ¥1,480
- 朝採れ鮮魚のタイ醤油スープ ¥1,480

天使の海老のトムヤンクン



鶏肉のココナッツスープ



朝採れ鮮魚のタイハーブとレモンスープ

# Finger Foods



海老すり身揚げ



タイ風オムレツ



揚げ物3種盛り



海老せんべい

- えびせんべい ¥580
- 揚げ春巻 2本 ¥580
- タイハーブ餃子 ¥580
- 海老揚げ春巻 ¥680
- 海老すり身揚げ ¥680
- 揚げ物3種盛り ¥1,180
- 揚げ物5種盛り ¥1,580
- タイ風オムレツ ¥580
- 鶏唐揚げ 5PCS ¥580

(税込価格)

# Main Dish



鶏肉のステーキ



鶏肉の  
カシューナッツ炒め



牛肉のオイスター  
ソース炒め



ソフトシェルクラブの  
卵カレー炒め

- 🌶️ 空心菜の炒め物
  - 豚トロのステーキ
  - 鶏肉のステーキ
  - ソフトシェルクラブの卵カレー炒め
  - ソフトシェルクラブのんにんにく炒め
  - 鶏肉のカシューナッツ炒め
  - 🌶️ 鶏肉のタイバジル炒め
  - 🌶️ 牛肉のタイバジル炒め
  - 牛肉のオイスターソース炒め
- ¥1,180  
 ¥1,380  
 ¥1,480  
 ¥1,480  
 ¥1,580  
 ¥1,080  
 ¥1,080  
 ¥1,280  
 ¥1,280

# Fried Rice



豚炒飯



パクチーと  
海老の炒飯

- 豚肉炒飯
  - パクチーと海老の炒飯
  - パイナップル炒飯
- ¥980  
 ¥1,180  
 ¥1,380



パイナップル炒飯

# Curry rice



鶏マッサマンカレーライス



鶏グリーンカレーライス

- 🌶️ 鶏グリーンカレーライス
  - 🌶️ 鶏マッサマンカレーライス
  - 🌶️ 海老グリーンカレーライス
  - 🌶️ 海老マッサマンカレーライス
- ¥980  
 ¥980  
 ¥1,080  
 ¥1,080

※白ご飯大盛 + ¥300 (税込価格)

# Donburi & Noodle



パッタイ(タイ風焼きそば)



トムヤムラーメン



カオマンガイ  
(蒸し鶏ご飯)

	カオマンガイ(蒸し鶏ご飯)	¥980
🌶️	ガパオ丼	¥980
	パッタイ (タイ風焼きそば)	¥980
🌿	グリーンカレーラーメン	¥980
	マッサマンカレーラーメン	¥980
🌶️	トムヤムラーメン	¥980
	鶏だし汁麺(鶏団子入り)	¥980
	鶏だしお粥(鶏団子入り)	¥980

※白ごはんまたは麺大盛 + ¥300

## Side

ジャスミンライス



もち米



	ジャスミンライス M	¥480
	ジャスミンライス L	¥580
	もち米	¥580
	パクチー	¥480

## Dessert



バナナの揚げ物



もち米とマンゴーの  
ココナッツミルク浸し



マンゴーとタピオカの  
ココナッツミルク

	バナナの揚げ物	¥580
	もち米とマンゴーのココナッツミルク浸し	¥780
	マンゴーとタピオカのココナッツミルク	¥580
	ジェラート	各 ¥480
	マンゴー or グアバ or タマリンド	



(税込価格)

# Course

## 免疫力アップコース

1名様 ¥ 3,980

2名様から承ります。

🌶️ ソムタム、🌶️ トムヤンケン

🌶️ 牛肉バジル炒め、

🌿 鶏肉グリーンカレー、

🌶️ 空心菜炒め、パッタイ

ライス、デザート



## タイスキ鍋セット

1名様 ¥ 2,980

2名様から承ります。

野菜盛り、鶏肉、海老、豚肉、牛肉

※追加 ライス or 麺 各180円



ご予算に応じてオリジナルの  
コース設定もいたします。

(税込価格)

# ランチセット Lunch set

L.O 14:30

平日のみ  
Only  
weekday

(税込価格)

## プレートセット

日替わり  
(カレー、炒め物、揚げ物)  
パッタイ(他の品に変わる場合があります。)、  
ジャスミンライス、デザート



+

青パイヤの  
サラダ  
トムヤンクン  
一品料理



デラックスセット 9品

¥1,500

+

青パイヤの  
サラダ



レギュラーセット 7品

¥1,280

+

春雨サラダ



スタンダードセット 7品

¥1,100

NEW

日替わり  
(カレー、炒め物) ジャスミンライス、春雨サラダ

お任せプレート 4品

¥980

日替わり丼 or 日替わりカレーライス  
どちらも春雨サラダ付

各 ¥800

パッタイセット A トムヤンクン、春雨サラダ

¥980

パッタイセット B 鶏ンスープ、春雨サラダ

¥880

カオマンガイセット A トムヤンクン、春雨サラダ

¥980

カオマンガイセット B 鶏ンスープ、春雨サラダ

¥880

ダブルカレーセット

グリーン、マッサマン、ジャスミンライス、春雨サラダ

¥980



## オプション ※ランチセットご注文のお客様に限ります。

ご飯おかわり or 大盛 ¥110

パクチートッピング ¥110

春雨サラダをソムタムに変更 ¥220

トムヤンクン 小 ¥330

揚げ物 ¥220

チキンスープ 小 ¥220

ソフトドリンク 各 ¥220

アイスジャスミン茶、アイス烏龍茶、  
アイスルイボス茶、コーヒー(ホット or アイス)  
オレンジジュース

デザート ¥330

ジェラートダブル ¥330

※繁忙時には一時間で退席をお願いする場合がございます。ご協力お願いいたします。

# ランチセット Lunch set

土日祝  
weekend

LO 14:30

(税込価格)

## プレートセット

日替わり  
(カレー、炒め物、揚げ物)  
パッタイ(他の品に変わる場合  
があります。)、  
ジャスミンライス、デザート



**+** 青パイヤの  
サラダ  
トムヤンクン  
一品料理

デラックスセット 9品

**¥1,500**

**+** 青パイヤの  
サラダ

レギュラーセット 7品

**¥1,280**

**+** 春雨サラダ

スタンダードセット 7品

**¥1,100**

日替わり丼 or 日替わりカレーライス  
どちらも春雨サラダ付

**各 ¥800**

※ランチセットご注文のお客様に限ります。

## オプション

ご飯おかわり or 大盛	¥110
パクチートッピング	¥110
春雨サラダをソムタムに変更	¥220
トムヤンクン 小	¥330
揚げ物	¥220
チキンスープ 小	¥220

ソフトドリンク	各 ¥220
アイスジャスミン茶、アイス烏龍茶、 アイスルイボス茶、コーヒー(ホット or アイス) オレンジジュース	

デザート	¥330
ジェラートダブル	¥330

※繁忙時には一時間で退席をお願いする場合がございます。ご協力お願いいたします。

# Branch Set 各¥680

AM 10:30-11:30 迄の時間のみご注文いただけます。

(税込価格)

## カノムチーンセット 湯煎した米麺に鶏肉入り 選べるスープは2種類

### A トムヤムスープ



### B チキンスープ



☺ コーヒーが苦手なお客様は、飲物をアイスルイボスティに変更出来ます。

☺ すべてのランチセット対応

＋¥220で春雨サラダをソムタムに変更出来ます。

## カオトムセット

ご飯を出汁で煮たタイのおかゆです。  
鶏肉団子入り



※各セットにはタイ風卵焼き、揚げもの、春雨サラダ、デザート、コーヒーがついています。

# Kids Set

ランチタイムにもご注文いただけます。

## ★ NEW お子様プレート

# ¥500

(税込価格)



マッサマンカレーセット

A. マッサマンカレーセット  
マッサマンカレー、ジャスミンライス  
オレンジジュース、ゼリー

B. パッタイセット  
パッタイ、オレンジジュース、ゼリー



パッタイセット

※繁忙時には早めの退席をお願いする場合がございます。ご協力お願いいたします。

# Beer List ビール

# Drink menu



プレミアムモルツ中ジョッキ  
Premium Malts with mug

¥550



シンハー Singha  
チャン Chang

各¥680

プレミアムモルツ  
大ジョッキ Big mug

¥980

## High ball ハイボール

国産ウイスキー  
Japanese whisky

¥380



タイウイスキー(メコン)  
Thai whisky (mekhong)

ジムビーム、コークハイボール、  
Jim beam coke  
ジンジャーハイボール  
ginger

各¥480

サントリー角ハイボール  
suntry kaku

¥580

大ジョッキは¥220 UP with mug ¥220 UP

## Shochu 焼酎

タイ米焼酎 Thai 芋焼酎 potato  
麦焼酎 barley

ソーダ割は¥110 UP  
with soda ¥110 UP

各¥480

## Sprits スピリッツ

国産ウイスキーダブル  
whisky double

バーボンダブル、梅酒ダブル  
bourbon double Plum wine double

タイウイスキー(メコン)ダブル  
Thai whisky (mekhong)  
double

各¥580

サントリー角ダブル  
suntry kaku double

¥780

ソーダ割は¥110 UP with soda ¥110 UP

## Sour chuhai サワー

レモン、マンゴ、ライチ  
Lemon Mango Lychee

各¥380

タイスイカ フレッシュパクチー  
Thai water melon fresh coriander

グアバジェラートサワー guava gelato

タマリンドジェラートサワー tamarind gelato

各¥580

## Wine ワイン

グラス 赤 白  
Glass red white

各¥280

ボトル 赤 白  
Bottle red white

各¥1,980

特選ボトル 赤 白  
Bottle red white

各¥2,980

スパークリングワインボトル ¥2,480

## Cocktail カクテル

ラムマンゴーラッシー、ラムグアバラッシー  
Rum Mango Rum Guava

パクチーモヒート  
coriander mojito



各¥680

シャンディガフ shandy gaff

ジンコーク gin coke ジンバック gin back

各¥580





# Soft Drink menu

マンゴ ラッシー  
mango Lassi

グアバ ラッシー  
Guava Lassi

タイスイカ スムージー  
Thai watermelon

ヴァージン モヒート  
virgin mojito



マンゴラッシー



タイスイカスムージー

## 各¥580

マンゴジェラートソーダ  
Mango gelato soda

グアバジェラートソーダ  
guava gelato soda

タマリンドジェラートソーダ  
tamarind gelato soda

### 各¥480

ココナッツジュース  
Coconuts juice



### ¥480

マンゴジュース  
mango juice



### 各¥380

グアバジュース  
guava juice

オレンジジュース  
orange juice



### ¥280

コーラ coke

ジンジャエール  
ginger ale

### 各¥280

炭酸水 soda

### ¥180

タイティー Thai

タイ生姜茶 Thai ginger

アンチャン Butterfly Pea



烏龍茶 Oolong

ジャスミン茶 Jasmine

ルイボス茶 Rooibos

コーヒー coffee



Hot or ice

ホット or アイス

ホット or アイス

ホット or アイス

### 各¥380

ホット or アイス

ホット or アイス

ホット or アイス

ホット or アイス

### 各¥280

ノンアルコールビール

Non alcoholic beer

バリコーヒー

Bali coffee

### 各¥380

# 飲み放題

**A** 120分 30品 ¥2,200

プレミアムモルツ  
グラスワイン 赤 白  
麦芋焼酎 梅酒 ロック 水割り ソーダ  
酎ハイ マンゴ レモン ライチ  
ハイボール ロック (国産 バーボン)  
シャンディガフ

アイス烏龍茶 アイスコーヒー  
オレンジジュース コーラ ジンジャエール

**C** 60分 20品 ¥1,500

プレミアムモルツ  
グラスワイン 赤 白  
麦芋焼酎 梅酒 ロック 水割り ソーダ  
酎ハイ マンゴ レモン ライチ  
国産ウイスキー ハイボール ロック  
シャンディガフ

アイス烏龍茶 コーラ ジンジャエール 炭酸水

※延長 30分ごとに550円UP

(税込価格)

※同グループは全員同一の飲み放題コースをご注文下さい。

グループ内で別々の飲み放題はご遠慮下さい。

※A飲み放題はお一人様2,000円以上の食事注文のお客様に限ります。

C飲み放題はお一人様1,500円以上の食事注文のお客様に限ります。

# タイ料理に含まれるハーブで免疫力UP

## タイ料理で使われる様々なハーブと効能

食べるエステとも称されるタイ料理には多くのハーブと天然調味料が使われています



**ガパオ**

抗酸化作用・免疫力向上

➡ 鶏肉のタイバジル炒め  
ガパオ丼



**青パパイヤ**

抗酸化作用・パパイヤ酵素が糖質等を分解

➡ 青パパイヤのサラダ  
(ソムタム)



**バイマック**

抗酸化作用・消化促進  
美容、血行促進

➡ トムヤクン



**レモングラス**

抗菌・殺菌作用・消化促進

➡ トムヤクン  
鶏のコナツスープ



**タマリンド**

抗酸化作用・免疫力向上  
美容・美白・新陳代謝促進

➡ パッタイ  
タマリンドゼラート



**パクチー**

抗酸化作用・デトックス効果  
食欲増進効果

➡ パクチートッピング



**唐辛子**

カプサイシンの効果による  
胃炎予防・血行促進

➡ グリーンカレー



**ココナツオイル**

免疫力UP・糖尿病予防  
ダイエット効果

➡ グリーンカレー  
鶏のコナツスープ