

## Appetisers

🔥 タパスプレート 前菜盛り合わせ	¥2,237
トーマンゲン エビのすり身揚げ	¥2,237
グングレットガー エビ入り胡麻団子、パイナップルソース添え	¥2,486
ガイホーバイトウーイ 鶏肉のパンダンリーフ包み揚げ	¥2,237
ポーピアトー 揚げ春巻きブルムソース添え	¥1,615
カオタンナータン ライスクラッカー、海老と豚肉ディップ添え	¥1,615

## Salads

🔥 ヤムヌアヤーンアグン ピリ辛和牛とグレーブのサラダクレープ添え	¥3,107
🔥 ラープガイ/ムー ひき肉のラーブサラダ (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥1,864
🔥 ソムタムタイ 青パパイヤのサラダ	¥2,486
🔥 ソムタムソンプーニムグローブ パパイヤと人参のスパイシーサラダ ソフトシェルクラブのから揚げ添え	¥3,356

## Soups

🔥 トムヤムクンナーン オニテナガエビのトムヤムスープ	¥3,107
🔥 トムカーガイ 鶏肉ココナッツミルクのスープ	¥2,486
🔥 ゲーンランジュアン スパイシーハーブ入り和牛のスープ	¥3,107

## Spicy Dip

🔥 ナムブリックロンルア スティック野菜となまずのフライ 豚ひき肉とエビのディップソース添え	¥3,480
--	--------

## Curries

🔥 ガーンキアウワン グリーンカレー (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥2,983
🔥 ガーンペット ガイ/ムー/ヌア レッドカレー (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥2,983
🔥 ガーンマッサマン ガイ/ヌア マッサマンカレー (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥2,983

🔥 チューチーゲンナーン エビのレッドカレー	¥2,983
---------------------------	--------

## Stir-Fries

🔥 プラムグクアブリックグルア イカのガーリックチリソルト炒め	¥2,734
🔥 プーニムガパオグローブ ソフトシェルクラブと唐辛子のガーリック炒め	¥7,458
🔥 プラーガポンサムロード スズキの唐揚げ甘辛ソース添え	¥3,356
🔥 プラーガポントートナンプレー スズキの唐揚げナンプレーソース和え	¥3,356
🔥 ホイシエルガパオグローブ ホタテの唐辛子炒め ガーリック風味揚げガパオ添え	¥3,480
🔥 ガイパットメットナムアン 鶏肉のカシューナッツ炒め	¥3,107
🔥 サーロインヤーンカオマンソムタム サーロインステーキ&パパイヤサラダ カオマンライス	¥6,836
🔥 パックタイワンパットヘッドエリンギ 野菜ときのこの炒め物	¥2,237
🔥 パットパクルアムミット 彩り野菜のオイスターソース炒め	¥2,237

## Thai Favourites

カオパッドプーニム ソフトシェルクラブチャーハン	¥3,729
カオパッドクン エビチャーハン	¥2,734
カオパッド ガイ/ムー/ヌア チャーハン (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥2,486
パットシーイウ ガイ/ムー/ヌア タイ米で作った平麺の黒醤油焼きそば (鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください)	¥2,486
ラッドナーホイシエル ホタテ入りあんかけ麺 グレービーソースがけ	¥2,734
🔥 カオパットブリックパオクン エビチャーハンチリペースト和え	¥2,734
🔥 カオマンガイ チキンライス	¥2,734
🔥 カオカームー 豚足の煮込みとジャスミンライス	¥2,858
🔥 カオカームー ジャーマン 豚足のカリカリ揚げとジャスミンライス	¥2,858

## Desserts

カオニアウマムアンアイチムカティ マンゴーともち米のココナッツアイス添え	¥1,864
ブアロイスアンブア タロイモとカボチャ 団子の温かいココナッツミルクがけ	¥1,243
カノムコー ココナッツ黒糖団子	¥1,243
カオニアウダムピアク 黒もち米のココナッツミルクがけ	¥1,118
タップチイムグローブ 水栗入りのココナッツミルクがけ	¥1,118
ポンラマイルアム 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,237
アイティムガティ 自家製ココナッツアイスクリーム	¥1,118

## Vegetarian

🔥 ラープヘッド ミント入りエリンギラーブサラダ	¥1,615
🔥 ラープタオフー ミント入り豆腐ラーブサラダ	¥1,615
🔥 トムヤムヘッド きのこのトムヤムスープ	¥1,864
🔥 ガーンキアウワンパック 野菜入りグリーンカレー	¥2,734
カオパッドパック 野菜チャーハン	¥2,486
パッドヘッドサームヤーン 3種のきのこ炒め	¥2,237
パッドノーマイファランタオフートー アスパラガスと厚揚げ炒め	¥2,237
🔥 タオフートーラードブリック 厚揚げのピリ辛ソースがけ	¥2,237
🔥 タオフートーパッドソクラーン バジル入り厚揚げとカシューナッツのピリ辛炒め	¥2,237
🔥 パッドガパオタオフー バジル入り豆腐ときのこのピリ辛炒め	¥2,237
🔥 パッタイバック ライスヌードルの野菜と厚揚げの焼きそば	¥2,237





## Thai Set Special Menu

**Khao San** カーオサン 4,847 yen

### Mixed Appetisers

**Poh Pia Tod** ポーピアトート  
Deep-fried Spring Rolls with Plum Sauce  
揚げ春巻き

**Khaao Tang Nah Tang** カーオタンナータン  
Rice Cracker with Prawn and Pork Peanut Sauce  
ライスクラッカー エビと豚肉のピーナッツソース

**Yum Nua Yaang A-Ngoon** ヤムヌアカーンアゲン  
Spicy Grilled Beef Salad with Grapes  
牛肉とグレープのスパイシーサラダ

### Soup

**Tom Yum Goong Naang** トムヤンクン  
Spicy River Prawn Soup with Lemongrass Galangal, and Mushroom  
トムヤンクン

### Main Course

**Gaeng Karee Gai** ゲーンガリーガイ  
Chicken Yellow Curry  
チキンイエローカレー

**Pla Ka-Pong Tod Naam Pla** プラカーポントートナンプラー  
Deep-fried Sea Bass topped with Sweet & Salty Fish Sauce  
スズキのフライ 甘辛ソースがけ

**Hoi Shell Pud Prig Thai Dum** ホーイシェルパットブリックタイダム  
Stir-fried Scallops with Black Pepper Sauce  
ホタテのブラックペッパー炒め

**Naam Prig Long Rua -Pla Dook Foo - Moo Waan**  
ナムブリックロンルアプラードックフームーワーン  
Minced Pork & Shrimp Spicy Dip Served with Vegetables and Crispy Catfish, and Caramelized Pork  
豚肉とエビのスパイシーディップ 揚げナマズと豚の甘煮

**Pud Pak Ruam Mit** パットパックルアムミット  
Stir-fried Mixed Vegetables  
彩り野菜のオイスターソース炒め

**Khao Suay** カーオスアイ  
Steamed Jasmine Rice  
ジャスミンライス

### Dessert

**Kanom Ko** カノムコー  
Southern Coconut Stuffed Dumplings in Warm Coconut Milk, topped with Sesame  
ココナッツ黒糖団子

**Chatuchak** チャトウチャック 6,836 yen

### Mixed Appetisers

**Thod Mun Goong** トーマンクン  
Deep-fried Shrimp Cake Served with Plum Sauce and Cucumber Dip  
エビのすり身揚げ きゅうりとブラムソースディップ

**Gai Hor Bai Toei** ガイホーバイトウーイ  
Fried Pendant Leaf Wrapped Chicken Served with Sesame topped Sweet Soy Sauce  
鶏肉のバンダリーフ包み揚げ 甘醤油がけ

**Som Tum Talay** ソムタムタレー  
Spicy Papaya Salad with Shrimp and Squid  
エビとイカのパパイヤサラダ

### Soup

**Gaeng Ngao Ngod** ゲーンガオノッド  
Spicy Tamarind Soup with Assorted Raw Mango and Sea Bass  
スパイシータマリンドスープ 生マンゴーとスズキ入り

### Main Course

**Gaeng Keaow Waan Nua** ゲーンキワオワーンヌア  
Beef Green Curry  
牛肉のグリーンカレー

**Pla Ka-Pong Nuang Manaw** プラーガポンスンマナーオ  
Steamed Sea Bass with Spicy Lime Chilli & Garlic Sauce  
蒸しスズキのスパイシーライムチリガーリックソース

**Gai Pud Med Mamwuang Himaparn** ガイパットメットマムアン  
Stir-fried Chicken and Cashewnut with Roast Chilli Past  
鶏肉とカシューナッツのピリ辛炒め

**Pud Pak Ruam Mit** パットパックルアムミット  
Stir-fried Mixed Vegetables  
彩り野菜のオイスターソース炒め

**Khao Suay/Khao Klong Ngok** カーオスアイ／カーオクロンゴーク  
Steamed Jasmine Rice  
ジャスミンライス

### Dessert

**Khaao Neaow Mamwuang -Ice Cream Gati**  
カーオニアオマムワンアイスクリームガティ  
Mango Sticky Rice Served with Coconut Ice Cream  
マンゴーともち米のココナッツアイス添え

**Chao Phraya** ジャーオプラヤー 8,825 yen

### Mixed Appetisers

**Rua Mit Appetisers** ルアムミットアピタイザー  
Mixed Appetisers Deep-fried Spring Rolls, Pendent Leaf Wrapped Chechen, Shrimp Cakes  
前菜三種盛り(揚げ春巻、鶏肉のバンダンリーフ包み揚げ、エビのすり身揚げ)

**Yum Nua Yaang A-Ngoon** セムヌアヤーンアクン  
Spicy Grilled Beef Salad with Grapes  
牛肉とグレープのスパイシーサラダ

**Yum Som O** ヤムソムオー  
Spicy Pomelo Salad with Shrimp and Chicken (contains Peanuts)  
サボンのスパイシーサラダ エビと鶏肉・ピーナッツ入り

### Soup

**Tom Yum Goong Naang** トムヤンクン  
Spicy River Prawn Soup with Lemongrass Galangal, and Mushroom  
オニテナガエビのトムヤンクン

### Main Course

**Gaeng Massaman Gai** ゲーンマッサマンガイ  
Chicken Massaman Curry  
チキンマッサマンカレー

**Chu Chee Goong Naang** チューチークンナーン  
Stir-fried River Prawns with Red Curry Sauce  
オニテナガエビのレッドカレー

**Poo Nim Pud Sauce Makhaam** プーニムパッドソースマカーム  
Stir-fried Soft Shell Crab with Tamarind Sauce, topped with Crispy Hot Basil  
ソフトシェルクラブのタマリンドソース炒め クリスピーミント添え

**Hoi Shrlr Pud Kaprow Grob** ホーイシェルパッガパオグローブ  
Stir-fried Scallops with Hot Basil Chilli and Garlic, topped with Crispy Hot Basil  
ホタテの唐辛子炒めガーリック風味 揚げガバオ添え

**PadTaiwan Pud Hed Erigi** パックタイワンヘッドエリンギ  
Stir-fried Bok Choy Eringi Mushroom  
チンゲン菜とエリンギ炒め

**Khao Suay/Khao Klong Ngok** カーオスアイ／カーオクロンゴーク  
Steamed Jasmine Rice  
ジャスミンライス

### Dessert

**Khaao Neaow Mamwuang -Ice Cream Gati**  
カーオニアオマムワンアイスクリームガティ  
Mango Sticky Rice Served with Coconut Ice Cream  
マンゴーともち米のココナッツアイス添え



Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax. Please let us know if you have any food allergies and food intolerances. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

記載料金には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴します。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## Soft Drink

Orange Juice / オレンジジュース	¥870
Pink Grapefruit Juice / ピンクグレープフルーツジュース	¥870
Apple Juice / アップルジュース	¥870
Coca Cola / コカ・コーラ	¥870
Ginger Ale / ジンジャーエール	¥870
Oolong Tea / ウーロン茶	¥870
Guava Juice / グアバジュース	¥1,118

## Sanpellegrino Sparkling Drink

Aranciata / ブラッドオレンジ	¥1,243
Limonata / レモン	¥1,243
Pompelmo / グレープフルーツ	¥1,243
Chinotto / キノット	¥1,243

## Still Water

	500ml	750ml
Aqua Panna / アクアパナナ	¥994	¥1,243

## Sparkling Water

	500ml	750ml
San Pellegrino / サンペレグリノ	¥994	¥1,243

## Draft Beer

Asahi Super Dry / アサヒスーパードライ	¥1,243
------------------------------	--------

## Bottle Beer

Kirin Classic Lager / 334ml キリンクラシックラガー	¥1,243
Sapporo Yebisu / 334ml サッポロエビス	¥1,243
Suntory Premium Malt's / 334ml サントリープレミアムモルツ	¥1,243
Singha / 330ml タイ王室認定 シンハービール	¥1,243

## Non Alcoholic Beer

Asahi Dry Zero / アサヒノンアルコールビール	¥1,118
--------------------------------	--------

## Spy Thailand Bottled Alcohol

### Wine Cooler

Classic / クラシック	¥1,491
Red / レッド	¥1,491
White / ホワイト	¥1,491

### Wine Cocktails

Butterfly Kiss / バタフライキス	¥1,491
Kamikaze / カミカゼ	¥1,491

## Sparkling

Corte Giara Prosecco / Italy コルテ ジャーラ プロセッコ	Glass ¥1,491 Bottle ¥8,949
--	-------------------------------

## White

Torres Vina Esmeralda / Spain ヴィーニャ エスメラルダ	Glass ¥994 Bottle ¥4,972
Sileni Estate Sauvignon Blanc New Zealand シレーニ エステート ソーヴィニヨン・ブラン	Glass ¥1,243 Bottle ¥6,215
Raymond R Collection Chardonnay America レイモンド Rコレクション シャルドネ	Glass ¥2,237 Bottle ¥13,051

## Red

Santa Cristina Rosso Italy サンタ クリスティーナ ロッソ	Glass ¥1,367 Bottle ¥6,836
--	-------------------------------

Louis Latour Valmoissine Pinot Noir France ルイ ラトゥール ドメヌ ド ヴァルモワシン ピノ・ノワール	Glass ¥1,491 Bottle ¥8,949
--	-------------------------------

Raymond R Collection Cabernet Sauvignon America レイモンド Rコレクション カベルネ・ソーヴィニヨン	Glass ¥1,864 Bottle ¥10,441
--	--------------------------------

## Signature Cocktail

Splash Tropical Paraiso x Mango x Orange x Sparkling Water スプラッシュトロピカル パライソ x マンゴー x オレンジ x 炭酸水	¥1,615
--	--------

## Signature Mocktail

Walking Forest Melon x Sparkling Water ウォーキングフォレスト / メロン x 炭酸水	¥1,243
--	--------

## Coffee / Tea

Coffee Variation / コーヒー各種	¥870
Tea Selection / ティーセレクション	¥870

