

## Appetisers

🍴 Thai Tapas Platter Khao tang na tang, shrimp cakes, and crispy spicy meatballs	¥2,237
Thod Man Goong Deep-fried shrimp cakes served with pineapple sauce and cucumber relish	¥2,237
Goong Gled Ngaa Deep-fried sesame shrimp balls served with pineapple sauce	¥2,486
Gai Hor Bai Toei Fried pandan leaf-wrapped chicken, sesame topped sweet soy sauce	¥2,237
Pho Pia Thod Crispy spring rolls with plum sauce	¥1,615
Khao Tang Na Tang Rice crackers with prawn & pork dip	¥1,615

## Salads

🍴 Yum Nua Yang A-Ngoon Spicy wagyu beef salad with grapes	¥3,107
🍴 Laab Gai/Moo Spicy salad with minced chicken or pork	¥1,864
🍴 Som Tum Thai Spicy papaya salad	¥2,486
🍴 Som Tum Song Poo Nim Grob Spicy papaya & carrot salad with deep-fried soft-shell crab	¥3,356

## Soups

🍴 Tom Yum Goong Naang Authentic soup with river prawns, lemongrass, chilli, and mushrooms	¥3,107
🍴 Tom Kha Gai Chicken soup with coconut milk, lemongrass, galangal, and mushrooms	¥2,486
🍴 Gaeng Runjaun Wagyu Kai Moun Wagyu beef soup with shrimp paste, chilli, lemongrass, and galangal	¥3,107

## Spicy Dip

🍴 Nam Prik Long Rua Spicy dip with minced pork & shrimp served with vegetables, crispy catfish, and pork	¥3,480
--	--------

## Curries

🍴 Geang Keow Waan Gai/Moo/Nua Thai green curry with chicken, pork or beef	¥2,983
🍴 Geang Phed Gai/Moo/Nua Thai red curry with chicken, pork or beef	¥2,983
🍴 Geang Masaman Gai/Nua Massaman curry, chicken or beef	¥2,983
🍴 Chu Chee Goong Nang Stir-fried river prawns with red curry	¥2,983

## Stir-Fries

🍴 Pla Muak Khua Prig Glua Stir-fried spawning squid with garlic, chilli, and salt	¥2,734
🍴 Poo Nim Kaprow Grob Stir-fried soft shell crab with chilli and garlic, topped with crispy hot basil	¥7,458
🍴 Pla Ka-Pong Sam Rod Deep-fried sea bass with spicy-sweet and sour sauce	¥3,356
🍴 Pla Ka-Pong Tod Naam Pla Deep-fried sea bass topped with sweet & salty fish sauce, served with spicy lime dip	¥3,356
🍴 Hoi Shell Kaprow Grob Stir-fried scallops with hot basil, chilli, and garlic, topped with crispy hot basil	¥3,480
🍴 Gai Phad Med Ma-Muang Stir-fried chicken with cashew nuts and roasted chilli	¥3,107
🍴 Sirloin Yaang Khaao Mun, Som Tum Sirloin steak served with butterfly pea & coconut milk steamed rice, and sweet, sour, spicy papaya salad	¥6,836
Pak Taiwan Phad Hed Eryngii Stir-fried local vegetables and mushrooms	¥2,237
🍴 Phad Pak Ruam Mit Stir-fried mixed vegetables	¥2,237

## Thai Favourites

Khao Phad Poo Nim Fried rice with soft shell crab	¥3,729
Khao Phad Goong Fried rice with shrimps	¥2,734
Khao Phad Gai/Moo/Nua Fried rice with chicken, pork or beef	¥2,486
Phad Se-Ew Gai/Moo/Nua Stir-fried flat noodles with chicken, pork or beef in black soy sauce	¥2,486
Rad Na Hoi Shell Rice noodles with scallops in gravy sauce	¥2,734
🍴 Khao Phad Prig Pao Goong Fried rice with roast chilli paste and shrimps	¥2,734
🍴 Khao Man Gai Thai chicken rice	¥2,734
🍴 Khao Kha Moo Stewed pork leg with rice	¥2,858
🍴 Khao Kha Moo German Crispy pork knuckle with rice	¥2,858

## Desserts

Khao Neaw Ma-Muang I-Tim Kati Mango sticky rice served with coconut ice cream	¥1,864
Bua Loi Suanbua Taro, pandan and pumpkin dumplings in warm coconut milk	¥1,243
Kha Nom Ko Sugar dumplings topped with grated coconut	¥1,243
Khao Neaw Dam Pieak Black sticky rice in coconut milk	¥1,118
Tub Tim Grob Water chestnuts in coconut milk	¥1,118
Pon La Mai Raum Mixed seasonal fruits	¥2,237
I-TIM KATI Homemade coconut ice cream	¥1,118

## Vegetarian

🍴 Laab Hed Spicy chopped eringi mushroom salad with mint	¥1,615
🍴 Laab Tao Hoo Spicy chopped tofu salad with mint	¥1,615
🍴 Tom Yum Hed Spicy clear mushroom soup with lemongrass and galangal	¥1,864
🍴 Geang Keaw Waan Pak Green curry with assorted vegetables	¥2,734
Khao Phad Pak Fried rice with vegetables	¥2,486
Phad Hed Sam Yang Stir-fried three kinds of mushrooms	¥2,237
Phad Nor Mai Farang Tao Hoo Thod Stir-fried asparagus with deep-fried tofu	¥2,237
🍴 Tao Hoo Thod Raad Prig Deep-fried tofu topped with spicy sauce	¥2,237
🍴 Tao Hoo Thod Phad Song Kruang Stir-fried tofu with chilli, roast chilli paste, cashew nuts, and crispy hot basil	¥2,237
🍴 Phad Kraprow Tao Hoo Stir-fried bean curd with chilli, mushrooms, and hot basil	¥2,237
🍴 Phad Thai Pak Stir-fried rice noodles with vegetables and deep-fried tofu	¥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** ヤムヌアヤーンアゲン  
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  
エビとイカのババイヤサラダ

### 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

