

Khuanjai Menu



Salad サラダ



青パパイヤのサラダ



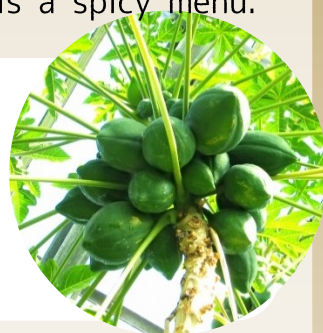
唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

青パパイヤ

青パパイヤには抗酸化能を持つ栄養素が含まれています。消化酵素が多く含まれ
ダイエット効果も期待されます。

サラダはシャキシャキとした食感が
クセになります。

・青パパイヤのサラダ



青パパイヤのサラダ(ソムタム)

¥ 1,180

Green papaya salad (somtam)



青パパイヤのサラダ お一人様

¥ 680

Green papaya salad (somtam) For one person

野菜の生春巻 2本(ベジタリアン対応) ¥ 1,280

Fresh spring rolls 2pcs



春雨のシーフードサラダ

春雨のシーフードサラダ

¥ 1,180

Seafood glass noodles spicy salad

春雨のシーフードサラダ お一人様

¥ 680

Seafood glass noodles spicy salad for one person

天使の海老の
トムヤンクン

Soup スープ



トムヤンクン お一人様用

¥ 680

Tom yam kun one person



天使の海老のトムヤンクン

¥ 1, 580

Tom yam kun with Tenshi Prawn

鶏肉のココナッツスープ

¥ 1, 280

Chicken coconuts soup



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 ¥ 1, 980

Steamed fish caught in the morning
with Thai herbs and lemon soup

朝採れ鮮魚のタイ醤油スープ ¥ 1, 980

Steamed fish caught in the morning
with Thai soy sauce soup



朝採れ鮮魚の
タイハーブとレモンスープ

(税込価格 Tax-included price)

Finger Foods おつまみ



唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

ウコン

抗酸化作用、抗炎症作用、肝臓機能の回復など、古くから生薬として利用されています。

タイではお坊さんがウコン染めの袈裟をまっています。

・タイハーブ餃子
・丹波鶏のステーキ



海老せんべい



タイハーブ餃子

えびせんべい

Shrimp rice cracker

¥ 680

揚げ春巻 2本

Fried spring rolls 2pcs

¥ 680

タイハーブ餃子 4pcs

Thai herb dumpling 4pcs

¥ 680

海老揚げ春巻 6pcs

Shrimp fried spring rolls 6pcs

¥ 980

揚げ物3種盛り

3 kinds of fried foods

¥ 1, 380

揚げ物5種盛り

5 kinds of fried foods

¥ 1, 980

タイ風オムレツ

Thai style Omelet

¥ 780

鶏唐揚げ 5PCS

Fried chicken 5pcs

¥ 780



海老揚げ春巻



揚げ春巻



揚げ物3種盛り



鶏唐揚げ



タイ風オムレツ

タイ風オムレツ

豚ミンチが入ったオムレツはふわふわで人気の品です。チリソースをつけてどうぞ

(税込価格 Tax-included price)

Main Dish メイン

唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.



丹波鶏のステーキ



丹波鶏のタイバジル炒め

丹波鶏
朝引きの丹波鶏は柔らかくジューシーで、
とても上質な味わいです。
・丹波鶏のステーキ
・丹波鶏のタイバジル炒め
・丹波鶏の蒸し鶏ご飯
(神戸市ふるさと納税返礼品に採用され、
ご好評いただいています。)



空心菜の炒め物

Stir fried water spinach

¥1,380

丹波鶏のステーキ

Tamba chicken steak

¥1,980

ソフトシェルクラブの卵カレー炒め

Stir fried soft shell crab with egg curry

¥1,780

ソフトシェルクラブのんにんにく炒め

Stir fried soft shell crab with garlic

¥1,780

鶏肉のカシューナッツ炒め

Stir fried chicken with cashew nuts

¥1,380



豚肉のタイバジル炒め

Stir fried pork with Thai basil (gapao)

¥1,280



丹波鶏のタイバジル炒め

Stir fried Tamba chicken with Thai basil (gapao)

¥1,980



牛肉のタイバジル炒め

Stir fried beef with Thai basil (gapao)

¥1,680

牛肉のオイスターソース炒め

Stir fried beef with oyster sauce

¥1,680



ソフトシェルクラブの卵
カレー炒め



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



空心菜の炒め物

空心菜

栄養価の高い空芯菜は、βカロテンが豊富。ほうれん草と
変わらない栄養素があり、エグミがないので、食べやすい
野菜で、シャキシャキした食感が人気です。
水耕栽培の空心菜を契約農家から直接仕入れています。
・空心菜の炒め物



(税込価格 Tax-included price)

Fried Rice 炒飯



パクチーと海老の炒飯



唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.



パクチー

βカロチンが豊富で抗酸化作用があり、
食物繊維が腸内環境を改善。
パクチー特有の香りがやみつきになる方と
苦手な方の二極化がみられる野菜です。
契約農家から直接仕入れています。
・パクチーと海老の炒飯

豚肉炒飯

Pork fried rice

¥ 1, 180

パクチーと海老の炒飯

Shrimp fried rice with coriander

¥ 1, 380

パイナップル炒飯

Pineapple fried rice curry flavor

¥ 1, 580



豚肉炒飯



パイナップル炒飯

Curry rice カレーライス

グリーンカレーとは

青唐辛子、パクチー、レモングラス等のハーブ類のペーストの
ピリっとした辛さとココナツミルクの甘みが人気のカレーです。

マッサマンカレーとは

アメリカの情報サイトで世界で一番美味しいと評価された
カレーで、ほのかな辛さと深いコク、上質な甘みが特徴です。



鶏グリーンカレーライス

Chicken green curry with rice

¥ 1, 280

鶏マッサマンカレーライス

Chicken matsaman curry with rice

¥ 1, 280



海老グリーンカレーライス

Shrimp green curry with rice

¥ 1, 380

海老マッサマンカレーライス

Shrimp matsaman curry with rice

¥ 1, 380



三田黒毛和牛グリーンカレーライス ¥ 2, 980

Sanda Kuroge beef green curry with rice

三田黒毛和牛マッサマンカレーライス ¥ 2, 980

Sanda Kuroge beef matsaman curry with rice



鶏グリーンカレーライス



鶏マッサマンカレーライス



三田黒毛和牛
グリーン
カレーライス



三田黒毛和牛
マッサマン
カレーライス

※白ご飯大盛 + ¥ 300

Large serving of rice

(税込価格 Tax-included price)

唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

Donburi & Noodle 丼と麺



ガパオ丼

ガパオ

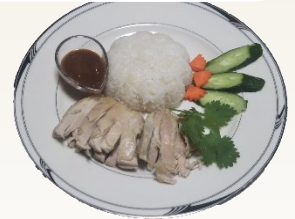
強い香りが食欲を増進します。抗菌効果があり、
免疫・代謝向上、抗酸化作用による
アンチエイジング効果も期待されます。

- ・ガパオ丼
- ・丹波鶏のタイバジル炒め
- ・豚肉のタイバジル炒め
- ・牛肉のタイバジル炒め



丹波鶏の蒸し鶏ご飯(カオマンガイ) ￥1,980

Steamed Tamba chicken with chicken rice



丹波鶏カオマンガイ
(蒸し鶏ご飯)

ガパオ丼

Gapao rice

￥1,280

タイ風やきそば(パッタイ)

Pad Thai

￥1,280



パッタイ
(タイ風焼きそば)

天使の海老のパッタイ

Pad Thai with Tenshi prawn

￥1,680



天使の海老の
パッタイ

春雨のパッタイ

Pad Thai glass noodle

￥1,180

天使の海老と春雨の蒸し物

Steamed Tenshi prawn and glass noodles

￥1,880



春雨のパッタイ

※白ごはんまたは麺大盛 + ￥300

Large serving of rice or noodles

天使の海老

世界最高品質「クオリサード」の称号を受けた
唯一の海老で、天国に一番近い島ニューカレドニアで
天然に近い環境で養殖されています。

高度な品質管理、衛生管理をされた安全な海で
育てられ添加物は一切使用されていません。
海老の旨味と甘みがぎゅっとつまっています。

- ・天使の海老のトムヤンクン
- ・天使の海老のパッタイ
- ・天使の海老と春雨の蒸し物



天使の海老と春雨の蒸し物

(税込価格 Tax-included price)

唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

Noodle 麵

春雨

タイの女性に人気のヘルシー食材。
春雨は低カロリー、低糖質で、食後の血糖値の上昇を示す指標であるGI値が低く、緑豆春雨は余分な水分を輩出し、むくみの予防改善に◎
主成分炭水化物が疲労回復に◎



グリーンカレーラーメン

Green curry ramen

¥1,280

マッサマンカレーラーメン

Matsaman curry ramen

¥1,280



トムヤムラーメン

Tom yam ramen

¥1,280

鶏だし汁麺

Chicken soup noodles

¥1,280

鶏だしお粥

Chicken soup porridge

¥1,280

スープ春雨 (小)

Soup glass noodle small

¥780



トムヤムラーメン



鶏だし汁麺



鶏だしお粥

※スープを1種類お選び下さい。

Please choose one type of soup.

- 1, ココナッツスープ Coconuts soup
- 2, トムヤムスープ Tom yam soup
- 3, チキンスープ Chicken soup
- 4, グリーンカレー Green curry
- 5, マッサマンカレー Matsaman curry



ココナッツスープ



トムヤムスープ



チキンスープ



グリーンカレー



マッサマンカレー

※麺大盛 + ¥300

Large serving of noodles

(税込価格 Tax-included price)

Side サイド

ジャスミンライス	jasmine rice	M	¥ 480
ジャスミンライス	jasmine rice	L	¥ 580
もち米	sticky rice		¥ 580
麺	noodle		¥ 480
パクチー	Coriander		¥ 480



ジャスミンライス M



ジャスミンライス L



もち米

Dessert デザート



もち米とマンゴーの
ココナッツミルク浸し

ココナッツミルク

ココナッツミルクは、脂質が多く糖質が少なく、中佐脂肪酸やカリウムが豊富に含まれ、高血圧予防、ダイエット効果も期待されます。

・グリーンカレー ・マッサマンカレー ・鶏肉のココナッツスープ
・もち米とマンゴーのココナッツミルク浸し ・マンゴーと死ヒオカのココナッツミルク



バナナの揚げ物

Deep fried banana

¥ 680



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

Sticky rice and mango with coconuts milk

¥ 980

マンゴーと死ヒオカのココナッツミルク

Tapioca and mango in coconuts milk

¥ 580



マンゴーと死ヒオカの
ココナッツミルク

ジェラート gelato

マンゴー mango

グアバ guava

タマリンド Tamarind

各 (each) ¥ 480

タマリンド

タイで人気のフルーツ、タマリンドには腸内環境を整える効果があると言われ、甘酸っぱい味です。

・パッタイ ・ジェラート(タマリンド)



(税込価格 Tax-included price)



当店は タイ バンコクにある
マンダリンオリエンタルホテルで、
一流シェフからタイ料理の
調理技術を学んでいます。

Course コース料理

唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

免疫力アップコース

Immunity boost course

1名様 ¥4,980

one person

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。
様々なハーブの効能で免疫力アップ！

2名様から承ります。

We accept orders from 2 people.

青パパイヤのサラダ(ソムタム)・・・青パパイヤ
Green papaya salad



抗酸化作用、タンパク質分解酵素

トムヤンクン・・・レモングラス
Tom yam kun



抗菌・殺菌作用、バイマツクル



抗酸化作用

本日のバジル炒め・・・ガパオ
Today's Thai basil stir fry



抗酸化作用

鶏肉グリーンカレー・・・青唐辛子
Chicken green curry



胃炎予防、ココナッツミルク



ダイエット効果

ホラパー



抗酸化作用、カー



胃腸の炎症改善作用

空心菜炒め・・・空心菜
Stir fried water spinach



抗酸化作用

パッタイ・・・タマリンド
Pad Thai



腸内環境を整える

ジャスミンライス、
Jasmine rice

デザート
dessert



(税込価格 Tax-included price)

Course コース料理

唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

天使コース

Angel's course

天使の海老を満喫出来るコースです。

1名様 ¥5,980

one person

2名様から承ります。

We accept orders from 2 people.

- 青パパイヤのサラダ (ソムタム)
Green papaya salad
- 天使の海老のトムヤンクン
Tom yam kun with Tenshi Prawn
ソフトシェルクラブの卵カレー炒め
Stir fried soft shell crab with egg curry
- 鶏のグリーンカレー
Chicken green curry
- 空心菜炒め
Stir fried water spinach
天使の海老のパッタイ
Pad Thai with Tenshi prawn
ジャスミンライス
Jasmine rice
デザート
dessert



青パパイヤのサラダ

天使の海老の
トムヤンクン



ソフトシェルクラブの卵
カレー炒め



鶏グリーン
カレーライス



空心菜の炒め物



天使の海老の
パッタイ

タイスキ鍋セット

Thai suki hot pot set

1名様 ¥3,980

one person

2名様から承ります。

We accept orders from 2 people.

野菜盛り、肉3種盛り

Assorted vegetables,
Assortment of three types of meat



(税込価格 Tax-included price)

Course コース料理

エクセレントコース

Excellent course

上質な素材を使った特別なコースです。



青パパイヤのサラダ(ソムタム)

Green papaya salad



天使の海老のトムヤンクン

Tom yam kun with Tenshi Prawn



丹波鶏のガパオ

Stir fried Tamba chicken with Thai basil (gapao)



三田黒毛和牛のグリーンカレー

Sanda Kuroge beef green curry



空心菜炒め

Stir fried water spinach

天使の海老のパッタイ

Pad Thai with Tenshi prawn

ジャスミンライス

Jasmine rice

デザート

dessert



唐辛子マークは辛いメニューです。

The chili pepper mark is a spicy menu.

1名様 ¥7,980

one person

2名様から承ります。

We accept orders from 2 people.



青パパイヤのサラダ



天使の海老の
トムヤンクン



三田黒毛和牛
グリーン
カレーライス



丹波鶏の
タイバジル炒め



空心菜の炒め物



天使の海老の
パッタイ



丹波鶏

朝引きの丹波鶏は柔らかくジューシーで、とても上質な味わいです。
(神戸市ふるさと納税返礼品に採用され、ご好評いただいています。)



三田黒毛和牛

三田黒毛和牛は、柔らかく繊細で濃厚な旨みが特徴です。
A4ランク以上を使用しています。
(神戸市ふるさと納税返礼品に採用され、ご好評いただいています。)



天使の海老

世界最高品質「クオリサード」の称号を受けた唯一の海老で、天国に一番近い島ニューカレドニアで天然に近い環境で養殖されています。高度な品質管理、衛生管理をされた安全な海で育てられ添加物は一切使用されていません。
海老の旨味と甘みがぎゅっとつまっています。

(税込価格 Tax-included price)

Coriander Menu パクチーメニュー

パクチーコース

coriander course

1名様 ￥4,980

one person

2名様から承ります。

We accept orders from 2 people.

- ・パクチーと春雨のサラダ、・鶏肉の唐揚げパクチーまみれ
- ・青パパイアの天ぷら パクチーのせ、・パクチーいっぱいのトムヤンクン
- ・パクチーガパオ、・海老とパクチーの炒飯、・パクチーのデザート



Glass noodle salad with coriander Deep fried chicken with coriander

Green papaya Tempura with coriander Tom yam kun with full of coriander

Stir fried Thai basil with coriander Fried rice with shrimp and coriander

Coriander dessert

パクチーと春雨のサラダ

￥1,280

Glass noodle salad with coriander



鶏肉の唐揚げ5pcs パクチーまみれ

￥980

Deep fried chicken with coriander

青パパイアの天ぷら パクチーのせ

￥1,480

Green papaya Tempura with coriander



パクチーいっぱいのトムヤンクン

￥1,280

Tom yam kun with full of coriander

パクチーガパオ

￥1,480

Stir fried Thai basil with coriander

海老とパクチーの炒飯

￥1,380

Fried rice with shrimp and coriander



Fresh & Excellent menu

新鮮な特別メニュー

★印はふるさと納税返礼品の採用メニューです。

丹波鶏 Tamba chicken 朝引き鶏を使用

★タイバジル炒め(ガパオ)

Stir fried Tamba chicken with Thai basil



¥1,980

★タイ風ステーキ(ガイーン)

Tamba chicken steak Thai style



¥1,980

★蒸し鶏ご飯(カマンガイ)

Steamed Tamba chicken with chicken rice



¥1,980

三田黒毛和牛 Sanda Kuroge wagyu A4等級以上 識別番号あり

★グリーンカレーライス or マッサマンカレーライス

Green curry rice , Matsaman curry rice



各¥2,980

タイバジル炒め(ガパオ)

Stir fried wagyu with Thai basil



¥3,980

オイスターソース炒め

Stir fried wagyu with oyster sauce



¥3,980

ガーリック炒飯

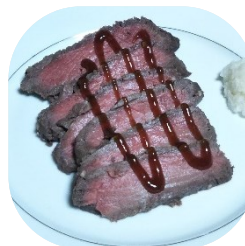
Wagyu garlic fried rice



¥1,980

黒毛和牛のローストビーフ

Roast beef of Kuroge wagyu



¥3,980

朝獲れ鮮魚 Steamed fish caught in the morning

(店舗によって対応出来ない場合があります) 瞬間冷凍で鮮度を保持

レモン風味 Thai herb and lemon soup

各¥1,980

タイ醤油風味 Thai soy sauce soup



(税込価格)

予約制

Reservation required



唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

プラチナランチ

Platinum Lunch

1名様 ¥8,000

one person

2名様から承ります。We accept orders from 2 people.

青パイアのフルーツサラダ
Green papaya salad with fruits



天使の海老
Tenshi Prawn

トムヤンクン or ココナッツスープ
Tomyamkun or coconuts soup



丹波鶏
Tamba chicken

ガパオ or ステーキ
Stir fried Thai basil (gapao) or Thai style Steak

三田黒毛和牛
Sanda Kuroge beef

グリーンカレー or マッサマンカレー
green curry or matsaman curry



ソフトシェルクラブ
Soft shell club

卵カレー炒め or にんにく炒め
Stir fried egg curry or Stir fried garlic



ジャスミンライス
Jasmine rice



自家製ジェラート2種
2 types of Gelato

天使の海老



世界最高品質「クオリサード」の称号を受けた唯一の海老で、天国に一番近い島ニューカレドニアで天然に近い環境で養殖されています。高度な品質管理、衛生管理をされた安全な海で育てられ添加物は一切使用されていません。海老の旨味と甘みがぎゅっとつまっています。

The only shrimp that has received the title of "Qualisaad", the highest quality in the world, and the island closest to heaven. It is farmed in New Caledonia in a natural environment. It is grown in safe waters under advanced quality control and hygiene management, and no additives are used. It is packed with the flavor and sweetness of shrimp.

丹波鶏



朝引きの丹波鶏は柔らかくジューシーで、とても上質な味わいです。
(神戸市ふるさと納税返礼品に採用され、ご好評いただいています。)

Tamba chicken pulled in the morning is tender, juicy, and has a very high-quality flavor.
(It has been adopted as a Kobe City hometown tax return gift and has been well received.)

三田黒毛和牛



三田黒毛和牛は、柔らかく繊細で濃厚な旨みが特徴です。A4ランク以上を使用しています。
(神戸市ふるさと納税返礼品に採用され、ご好評いただいています。)

Sanda Kuroge Wagyu beef is characterized by its soft, delicate, and rich flavor. We use A4 rank or higher.
(It has been adopted as a Kobe City hometown tax return gift and has been well received.)

予約制

Reservation required



唐辛子マークは辛いメニューです。
The chili pepper mark is a spicy menu.

プラチナディナー

Platinum Dinner

1名様 ¥16,000

one person

2名様から承ります。We accept orders from 2 people.

青パパイアのフルーツサラダ

Green papaya salad with fruits



朝どれ鮮魚

Fresh fish caught
in the morning



トムヤムスープ or ココナッツスープ

Tomyam soup or Coconuts soup

黒毛和牛のローストビーフ(タマリンドマディラソースと共に)

Roast beef of Kuroge wagyu with tamarind madeira sauce



丹波鶏

Tamba chicken



ガパオ or ステーキ

Stir fried Thai basil (gapao) or Thai style Steak

三田黒毛和牛

Sanda Kuroge beef



グリーンカレー or マッサマンカレー

green curry or matsaman curry



ジャスミンライス

Jasmine rice



自家製ジェラート

Gelato



空芯菜炒め

Stir fried water spinach



ソフトシェルクラブ

Soft shell club



卵カレー炒め or にんにく炒め

Stir fried egg curry or Stir fried garlic

天使の海老のパッタイ or 三田黒毛和牛のにんにく炒飯

Pad Thai with Tenshi prawn or Wagyu garlic fried rice

デザート2種盛り

Assortment of 2 desserts



Vegetarian menu

ベジタリアンメニュー

ベジタリアン ソムタム

Green papaya salad



¥1,280

ベジタリアン 生春巻

Fresh spring rolls 店舗によって対応出来ない場合があります。

¥1,280

ベジタリアン ココナッツスープ

Coconuts soup



¥1,280

ベジタリアン グリーンカレーライス

Green curry and rice



¥1,280

ベジタリアン パッタイ

Pad Thai



¥1,280

ベジタリアン 京麩のタイ風ステーキ

Thai style wheat gluten steak



¥1,280

(税込価格)

Vegetarian Course

ベジタリアンコース

(2名様より承ります)

1名様 **¥4,980** 税込価格

青パ°パ°イヤサラダ° (ソムタム)

Green papaya salad



ホ°ルチーニ茸のココナッツスープ°

Coconuts soup



豆腐と^{こんにゃく}蒟蒻のがパ°オ

Stir fried tofu and konjac with Gapao



京麩のタイ風ステーキ

Thai style wheat gluten steak



ベ°ジ°タ°リ°ア°ン°ハ°ッ°タイ

Pad Thai



ベ°ジ°タ°リ°ア°ン°グ°リ°ン°カ°レ°ー°ラ°イ°ス

Green curry and rice



ベ°ジ°タ°リ°ア°ン°ジ°ェ°ラ°ー°ト

Vegetarian gelato

(税込価格)

春雨メニュー

タイの女性に人気の
ヘルシー食材
春雨は低カロリー、
低糖質で、GI値が低く
炭水化物で疲労回復！

新発売

スープ春雨 (小)

各 ¥780

スープと春雨の相性バツグンです。ダイエットにも最適。

スープをいづれか一つお選び下さい。

- ・ ココナッツスープ
- ・ トムヤムスープ
- ・ チキンスープ
- ・ グリーンカレー
- ・ マッサマンカレー



ココナッツスープ



トムヤムスープ



グリーンカレー



チキンスープ



マッサマンカレー

天使の海老と春雨の蒸し物

¥1,880

人気メニューが復活しました。

春雨パッタイ

米粉麺より食べやすい？
人気のパッタイが春雨で登場



¥1,180



春雨のシーフードサラダ

¥1,180

ヘルシーな春雨サラダはランチでも人気の一品です。



🔥 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

- ➡ 丹波鶏のタイバジル炒め
- 牛肉のタイバジル炒め
- ガバオ丼



バイマックル

抗酸化作用・消化促進
美容、血行促進

- ➡ トムヤソク



レモングラス

抗菌・殺菌作用・消化促進

- ➡ トムヤソク
- 鶏のコナツスープ



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)



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

- ➡ 海老とパクチーの炒飯
- 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



ココナツミルク

高血圧・糖尿病予防
ダイエット効果

- ➡ グリーンカレー
- マッサマンカレー
- 鶏のコナツスープ

