

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。



Thai Style Fresh Spring Rolls

生春巻

¥850
(税込 ¥935)

ポピアン

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。



Green Papaya Salad

青パパイヤのサラダ



¥820
(税込 ¥900)



ソムナム・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。



Minced Chicken Spicy Salad

鶏ミンチのタイ東北サラダ

¥820
(税込 ¥900)



ラーフ・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。

Seafood & Thai Herb Salad

★ビールやハイボールとも相性ばっちり!

海鮮とタイハーブのサラダ ¥850
(税込 ¥935)

ヤム・タレー
ยำทะเล

さっとゆでたプリプリのエビやイカをタイのハーブで爽やかに仕上げたサラダ。

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)



Glass Noodle Salad

春雨のサラダ

海鮮
たっぷり

¥850
(税込 ¥935)

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。



Grilled Pork Spicy Salad

豚トロ肉の香草サラダ

¥880
(税込 ¥965)

コームヤーン・ナムトック
คอหมูย่างน้ำตก

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。

※お肉をあぶるので、少々お時間をいただきます。

Pork liver spicy salad

レバーのナムトック
ตับหวาน ¥820
(税込 ¥900)

Raw sausage salad

生ソーセージのサラダ
ヤムネーム ¥820
(税込 ¥900)

揚げ物ทอด Deep Fried



Deep Fried Chicken
With Thai Herb

当店
おすすめ!



ハーブ風味の 鶏からあげ

¥690
(税込 ¥755)

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)

トート・マンクン
ทอดมันกุ้ง

エビがいっぱい入ったぷりぷりのお団子。
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

手羽先の唐揚げ

ピッガイ・トート ¥690
ปีกไก่ทอด (税込 ¥755)



卵焼き Omelet

Omelet with coriander

L (卵3個分)

香草入り卵焼き

¥680
(税込 ¥745)

カイジアオ・パクチー ไข่เจียวผักชี

S (卵2個分)

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。
(税込 ¥690)

Crispy Deep-fried Chicken Gristle

鶏軟骨のからあげ



¥480

エン・ガイ・トート ¥480
เอ็นไก่ทอด (税込 ¥525)

ビールのおつまみにぴったり!

Crispy Deep-fried Chicken Skin

鶏皮のからあげ

ナン・ガイ・トート ¥480
หนังไก่ทอด (税込 ¥525)

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

カオキャップ ¥380
ข้าวเกรียบ (税込 ¥415)

さっくりスパイシーな味わい!



Omelet with minced pork

L (卵3個分)

豚ひき肉入り卵焼き

¥630
(税込 ¥690)

カイジアオ・ムーサップ ไข่เจียวหมูสับ

S (卵2個分)

豚ひき肉とネギが入った卵焼き。

¥580

辛みはありません。

(税込 ¥635)

ごはんのおかずにもビールのお供にもピッタリ!

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。

炒めもの ผัด Fried

当店
人気 No.1!!



当店
おすすめ!

Stir-fried soft shell with curry

ソフトシエルの カレー炒め

当店
おすすめ!



パッポンカレー ผัดผงกะหรี่

殻ごと食べられるソフトシェルを、カレーソースとトトロ口卵で炒めた当店おすすめの一品!
リピート率No.1の人気商品です!
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	¥1680
クンニムパッポンカレー	(税込 ¥1845)
蟹のカレー炒め	¥1880
プーニムパッポンカレー	(税込 ¥2065)

Stir-fried eggplant and pork with holy basil



ナスと豚肉のガパオ ¥820

(税込 ¥900)

パッ・ガパオ・マクアム
ผัดมะเขือใบโหระพา

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、とろとろのピリッと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

(税込 ¥900)

ガイ・パッ・メツムアン
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

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 cabbage with fish sauce

キャバツのナムプラー炒め

カランプリー・パッ・ナムプラー ¥450
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา (税込 ¥495)



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

タイのガパオと挽肉の炒めもの

(鶏ミンチ or 豚ミンチ) ¥750

パッ・ガパオ(ガイ or ムー) (税込 ¥825)
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!



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)



Stir-fried squid with chilli paste

イカの辛味噌炒め

ブラームック・パッ・ナムブリックパオ ¥850
ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา (税込 ¥935)

Stir-fried mixed vegetables

野菜たっぷり炒め

パッ・バック・ルアムミツ ¥780
ผัดผักรวมมิตร (税込 ¥855)

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 ¥880
(5月~11月頃まで) (税込¥965)

パツ・パツブンファイディーン ผัดผักบุ้งไฟแดง

White fish with sweet vinegar source

白身魚の甘酢ソースがけ ¥820
(税込¥900)

プラーサームロット ปลาสามรส

ふわふわ、さくさくにあげた白身魚を特製甘酢ソースで。



焼きもの ย่าง Grilled

当店
おすすめ! Beef Steak



牛肉のステーキ
スワロンハイ ¥980
(税込¥1075)

スワロンハイ 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!



Chiang mai sausage

チェンマイソーセージ ¥880
(税込¥965)

サイウア
ไส้จุก

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、やみつきになる人多数!



Grilled pork



豚トロのあぶり焼き ¥880
(税込¥965)

コーム・ヤーン
คอหมูย่าง

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。
※少々時間がかかります。



Grilled chicken

鶏肉のあぶり焼き ¥880
(税込¥965)

ガイ・ヤーン
ไก่ย่าง

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。
※少々時間がかかります。



「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)



カレー แยก Curry



当店
おすすめ!



Green curry (chicken or pork or shrimp)

グリーンカレー  **¥780**
(税込 ¥855)

(鶏肉 or 豚肉 or エビ) ゲーン・キャオ・ワーン
แกงเขียวหวาน (ไก่ or หมู or กุ้ง)

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!



Red curry (chicken or pork or shrimp)

レッドカレー  **¥780**
(税込 ¥855)

(鶏肉 or 豚肉 or エビ) ゲーン・ベツ
แกงเผ็ด (ไก่ or หมู or กุ้ง)

グリーンカレーよりも辛さは控えめ。実はタイではグリーンカレーよりもレッドカレーのほうが人気!

スープ ซุป Soup



TOMYAM soup (shrimp or chicken or fish)

トムヤムスープ  **¥850**
(税込 ¥935)

(エビ or 鶏肉 or 魚) トム・ヤム
ต้มยำ (กุ้ง or ไก่ or ปลา)

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。

※すっきりした透明スープでもお作りできます!



Spicy coconut soup (chicken or shrimp)

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

トム・カー 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。

Clear glass noodle soup


春雨のあっさりスープ **¥820**
(税込 ¥900)

トムジュー・ウンセン ต้มจืดวุ้นเส้น

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
(鶏ミンチ or 豚ミンチ)

 パツ・ガパオ (ガイ or ムー)
ผัดกะเพรา (ไก่ or หมู) **¥880**

目玉焼き **¥70**
(税込 ¥75) (税込 ¥965)

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



当店
おすすめ!



Plain rice

タイの白ごはん (ジャスミンライス)

カーオ・スーイ ข้าวสวย **¥290**
(税込 ¥315)



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 or ガイ or ムー)
ข้าวผัด (กุ้ง or ไก่ or หมู)

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



Sticky rice

タイのもち米 **¥420**
(税込 ¥460)

カーオ・ニャオ ข้าวเหนียว



麺もの ก๋วยเตี๋ยว Noodle

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たえのある満腹満足やみつき麺!

★麺を3種類からお選びください

極太麺(1cm幅) センヤイ เส้นใหญ่
中麺(3mm幅) センレック เส้นเล็ก
細麺(1mm幅) センミー เส้นหมี่



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 **¥780**
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ (税込¥855)

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。

★麺を3種類からお選びください

極太麺(1cm幅) センヤイ เส้นใหญ่
中麺(3mm幅) センレック เส้นเล็ก
細麺(1mm幅) センミー เส้นหมี่



Thai style fried noodle

タイの焼きそば

パッタイ **¥880**
ผัดไทย (税込¥965)

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!



Fried rice noodle with soy sauce paste

タイの焼きうどん

パツ・シーユ **¥880**
ผัดซีอิ้ว (税込¥965)

極太麺をタイのしょうゆで炒めています。タイではパッタイと同じくらい人気のメニューです。



Thai style curry noodle

タイのカレーラーメン

カオソーイ **¥980**
ข้าวซอย (税込¥1075)

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 スタッフまでお問い合わせください



Thai style instant noodles

贅沢インスタントラーメン **¥980** ต้มยำมาม่า (税込¥1075)

★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 …コクを出したいときに

粉唐辛子 …辛くしたいときに

ナムプラー …味を引き締めたいときに



デザート ของหวาน Dessert

Coconut icecream

殻つき

ココナッツアイス

ไอศกรีมกะทิ **¥460**
(税込¥505)

ココナッツの香りとココ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)



Mango icecream ไอศกรีมมะม่วง

マンゴーのアイス **¥350**
(税込¥385)



Lychee cherbet ไอศกรีมลิ้นจี่

ライチのシャーベット **¥350**
(税込¥385)

Coconut milk with tapioca pearls สาธุ

タピオカココナッツミルク **¥350**
(税込¥385)

Coconut milk with tapioca pearls and red bean paste สาธุถั่วแดง

タピオカと小豆入り

ココナッツミルク **¥370**
(税込¥405)



*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!