

Most of our dishes are for two. We recommend you to order one dish from each section (appetizer, vegetable, soup and main) and share them with your company.

APPETIZER 前菜

- O-01 前菜盛り合わせ **฿** (生春巻・青パパイヤのサラダ・タイソーセージ・鶏からあげ)
Assorted Appetizers 1800
Fresh Spring Roll, Spicy Green Papaya Salad, Thai Sausage, Deep-fried Chicken
特定原材料：小麦・卵・落花生・えび
- E-40 タイのさつま揚げ トード・マン・プラー **฿**
THOD MAN PLA (Deep-fried Fish Cakes) 850
Fish Paste, Green Beans, Red Curry Paste, Egg, Kaffir Lime Leaves
特定原材料：落花生
- E-41 ふわふわ海老のすり身揚げ トード・マン・クン **฿**
THOD MAN GUNG (Deep-fried Shrimp Cakes) 880
Shrimp Paste, Egg, Cornstarch
特定原材料：小麦・えび
- E-75 エビトースト カノム・パン・ナー・クン **฿**
KANOM PANG NA GUNG (Shrimp Toast) 880
Shrimp Paste, Bread, Red Pepper, Sesami
特定原材料：小麦・卵・乳・えび
- I-60 生春巻 ポピア・ソット **฿** ソース **฿**
POPIA SOD (Fresh Spring Rolls) 780
Rice Paper, Shrimp, Chicken, Egg, Cucumber, Carrot, Lettuce, Potherb Mustard, Coriander, Somen Noodle
特定原材料：小麦・卵・落花生・えび

SALAD サラダ

- I-20 豚ひき肉のレモングラス和え、レタス包み **฿**
YAM MOO TAKRAI (Spicy Minced Pork & Lemongrass Salad Served with Lettuce) 980
Pork, Lemongrass, Chili, Red Onion, Kaffir Lime Leaf, Coriander
特定原材料：
- O-03 パクチーサラダ ヤム・パクチー **฿**
YAM PAXI (Spicy Fresh Coriander Salad) 780
Coriander, Pork, Red Pepper, Lettuce, Red Onion
特定原材料：
- I-63 青パパイヤのサラダ ソムタム・タイ **฿**
SOMTAM THAI (Spicy Green Papaya Salad) 950
Green Papaya, Grape Tomato, Green Beans, Peanuts, Lemon, Chili, Sakuraebi Shrimp, Nampla)
特定原材料：えび
- I-61 シーフード春雨サラダ ヤム・ウンセン **฿**
YAM WOONSEN (Spicy Vermicelli Salad) 980
Vermicelli, Prawn, Sakuraebi Shrimp, Squid, Pork, Grape Tomato, Celery, Leek, Carrot, Red Pepper, Coriander)
特定原材料：えび
- I-74 エビとアボカドのサラダ ヤム・クン・アボカド **฿**
YAM GUNG AVOCADO (Prawn & Avocado Salad) 980
Prawn, Avocado, Red Onion, Onion, Lettuce, Grape Tomato, Red Pepper, Yellow Pepper
特定原材料：えび
- I-62 焼き茄子サラダ ヤム・マクア・ヤーン **฿**
YAM MAKEUA YANG (Grilled Eggplant & Minced Pork Salad) 850
Eggplant, Prawn, Pork, Egg, Grape Tomato, Red Onion, Red Pepper, Coriander
特定原材料：えび
- I-10 鶏挽き肉の辛味ハーブ和え ラーブ・ガイ **฿**
LARB GAI (Spicy Minced Chicken & Herbs) 950
Chicken, Pepper Mint, Red Onion, Jasmine Rice Powder, Chili Powder, Kaffir Lime Leaves
特定原材料：
- I-30 ローストビーフサラダ ヤム・ヌア **฿**
YAM NUA (Spicy Grilled Beef Salad) 1,100
Beef, Grape Tomato, Cucumber, Red Onion, Celery, Carrot, Leek, Red Pepper, Coriander
特定原材料：えび



For your side dishes おつまみに ALL 500yen

 I-98 ยำเต้าหู้เย็น タイ風冷奴 ฿ ヤム・トーフ・イエン YAM TAOFU YEN 500 (Cold Tofu with Thai Herb Sauce) Tofu, Minced Pork, Green Pepper, Red Pepper, Coriander 特定原材料：	 I-02 ไส้กรอกกือसान タイソーセージ ฿ サイクローク・イサーン SAIKROK E-SAN 500 (Fermented Sausage) Pork Sausage, Rice Powder, Chili, Ginger, Peanuts, Lemon 特定原材料：小麦・落花生	 E-04 เกี๊ยทอด タイ鶏からあげ ฿ ガイ・トード GAI THOD 500 (Deep-fried Chicken) Chicken, Red Pepper, Coriander 特定原材料：小麦	 I-08 เกี๊ยวกุ้งน้ำ 水餃子 ฿ ギョウ・ナム GEW NAAM 500 (Dumplings in Soup) Pork Dumpling, Fish Sauce Taste Soup 特定原材料：小麦・卵・えび	 E-49 เกี๊ยวกุ้งทอด エビの揚げ餃子 ฿ ギョウ・クン・トード GEW GUNG THOD 500 (Deep-fried Shrimp Dumplings) Shrimp Paste, Rice Paper 特定原材料：小麦・卵・えび	 I-06 ยำเกรียบกุ้ง タイのえびせん ฿ คาอ・キアップ・クน KHAO KRIAP GUNG 400 (Shrimp Crackers) Shrimp 特定原材料：えび
---	--	--	--	--	---

We can serve dishes that are not on the menu if we have the ingredients. Please tell us if you prefer to avoid chili or fresh coriander.

฿ = 辛さの目安です。(฿0~฿3) パクチー(香菜) 抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。写真はイメージです。メニューにない料理も材料のあるものはできる限りお作り致します。

VEGETABLE 野菜炒め

F-61 空芯菜炒め バックブン・ファイデー

PAK BOONG FAI DAENG (Stir-fried Spicy Morning Glory)
Morning Glory, Garlic, Soy Bean Paste
特定原材料：小麦

980

F-21 カナー菜とカリカリ豚の炒めもの パット・パッカナー・ムー・クローブ

PHAD PAK KANAA MOO KLOBE (Stir-fried Spicy Kanaa Vegetable with Crispy Pork)
Collard, Pork, Red Pepper, Garlic
特定原材料：小麦

980

F-60 彩り野菜の炒めもの パット・パック・ルアムミット

PHAD PAK RUAMMID (Stir-fried Vegetables with Oystersauce)
Carrot, Chinese Cabbage, Broccoli, Cauliflower, Red Pepper, Yellow Pepper, Shiitake Mushroom
特定原材料：小麦

930

EGG 玉子料理

H-02 豚ひき肉入り玉子焼き カイチャオ・ムー・サップ

KAI JEOW MOO SAB (Fried Egg with Minced Pork)
Egg, Pork, Red Pepper, Coriander
特定原材料：小麦・卵

800

MEAT 肉料理

I-27 ポークグリのレモンソース ムー・マナオ

MOO MANAU (Spicy Soft-Boiled Pork Salad, Lemon & Herb Flavor)
Pork, Collard, Leek, Red Pepper, Lemon, Garlic, Coriander
特定原材料：

980

D-21 豚トロ肉のグリル コー・ムーヤーン

KOH MOO YANG (Grilled Pork Neck)
Pork Neck, Garlic
特定原材料：乳

1,080

I-21 豚トロ肉のグリルのサラダ ナムトック・コー・ムーヤーン

NAMTOK KOH MOO YANG (Spicy Grilled Pork Neck Salad)
Pork Neck, Pepper Mint, Red Onion, Jasmine Rice Powder, Chili, Kaffir Lime Leaves, Cabbage, Cucumber
特定原材料：

1,080

F-02 鶏肉とカシューナッツ炒め ガイ・パット・メット・マムアン

GAJ PHAD MED MAMUANG (Stir-fried Chicken with Cashewnut on a Cup of Potatoes)
Chicken, Cashewnut, Carrot, Green Pepper, Red Pepper, Yellow Pepper, Onion, Potato
特定原材料：小麦

980

D-02 タイ・ローストチキン ガイ・ヤーン

GAJ YANG (Grilled Chicken, Isan Style)
Chicken, Garlic
特定原材料：乳

980

D-31 ビーフグリル もち米を添えて スア・ヤーン

NUA YANG (Grilled Beef, Thai Style) & KHAO NIEW (Sticky Rice)
Beef, Garlic, Sticky Rice
特定原材料：乳

1,580

SOUP スープ

A-01 トムヤムクン 海老のスパイシーサワースープ

TOM YAM GUNG (Prawn in Spicy & Sour Soup)
Prawn, Straw Mushroom, Lemongrass, Kaffir Lime Leaf, Galanger, Coriander, Chili Paste, Milk
特定原材料：乳・えび

1,250

A-04 鶏肉のココナッツミルクスープ トム・カー・ガイ

TOM KHA GAI (Coconut Chicken Soup)
Chicken, Grape Tomato, Red Onion, Coconut Milk, Lemongrass, Kaffir Lime Leaf, Galanger, Coriander, Chili Powder
特定原材料：乳

1,150

A-03 野菜、豆腐、春雨、豚ひき肉のスープ ゲーン・チュー・ウンセン

GAENG CHUET WOONSEN (Vermicelli & Minced Pork in Soup)
Vermicelli, Chinese Cabbage, Tofu, Leek, Celery, Straw Mushroom, Coriander
特定原材料：小麦

980



F-61 ผักบุ้งไฟแดง



F-21 ผัดคะน้าหมูกรอบ



F-60 ผัดผักรวมมิตร



H-02 ไข่เจียวหมูสับ



I-27 หมูสะเต๊ะ



D-21 คอหมูย่าง



I-21 น้ำตกคอหมูย่าง



F-02 เก๋มเต๋มมะม่วง



D-02 ไก่ย่าง



D-31 เนื้อย่าง



A-01 ต้มยำกุ้ง



A-04 ต้มข่าไก่



A-03 แกงจืดเต้าหู้วันแสน

We can serve dishes that are not on the menu if we have the ingredients. Please tell us if you prefer to avoid chili or fresh coriander.

※ = 辛さの目安です。(〻 0 ~ 〻 3) パクチー (香菜) 抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。写真はイメージです。メニューにない料理も材料のあるものではできる限りお作り致します。

SEAFOOD シーフード

- D-43 エビ焼き クン・パオ 1,680
GUNG PAO (Grilled Prawn with Thai Seafood Sauce)
Prawn
特定原材料：えび
- G-45 イカのレモンソースかけ プラームック・ヌン・マナオ 980
PLAMUC NUNG MANAU (Steamed Squid with Spicy Lemon Sauce)
Squid,
特定原材料：えび
- G-40 エビと春雨のあっさり蒸し クン・オップ・ウンセン 1,280
GUNG OP WOONSEN (Steamed Prawn & Vermicelli)
Prawn, Vermicelli, Leek, Ginger, Coriander, Garlic, Black Pepper
特定原材料：小麦・乳・えび
- G-51 エビのガーリック風味 クン・ヌン・ガティアム 980
GUNG NUNG GRATIEM (Steamed Prawn with Garlic)
Prawn, Green Pepper, Red Pepper, Yellow Pepper, Leek, Garlic
特定原材料：小麦・えび
- F-47 エビのレッドカレーソース炒め チューチャー・クン 980
CHUCHI GUNG (Stir-fried Fish with Red Curry)
Prawn, Red Pepper, Kaffir Lime Leave, Coconut Milk, Red Curry Paste
特定原材料：乳・えび
- F-51 ソフトシェルクラブのふんわり玉子カレー炒め プーニム・パッ・ポン・カレー 1,680
PUNIM PHAD PONG CARY (Stir-fried Soft-Shell-Crab with Egg & Curry Sauce)
Soft-Shell-Crab, Red Pepper, Green Pepper, Celery, Egg, Curry Powder, Milk
特定原材料：小麦・卵・乳・えび・かに

CURRY カレー

- C-02a 鶏肉と茄子のグリーンカレー ゲーン・キョウ・ワーン・ガイ 1,200
GAENG KIEW WAN GAI (Chicken & Eggplant in Green Curry)
Chicken, Eggplant, Green Pepper, Red Pepper, Green Curry Paste, Kaffir Lime Leave, Sweet Basil, Coconut Milk
特定原材料：乳・えび
- C-02b エビのプリプリグリーンカレー ゲーン・キョウ・ワーン・クン 1,380
GAENG KIEW WAN GUNG (Prawn in Green Curry)
Prawn, Green Pepper, Red Pepper, Green Curry Paste, Kaffir Lime Leave, Sweet Basil, Coconut Milk
特定原材料：乳・えび
- C-01 鶏肉と竹の子のレッドカレー ゲーン・デーン・ガイ 1,200
GAENG DAENG GAI (Chicken in Red Curry)
Chicken, Bamboo Shoot, Green Pepper, Red Pepper, Red Curry Paste, Kaffir Lime Leave, Sweet Basil, Coconut Milk
特定原材料：乳・えび
- C-03 鶏肉とじゃがいものマッサマンカレー ゲーン・マッサマン 1,200
GAENG MASAMAN (Thai Muslim Curry with Chicken & Potato)
Chicken, Potato, Carrot, Onion, Peanuts, Masaman Curry Paste, Coconut Milk
特定原材料：乳・落花生・えび

RICE ごはん類

T-02 大盛り Large Portion 150

- B-01 エビチャーハン カオ・パット・クン 980
KHAO PHAD GUNG (Fried Rice with Prawn)
Prawn, Onion, Grape Tomato, Carrot, Leek, Egg, Lemon, Cucumber
特定原材料：小麦・卵・えび
- B-20 チキンスープ炊き込みごはん 鶏肉をのせて カオ・マン・ガイ 980
KHAO MAN GAI (Steamed Sliced Chicken on Chicken Rice)
Chicken, Coriander, Cucumber, Soy Bean Paste
特定原材料：小麦
- B-21 鶏ひき肉のガパオごはん 目玉焼をのせて ガイ・ガパオ・ラート・カオ 980
GAI GRAPRAO RHAD KHAO (Stir-fried Spicy Minced Chicken with Basil on Rice)
Chicken, Red Pepper, Green Pepper, Onion, Holy Basil, Chili, Garlic, Egg, Cucumber
特定原材料：小麦・卵
- B-31 豚肉とろとろ煮をご飯に添えて カオ・カー・ムー 980
KHAO KAH MOO (Soft-boiled Pork Leg and Vegetable on Rice)
Pork, Mustard Spinach, Takana Pickles
特定原材料：小麦
- B-29 焼き豚をご飯に添えて カオ・ムー・デーン 980
KHAO MOO DAENG (Grilled Pork with Herb Sauce on Rice)
Pork, Mustard Spinach, Egg
特定原材料：小麦・卵
- B-50 ライス RICE 300 B-52 小ライス RICE Small Portion 200 B-55 タイの蒸しもち米 Sticky Rice 500 T-18 目玉焼 Fried Egg 100



D-43 グッドเผา



F-51 プーニムผัดผงกระหรี่



G-45 ปลาหมึกผัดมะนาว



G-40 กุ้งต้มเส้น



G-51 กุ้งนึ่งกระเทียม



F-47 จู๋ผัด



C-01 แกงแดงไก่



C-03 แกงมัสมั่น



B-01 ข้าวผัดกุ้ง



B-21 ไก่ผัดไทยรสแซ่บ



C-02b แกงเขียวหวานกุ้ง



C-02a แกงเขียวหวานไก่



B-31 ข้าวขาหมู



B-29 ข้าวหมูแดง



B-20 ข้าวมันไก่

We can serve dishes that are not on the menu if we have the ingredients. Please tell us if you prefer to avoid chili or fresh coriander.

🌶️ = 辛さの目安です。(🌶️ 0 ~ 🌶️ 3) パクチー (香菜) 抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。写真はイメージです。メニューにない料理も材料のあるものではできる限りお作り致します。

NOODLES 麺類

- J-50 タイの焼きビーフン パッタイ ๒๒ 980
PHADTHAI (Fried Rice Noodles)
Rice Noodle, Prawn, Tofu, Sakura Shrimp, Bean Sprout, Scallion, Peanuts, Chili Powder, Lemon, Takana Pickles
特定原材料: 小麦・卵・落花生・えび
- J-53 シーフードあんかけ太麺焼きビーフン センヤイ・ラート・ナー (生麺使用) ๒๒ 1,150
SEN YAI RHAD NA (Fried Thick Rice Noodles with Amber Sauce)
Rice Noodle, Prawn, Squid, Cauliflower, Chinese Cabbage, Cabbage, Collard, Carrot
特定原材料: 小麦・卵
- J-51 よっぱらいピリ辛太麺焼きビーフン パツ・キー・マオ (生麺使用) ๒๒ 1,100
PHAD KEE MAO (Spicy Fried Thick Rice Noodles)
Rice Noodle, Mustard Spinach, Cauliflower, Red Pepper, Chili, Garlic, Sweet Basil
特定原材料: 小麦・卵
- J-52 タイ醤油風味太麺焼きビーフン パツ・シユ (生麺使用) ๒๒ 1,100
PHAD SEE IW (Fried Thick Rice Noodles with Soy Sauce)
Rice Noodle, Pork, Egg, Carrot, Mustard Spinach, Broccoli
特定原材料: 小麦・卵
- J-70 チェンマイ名物カレーヌードル カオ・ソイ ๒๒ 980
KHAO SOI (Chiang Mai Style Curry Noodles)
Chicken, Chinese Noodle, Takana Pickles, Bean Sprout, Red Onion, Lemon, Leek, Coriander
特定原材料: 小麦・卵・乳・えび
- J-10 トムヤムヌードル クィットティアオ・トムヤム (麺の種類が選べます) ๒๒ 900
KUAYTIEW TOM YAM (Spicy & Sour Tom Yam Noodles) *Choose the type of the noodle
Chinese Noodle, Pork, Fish Ball, Bean Sprout, Mustard Spinach, Celery, Leek, Coriander
特定原材料: 小麦・卵・乳・えび
- J-30 タイしょうゆヌードル クィットティアオ・ナム (麺の種類が選べます) ๒๒ 900
KUAYTIEW NAAM (Fish Sauce Taste Soup Noodles) *Choose the type of the noodle
Rice Noodle, Pork, Fish Ball, Bean Sprout, Mustard Spinach, Celery, Leek, Coriander
特定原材料: 小麦・卵・えび

麺の種類をお選びください (J-10/J-30)

Choose the type of the noodle



Topping

- T-05 バクチャー 150
PAXI (Coriander)
- T-02 大盛り 100
Large Portion



J-50 ผัดไทย



J-53 สลัดเส้นก๋วยเตี๋ยว



J-51 ผัดขี้เมา



J-52 สลัดเส้นก๋วยเตี๋ยว

DESSERT デザート

- P-1 タピオカ&ココナッツミルク サー・クー 400
SAKU (Tapioca in Coconut Milk)
特定原材料: 乳
- P-2 カボチャプリン サンカヤー・ファクトーン 500
SANKAYA Fhak Tong (Pumpkin Pudding)
特定原材料: 卵・乳
- P-3 絶品タロイモプリン カノム・モーケン 500
KANOM MOKAENG (Thai Egg Custard)
特定原材料: 卵・乳
- P-4 タロイモプリン とココナッツアイス 800
KANOM MOKAENG (Thai Egg Custard) & COCONUT ICE CREAM
特定原材料: 卵・乳
- P-5 マンゴーともち米 カオニャオ・マムアン 900
KHAO NIEW MAMUANG (Fresh Mango with Sweet Sticky Rice)
特定原材料: 乳
- P-6 マンゴー マムアン 680
MAMUANG (Fresh Mango)
- P-7 ココナッツアイス 400
Coconut Ice Cream
特定原材料: 乳
- P-8 マンゴーアイス 400
Mango Ice Cream
特定原材料: 乳

コーヒー / 紅茶

COFFEE (Hot/Iced) / TEA (Hot/Iced)

500



P-2 สลัดชาพริกทอด



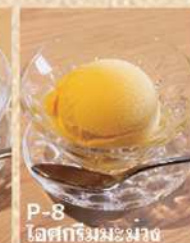
P-3 ขนมหม้อแกว



P-5 ข้าวเหนียวมะม่วง



P-7 ไอศกรีมกระเทียม



P-8 ไอศกรีมมะม่วง



J-70 ข้าวซอย



J-10 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ



J-30 ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

We can serve dishes that are not on the menu if we have the ingredients. Please tell us if you prefer to avoid chili or fresh coriander.

🌶️ = 辛さの目安です。(๒๒ 0~๒๒ 3) バクチャー (香菜) 抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。写真はイメージです。メニューにない料理も材料のあるものではできる限りお作り致します。