

サラダ ยำ Salad



Coriander Salad

パクチー

たっぷりサラダ ¥780

(税込¥855)

ヤム・パクチー ยำผักชี

タイではいろいろな料理に使われる、独特の風味をもったパクチー。香り高く新鮮なパクチーをたっぷり使った、人気のサラダです。

※時期によってご提供できない場合がございます。

契約農家さんから直送!



Thai Style Fresh Spring Rolls

生春巻

ポピアソ

ปอเปี๊ยะสด

タピオカ入りのライスペーパーで、シャキシャキ野菜とエビをギュッと包みました。ピリ辛のスイートチリソースでどうぞ。

毎日限定!

¥850

(税込¥935)



Green Papaya Salad

青パパイヤのサラダ

ソムタム・タイ

ส้มตำไทย

タイの国民食とも言われているサラダ。青パパイヤとピーナッツ・唐辛子などを、タイの鉢「クロック」で叩いて作ります。

当店おすすめ!



¥820

(税込¥900)



Minced Chicken Spicy Salad

鶏ミンチのタイ東北サラダ

ラープ・ガイ・イサーン

ลาบไก่อีสาน

鶏ミンチをナムプラーやスープなどで和えたサラダ。炒り米の香りが食欲をそそります。

¥820

(税込¥900)



Grilled Pork Spicy Salad

豚トロ肉の香草サラダ

コーム・ヤーン・ナムトック

คอหมูย่างน้ำตัก

豚トロ肉をあぶって、スープやナムプラー、レモンなどで和えたサラダ。

当店おすすめ!



¥880

(税込¥965)

※お肉をあぶるので、少々お時間をいただきます。

Glass Noodle Salad

春雨のサラダ

ヤム・ウンセン

ยำวุ้นเส้น

ヤム=和える、ウンセン=春雨の意。辛味・酸味・甘みのバランスが絶妙です。

海鮮たっぷり

¥850

(税込¥935)

Raw sausage salad

生ソーセージのサラダ

ヤムネーム

ยำแฮม

¥820

(税込¥900)

Coriander Small dish

パクチー小皿 ¥150

(税込¥165)

Coriander Platter

パクチー大皿

¥600

(税込¥660)



揚げもの ทอด Deep Fried

当店でしか味わえない! 唯一無二の味!



Deep Fried Chicken
With Thai Herb

当店
おすすめ!



ハーブ風味の 鶏からあげ

¥720
(税込¥795)

ガイトート・サムンプライ ไก่ทอดสมุนไพร
コックさんの特製たれとタイのハーブをもみこんだ、
当店のオリジナル唐揚げ。
スイートチリソースをかけてもおいしい!



Deep Fried Shrimp-paste Balls

当店
おすすめ!



エビ団子の揚げもの

2個 ¥480
(税込¥525)

4個 ¥950
(税込¥1045)

追加1個につき
¥240
(税込¥260)

トート・マンクン ทอดมันกุ้ง

エビがいっぱい入ったぶりぶりのお団子。
中からエビのおいしいスープがじゅわっとあふれる、
おつまみに最適な一品。



Fried chicken wings

手羽中の唐揚げ

¥720
(税込¥795)

ピッガイ・トート ปีกไก่ทอด

※ご提供までに20分程かかります。

Crispy Deep-fried Chicken Skin

鶏皮のからあげ

¥480
(税込¥525)

ナン・ガイ・トート หนังไก่ทอด

おなじみの鶏皮をタイ式に味付け!

Shrimp-tasted Cracker

さくさくエビせん



¥380
(税込¥415)

カオキャップ ข้าวเกรียบ

さっく리스パイシーな味わい!

卓上の

スイートチリソースは揚げものにぴったり!
ぜひかけてお召し上がりください。

卵焼き Omelet



Omelet with coriander

パクチー入り卵焼き

L (卵3個分)

¥680
(税込¥745)

カイジアオ・パクチー ไข่เจียวผักชี

食べた瞬間にパクチーの香りがふわっと
広がる卵焼き。ピリ辛のチリソースが
お似合い。

S (卵2個分)

¥630
(税込¥690)

Omelet with minced pork

豚ひき肉入り卵焼き

L (卵3個分)

¥630
(税込¥690)

カイジアオ・ムーサップ ไข่เจียวหมูสับ

豚ひき肉とネギが入った卵焼き。
辛みはありません。ごはんのおかずにも
ビールのお供にもピッタリ!

S (卵2個分)

¥580
(税込¥635)

パッポンカレー ผัดผงกะหรี่ Fried

当店人気 No.1!!

タイの専門店にも負けない美味しさ!

Stir-fried soft shell with curry (shrimp or crab)

ソフトシェルのカレー炒め

当店
おすすめ!

殻ごと食べられるソフトシェルを、カレーソースとトロトロ卵で炒めた
当店おすすめの一品! ジャスミンライスやもち米と一緒にいかがですか?



海老のカレー炒め

クンニムパッポンカレー

กุ้งผัดผงกะหรี่

¥1,680

(税込¥1,845)

蟹のカレー炒め

プーニムパッポンカレー

ปูผัดผงกะหรี่

¥1,880

(税込¥2,065)

炒めもの ผัด Fried

当店
おすすめ!

Stir-fried eggplant and pork with holy basil

ナスと豚肉のガパオ ¥820

パッ・ガパオ・マクアムー

ผัดมะเขือใบโหระพา

(税込¥900)

素揚げしたナスと豚肉を、生唐辛子とバジルで炒めました。
あつあつ、とろとろのピリッ辛いナスがやみつき



Stir-fried chicken with cashew nuts

鶏肉のカシューナッツ炒め ¥820

ガイ・パッ・メツمامアン

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

(税込¥900)

揚げた鶏肉とカシューナッツをピリ辛に炒めました。
ナッツの香ばしさと絶妙な歯ごたえがあとをひく美味しさ



Stir-fried minced meat with holy basil (chicken or pork)

タイのガパオと挽肉の炒めもの ¥750

(鶏ミンチ or 豚ミンチ)

パッ・ガパオ (ガイ or ムー)

ผัดกะเพรา (ไก่ or หมู)

タイのバジル「ガパオ」とタイの唐辛子で
ピリ辛に炒めたタイの食堂No.1メニュー!

(税込¥825)



タイ式に焼いた
目玉焼きトッピング
がオススメ!

¥70 (税込¥75)



*お料理は目安として約2人前ほどです。 *唐辛子マークのあるお料理は少し辛みのあるお料理です。辛さ調節できます!

Stir-fried cabbage with fish sauce

キャバツのナムプラー炒め

カランプリー・パツ・ナムプラー **¥450**
(税込¥495)



Stir-fried Japanese mustard spinach

青菜炒め **¥780**
(税込¥855)

パツ・パツクワントウンファイディーン

ผัดผักกวางตุ้งไฟแดง

タイの辛味噌タオチオで炒めます。
その時に上がる炎は本場さながら。



Stir-fried chinese morning glory

空芯菜炒め

※季節限定
(5月~11月頃まで)

¥880

(税込¥965)

パツ・パツブンファイディーン ผัดผักบุ้งไฟแดง

焼きもの ย่าง Grilled

Beef Steak

牛肉のステーキ

スワロンハイ **¥1,280**

(税込¥1,400)

สวอรองไฮ เสือร้องไห้

タイ語を訳すと「虎が泣く」という意味の料理スワロンハイ!
虎が食してあまりの美味しさに涙したという言い伝えから
この名前がついたとか。すっぱ辛いソースに絡めて召し上がれ!

当店
おすすめ!



Chiang mai sausage

チェンマイソーセージ **¥880**

(税込¥965)

サイウア ไส้อั่ว

チェンマイ出身のコックさんが一本ずつ丁寧に作ったソーセージ。
タイハーブがたっぷり入った香り高い味わいに、

やみつきになる人数! **グリルで焼き上げる為20~30分いただきます。**

当店
おすすめ!



Grilled pork

豚トロのあぶり焼き

コーム・ヤーン

คอหมูย่าง

¥880

(税込¥965)

タレがギュッとしみ込んだあぶり焼き。
豚トロのコリとした食感がたまりません。

グリルで焼き上げる為20~30分いただきます。

Grilled chicken

鶏肉のあぶり焼き

ガイ・ヤーン

ไก่ย่าง

¥880

(税込¥965)

パクチーの根っこを使って作る特製タレに
つけ込んだ鶏肉を、香ばしくあぶりました。

グリルで焼き上げる為20~30分いただきます。

「焼きものにはもち米」が
タイ流。相性も抜群なので、
ぜひ一緒に!

タイのもち米

¥420

(税込¥460)



Coriander Small dish

パクチー小皿

¥150 (税込¥165)

Coriander Platter

パクチー大皿

¥600

(税込¥660)



*お料理は目安として約2人前ほどです。 *唐辛子マークのあるお料理は少し辛みのあるお料理です。辛さ調節できます!

カレー แกง Curry

Chicken Green curry

鶏肉のグリーンカレー
ゲーン・キャオ・ワーン **¥780**
(税込¥855)
แกงเขียวหวานไก่



当店
おすすめ!



日本でも人気の高い
グリーンカレー。
ココナッツミルクの
甘さと唐辛子の辛さが
あとをひくカレーです。
ご飯とご一緒に!

Massa Man curry

マッサマンカレー **¥880**
(税込¥965)
ゲーン・マッサマン แกงมัสมั่น



世界で最も美味な
料理ランキングで
上位になった程
誰からも好まれやすい
タイカレーの一つ。
ホクホクのジャガイモと
柔らかく煮込んだ鶏肉で
仕上げました。

プラス¥290 (税込¥315) でごはん付きにできます



スープ ซุป Soup



TOMYAM soup (shrimp or chicken or fish)

トムヤムスープ **¥850**
(エビor鶏肉) (税込¥935)
ต้มยำ (กุ้ง or ไก่)

世界3大スープのひとつ。タイの代表的なスープです。
レモングラスやこぶみかんの葉などタイのハーブの香りが
食欲をそそります。



Spicy coconut soup (chicken or shrimp)

ココナッツスープ **¥850**
(鶏肉orエビ) (税込¥935)
ต้มข่า (ไก่ or กุ้ง)

トムヤムスープと並んでタイで人気のスープです。
ココナッツミルクのコクと酸味が効いていてクセになる味。

ごはんもの ข้าว Rice

Rice topped with stir fried minced meat with holy basil
(chicken or pork)

タイのガパオライス **¥880**
(鶏ミンチor豚ミンチ) (税込¥965)
パツ・ガパオ (ไก่orหมู) ผัดกะเพรา (ไก่ or หมู)



当店
おすすめ!



目玉焼き
+ ¥70
(税込¥75)

タイのバジル「ガパオ」で鶏・豚ミンチを炒めたピリ辛料理。
タイのごはんがよく合います。

Fried rice with (shrimp or chicken or pork)

タイの焼き飯
(エビor鶏肉or豚肉) **¥780**
(税込¥855)

カーオ・パツ
(クンorไก่orหมู)

ข้าวผัด (กุ้ง or ไก่ or หมู)

タイのお米をばらりと炒めた焼き飯。レモンをきゅっと
搾ってあっさりどうぞ。お酒のメにもぴったりです。



Plain rice

タイの白ごはん (ジャスミンライス)

カーオ・スーワイ

ข้าวสวย

¥290
(税込¥315)



Sticky rice

タイのもち米

カーオ・ニヤオ

ข้าวเหนียว

¥420
(税込¥460)



*お料理は目安として約2人前ほどです。 *唐辛子マークのあるお料理は少し辛みのあるお料理です。辛さ調節できます!

麺もの ก๋วยเตี๋ยว Noodle

専門店にも負けない美味しさ!

TOMYAM noodle

トムヤムクンラーメン

クイツティアオ トムヤム

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

¥890 (税込¥975)

人気のトムヤムクンスープに
米粉の麺をプラス。
プリプリのむき海老も入って
食べごたえのある
満腹満足やみつき麺!



Rice noodle soup with vegetable and meat

タイの屋台ラーメン

クイツティアオ・ナム

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

¥890 (税込¥975)

お米の麺で作る、
あっさりとした汁麺。
現地で活躍していた麺屋台で
本場の味を再現しています。



Thai style fried noodle

タイの焼きそば

¥880
(税込¥965)

パッタイ ผัดไทย

お米で作った麺を、にらやもやしと一緒に炒めた、
日本でも人気のパッタイ。
卓上の4つの調味料でアレンジするのも楽しい!



Thai style curry noodle

タイのカレーラーメン ¥980 (税込¥1,075)

カオソーイ ข้าวซอย

揚げた麺と茹でた麺の二つの食感が楽しめる
チェンマイのカレーラーメン。

※期間限定 11月~3月頃



当店自慢の一品!

★卓上の調味料はお好みで

酢唐辛子

さっぱり、
辛くしたいときに

砂糖

コクを
出したときに

粉唐辛子

辛く
したいときに

ナンプラー

味を
引きしめたいときに



デザート ขอบหวาน Dessert

Coconut icecream

殻つきココナッツアイス

ไอศกรีมกระถิ

¥460 (税込¥505)

ココナッツの香りとコクが
口いっぱい広がる、
異国感あふれる
贅沢なアイスクリーム。
※ココナッツの殻は
食べられません。



Vanilla icecream ไอศกรีมวานิลลา

バニラアイス ¥350 (税込¥385)

Vanilla ice Afoguard ไอศกรีมวานิลลา&กาแฟไทย

タイコーヒーフォガード ¥400 (税込¥440)

タイコーヒーがけバニラアイス

Mango icecream ไอศกรีมมะม่วง

マンゴーアイス ¥350 (税込¥385)



Coconut milk with tapioca pearls สาคู

タピオカココナッツミルク ¥350 (税込¥385)

*お料理は目安として約2人前ほどです。 *唐辛子マークのあるお料理は少し辛みのあるお料理です。辛さ調節できます!