

Salad



青パパイヤのサラダ

- 青パパイヤのサラダ(ソムナム) ¥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

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。

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



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

烏龍茶 Oolong

ジャスミン茶 Jasmine

ルイボス茶 Rooibos

コーヒー coffee



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



ガバオ

抗酸化作用・免疫力向上

➡ 鶏肉のタイバジル炒め
ガバオ丼



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)



バィマックル

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
タマリンドジェラート



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