

# DRINK

## FLAVOR SPARKLING

ALL ¥628 (¥690)

フレーバースパークリング  
Flavor sparkling

- ・キウイ Kiwifruit
- ・ストロベリー Strawberry
- ・オーキッド Orchid
- ・ラベンダー Lavender
- ・ブルーハワイ Blue Hawaii



写真はイメージです

## WINE

WHITE

アイラム アイレン  
ベルデホ

AYRUM Airen Verdejo (Spain)  
ピーチやメロンのような  
華やかな香りと酸味が心地  
よい、清潔感のあるワイン

Glass ¥573 (¥630)  
Bottle ¥2,819 (¥3,100)

RED

アイラム テンプラニリーヨ

AYRUM Tempranillo (Spain)  
ベリー系のフレッシュな  
味わいがある、なめらかな  
口当たりのワイン

Glass ¥573 (¥630)  
Bottle ¥2,819 (¥3,100)

SPARKLING

ヴィニャ アルバリ  
スパークリング ブリュット

VINA ALBALI Sparkling Brut (Spain)  
フレッシュな果実を思わせる香り  
としっかりした泡立ち、清涼感  
のあるスパークリングワイン

Glass ¥591 (¥650)  
Bottle ¥3,000 (¥3,300)

## COCKTAIL

マンゴビア

Mango beer  
¥682 (¥750)

グアバビア

Guava beer  
¥682 (¥750)

シャンディガフ

Shandy gaff  
¥682 (¥750)

カシス / ライチ / ピーチ /  
マンゴスチン / ココナッツ / マンゴ  
Cassis / Lychee / Peach / Mangosteen / Coconut / Mango

¥682 (¥750)

お好みの割り方をお選びください

ソーダ / オレンジ /

グレープフルーツ / あまきさ晩柑

Soda / Orange / Grapefruit / Late-ripening citrus

モヒート

Mojito  
¥682 (¥750)

ジントニック

Gin tonic  
¥673 (¥740)

モスコミュール

Moscow mule  
¥673 (¥740)

ラムコーク

Rum and Coke  
¥673 (¥740)

パクチーモヒート

Coriander mojito  
¥710 (¥780)



## BEER

樽生アサヒスーパードライ

Draft Beer "ASAHI SUPER DRY"  
400ml ¥664 (¥730)

ノンアルコール

アサヒドライゼロ

Asahi "DRY-ZERO"  
(alcohol-free beer)  
Bottle ¥537 (¥590)

シンハー

Singha  
タイ王国のプレミアムビール  
Bottle ¥728 (¥800)

チャー

Chang  
タイ国民が愛する象印のビール  
Bottle ¥755 (¥830)



## SHOCHU

モンシヤム(タイの焼酎)

[ロック・水割り・ハイボール]  
Mon siam [Rock / Water / Soda]

¥619 (¥680)

ジャスミンライスから生まれたタイの米焼酎

一番札(麦焼酎)

[ロック・水割り・ハイボール]  
ICHIBANFUDA (Barley shochu)

¥591 (¥650)

本格芋焼酎 金黒

[ロック・水割り・ハイボール]  
KINKURO (Potato shochu)

¥591 (¥650)

## WHISKY

ブラックニッカ

[ロック・水割り・ハイボール]  
BLACK NIKKA Clear

[Rock / Water / Soda]

¥591 (¥650)

メコンハイボール

Mekong highball  
¥619 (¥680)

アーリータイムズ

[ロック・水割り・ハイボール]  
EARLY TIMES

[Rock / Water / Soda]

¥628 (¥690)

マナオハイボール

Manao highball  
¥637 (¥700)

タイのライムを入れてソーダアップ  
した人気No1のハイボール



## ノンアルコール

## FROZEN JUICE ALL ¥628 (¥690)

フロズンジュース

- ・マンゴ Mango
- ・スイカ Watermelon
- ・ココナッツ Coconut
- ・あまきさ晩柑  
Late-ripening citrus
- ・アンチャンマナオネード  
manaonade



写真はイメージです

## SOFT DRINK

マンゴジュース

Mango juice  
¥500 (¥550)

あまきさ晩柑ジュース

Late-ripening citrus juice  
¥564 (¥620)

オレンジジュース

Orange juice  
¥500 (¥550)

アンチャン マナオネード

Manaonade  
¥564 (¥620)

タイ語でアンチャンと呼ばれる  
綺麗なブルーのお花と  
タイライムのレモネード

グアバジュース

Guava juice  
¥500 (¥550)

ザクロジュース

Pomegranate juice  
¥546 (¥600)

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice  
¥500 (¥550)

コーラ Coke

¥500 (¥550)

ジンジャーエール

Ginger ale  
¥500 (¥550)

## TEA & COFFEE

コーヒー [Iced or Hot]  
Coffee

¥500 (¥550)

カフェラテ [Iced or Hot]  
Cafe latte

¥528 (¥580)

ジャスミンティー [Iced or Hot]  
Jasmine tea

¥528 (¥580)

マンゴティー [Iced or Hot]  
Mango tea

¥528 (¥580)

アンチャンティー (Hot)  
Butterfly pea tea

¥546 (¥600)

タイミルクティー (Iced)  
Thai milk tea with condensed milk

¥573 (¥630)

タイコーヒー (Hot)  
Thai coffee

¥591 (¥650)



# SALAD

## สลัด 美味しいタイの “サラッ” (サラダ)



### 海老と春雨の スパイシーサラダ

SHRIMP AND GLASS NOODLE SPICY SALAD  
“ヤム ウンセン”

¥1,000 (¥1,100)

「ヤム」は和える、「ウンセン」は春雨のこと。タイライムをふんだんに使った酸味の効いたソースでシーフードやパクチー、野菜や唐辛子と一緒に春雨をさっと和えたタイで大人気のスパイシーサラダ。

### グリーンパパイアのサラダ

FRESH GREEN PAPAYA SALAD  
“ソムタム タイ”

¥1,091 (¥1,200)

グリーンパパイアと唐辛子や調味料、ピーナッツなどを「クロック」と呼ばれる鉢で叩いて和えた「ソムタム」。ココナッツシュガーの甘さと唐辛子の辛さ、タイライムの酸っぱさが調和しているタイの代表的なサラダ。

## 一緒にどうぞ

タイの東北部「イサーン地方」ではサラダなどと一緒にもち米を食べるのが主流。

スパイシーなソムタムやラーブの箸休めに、もち米の甘さがぴったりです。



タイのもち米  
THAI STICKY RICE “カオニヤオ”  
¥273 (¥300)

おすすめ



ジャスミンライス  
THAI JASMINE RICE “カオスワイ”  
¥182 (¥200)



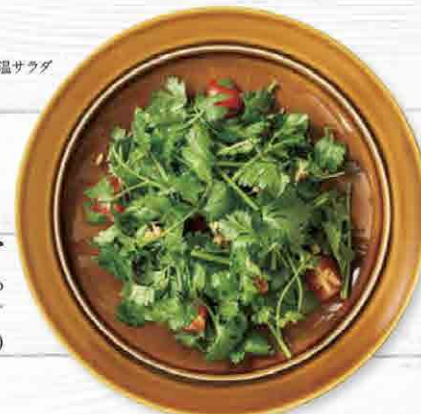
えびせん  
SHRIMP CRACKERS “カサオヤソク クン”  
¥273 (¥300)



### 鶏挽き肉とハーブの スパイシーサラダ

STIR-FRIED SPICY MINCED  
CHICKEN SALAD  
WITH THAI HERB

“ラーブ ガイ”  
さっぱりした鶏挽き肉に  
ライムと唐辛子を和えた温サラダ  
¥891 (¥980)



### パクチーのサラダ

CORIANDER SALAD

“ヤム パクチー”

¥873 (¥960)



### 海老とレモングラス のサラダ

SHRIMP LEMONGRASS SALAD  
“クン タクライ”

¥1,182 (¥1,300)



### キノコの マナオサラダ

MUSHROOM THAI LIME SALAD

“ラーブ ヘット”

きのこマナオ (タイライム) を  
和えたさっぱりサラダ

¥900 (¥990)

### 海老の生春巻き

SPRING ROLL WITH SHRIMP & VEGETABLES

“ポッピア ソック クン”

【数量限定】

口に入れると海老や野菜の食感や  
香りが広がる生春巻き

2本

¥800 (¥880)





# SOUP



## 豆腐と春雨のスープ

THAI GLASS NOODLE SOUP  
WITH TOFU

“ゲーン チュー ウンセン トーフ”

辛いものが苦手な方にもぴったり

¥800 (¥880)



## トムヤムクン

SPICY & SOUR SOUP WITH SHRIMP

“トム ヤム クン ナム コン”

「甘・辛・酸」のバランスが絶妙な、  
世界三大スープのひとつ、  
牛乳入りのマイルドな辛さ

¥1,182 (¥1,300)

## 鶏のココナッツ ミルクスープ

COCONUT MILK SOUP  
WITH CHICKEN

“トム カー ガイ”

¥900 (¥990)



# STIR-FRIED



## 鶏肉とカシューナッツの炒め

STIR-FRIED CHICKEN AND  
CASHIEW NUTS WITH  
CHILI SAUCE

“ガイ バック メマモアン”

¥955 (¥1,050)



## 空芯菜の タオチオ炒め

STIR-FRIED CHINESE SPINACH  
WITH THAI BEAN PASTE

“バック バックブン ファイダーン”

¥1,000 (¥1,100)



## キャベツの ナンプラー炒め

STIR-FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE

“バック ガランブリー ナンプラー”

¥719 (¥790)



## 豚肉と茄子の唐辛子炒め

STIR-FRIED PORK AND  
EGGPLANT WITH CHILI

“バック プリック ムー”

¥1,000 (¥1,100)



## 蟹肉入り オムレット

THAI STYLE OMELET  
WITH CRAB MEAT

“ガイジョー プー”

¥864 (¥950)



## イカのサムロットソース炒め

STIR-FRIED SQUID WITH SWEET CHILI & SOUR SAUCE

“バック プラムック サムロット”

イカを、タイの代表的な甘辛酸っぱい  
自家製サムロットソースで炒めた一品

¥1,000 (¥1,100)

## ソフトシェルクラブの 玉子カレー炒め

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB  
& EGG WITH CURRY SAUCE

“プーニン バック ボン カリー”

¥1,364 (¥1,500)

殻ごと食べられる  
ソフトシェルクラブの  
旨みを玉子とカレー粉で  
閉じ込めた一品  
ジャスミンライスとの  
相性もぴったり





# GRILL & FRIED

## ไก่ย่าง "ไกยーン"



※写真は  
ハーフサイズです

【タイ名物】  
丸鶏のBBQ グリル  
THAI STYLE BBQ CHICKEN  
"ガイ ヤーン"

¥2,546 (¥2,800)  
ハーフ ¥1,528 (¥1,680)  
丸鶏をシンプルに  
焼き上げました  
ナムチムジョと一緒に  
お召し上がりください

\*ナムチムジョ  
= 煎った唐辛子とライムのソース

一緒にどうぞ

おすすめ



タイのもち米  
THAI STICKY RICE "カオ ニイオ"  
¥273 (¥300)



ジャスミンライス  
THAI JASMINE RICE "カオ スワイ"  
¥182 (¥200)



えびせん  
SHRIMP CRACKERS "カイ キャク アン"  
¥273 (¥300)

【タイ伝統】  
豚トロ肉のBBQグリル  
THAI STYLE BBQ PORK NECK  
"コー ムー ヤーン"

¥2,637 (¥2,900)

豚トロ肉のジューシーさと  
食感、スパイスを効かせた  
ナムチムジョが美味しさを  
後押しします

\*ナムチムジョ  
= 煎った唐辛子とライムのソース

## คอหมูย่าง "コー ムー ヤーン"

スリースパイスの  
フライドチキン

DEEP FRIED  
CRISPY CHICKEN  
"ガイ トード"  
にんにく、パクチー、  
ブラックペッパー  
で味付した  
フライドチキン  
¥910 (¥1,000)



海老の  
すり身揚げ

DEEP FRIED  
SHRIMP CAKE  
"トード マン タン"  
海老のコクと旨みが  
たっぷりのすり身揚げ  
4個 ¥1,091 (¥1,200)



グリーンカレー  
クロquette

THAI GREEN CURRY CROQUET  
"マンファラン トード"  
4個 ¥728 (¥800)



トムヤムポテト

THAI STYLE FRENCH FRIES  
"マンファラン トード トムヤム"  
¥619 (¥680)

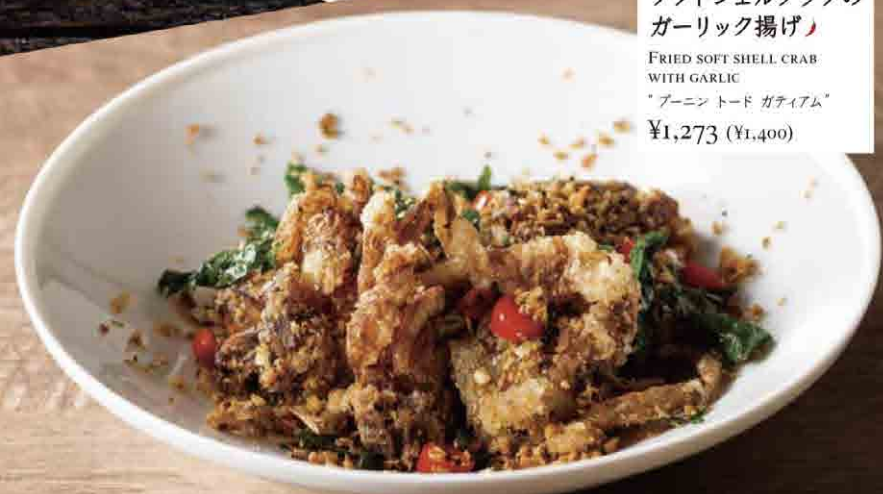
海老のフリット  
(ガーリック風味)

GARLIC FLAVORED PRAWN FRITTERS  
"クン トード ガティアム"  
海老を焼ごと揚げ香ばしいニンニクと絡めた、  
おつまみに最適な一品  
¥1,210 (¥1,330)



ソフトシェルクラブの  
ガーリック揚げ

FRIED SOFT SHELL CRAB  
WITH GARLIC  
"ブーニン トード ガティアム"  
¥1,273 (¥1,400)





# GAPAO & THAI RICE

## กะเพรา "ガパオ"



Choice!

玉子をお選びください  
目玉焼き or スクランブルエッグ

### 鶏のガパオ

SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN ON RICE WITH EGG

"ガパオ ガイ"

さっぱりした鶏挽き肉とタイバジルの香りが楽しめる、  
スパイシーなタイご飯の定番メニュー

¥991 (¥1,090)

### 豚のガパオ

SPICY STIR-FRIED MINCED PORK ON RICE WITH EGG

"ガパオ ムー"

ジューシーな豚挽き肉とタイバジルの香りが楽しめる、  
スパイシーなタイご飯の定番メニュー

¥991 (¥1,090)

## ガパオ

粗挽き肉に唐辛子、ナンプラー、シーズニングソース  
などを加え、爽快な香りのタイバジル「ガパオ」を  
たっぷり入れて炒めたガパオ炒めと、タイから輸入  
した香り米「ジャスミンライス」の相性はぴったり。



### カオマンガイ

BOILED CHICKEN & RICE

"カオ マン ガイ"

鶏ガラ入りのスープでじっくり茹でた鶏と、  
そのエキスが凝縮されたスープで炊いた  
ジャスミンライスを一緒に食べる  
タイの定番屋台料理

¥1,000 (¥1,100)

### 蟹チャーハン

FRIED RICE WITH CRAB MEAT

"カオ バッ プー"

辛いものが苦手な方にもぴったり

¥1,091 (¥1,200)



### 鶏のグリーンカレー

THAI GREEN MILK CURRY WITH CHICKEN

"ゲーン キャオワン ガイ"

タイでトレンドの、低カロリーでクセのない  
「牛乳」を使ったグリーンカレーは、  
食べやすくさっぱり

¥1,046 (¥1,150)

### 鶏のマッサマンカレー

MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN AND HERBS

"ゲーン マッサマン"

イスラム教徒から伝来したと言われる、  
ココナッツミルクやナッツ、  
スパイスがたっぷりの濃厚なカレー

¥910 (¥1,000)





# FRESH RICE NOODLE

## オリジナル生米麺

マンゴツリーが自社工場と開発した、日本ではなかなか出会えない食感のオリジナル生米麺“クイッティオ”。“本物の味わい・口当たり”にこだわり、数年をかけて国内の自社工場と試作を重ねて開発。もちもちの食感と風味が醸し出す本場の美味しさを相性ぴったりのスープとともに。



### トムヤムヌードル 🌶️🌶️🌶️

FRESH THAI RICE NOODLE  
WITH SPICY & SOUR SOUP

“センレック トムヤム”

「甘・辛・酸」に牛乳が入った  
マイルドなトムヤムクンと  
オリジナル生米麺のバランスが絶妙

¥1,137 (¥1,250)

### タイのあんかけそば (太麺)

THICK FRESH THAI RICE NOODLE  
WITH STARCHY SAUCE

“センヤイ ラートナー”

もちもちの生米太麺に  
熱々のあんかけをかけた炒め麺  
お酒にも合う一皿

¥1,137 (¥1,250)



### パッタイ

THAI STYLE FRIED FRESH RICE NOODLE

“パッ タイ”

パッタイとは“タイを炒める”という意味  
もちもちの生米麺とシャキシャキの野菜の  
食感が楽しめるタイの炒め麺

¥1,182 (¥1,300)



### タイの スパイシー焼きそば 🌶️🌶️🌶️ (太麺)

FRIED THICK FRESH RICE NOODLE  
WITH SOY SAUCE AND SPICY CHILI

“センヤイ パッキーマオ”

「酔っ払いても目が覚めるほど辛い麺」  
という意味もあるパッキーマオは、  
たっぷりのパジルや豚肉、野菜などと  
幅広い生米麺を炒めた  
スパイシーな炒め麺

¥1,228 (¥1,350)



### 🌿 タイの汁そば

FRESH THAI RICE NOODLE  
WITH CHICKEN & PORK SOUP

“センレック ナーム”

タイの屋台でもよく食べられている、  
あっさりとした味わいのスープ麺、  
薬味セットでお好みの味付けに

¥900 (¥990)





# DESSERT

タイ産  
フレッシュマンゴ  
FRESH MANGO  
FROM THAILAND  
"マムアン"

フルサイズ  
¥1,091 (¥1,200)  
ハーフサイズ  
¥637 (¥700)

※写真は  
フルサイズです

มะม่วง



マンゴパフェ  
MANGO PARFAIT  
¥719 (¥790)



マンゴ  
アイスクリーム  
MANGO ICE CREAM  
¥500 (¥550)



マンゴプリン  
MANGO PUDDING  
"プディン マムアン"  
¥591 (¥650)



ココナッツアイスクリーム  
COCONUT ICE CREAM  
¥500 (¥550)



タピオカココナッツミルク  
TAPIOCA WITH COCONUT MILK  
"サーク ナーム ガティ"  
もちもちのタピオカと優しい甘さのココナッツミルク  
¥455 (¥500)



タロイモケーキ  
THAI CUSTARD CAKE  
"カノム モーケン"  
タイのお菓子の定番  
ココナッツアイスと一緒にどうぞ  
¥619 (¥680)



## \\ 一緒にどうぞ / TEA & COFFEE

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| コーヒー [Iced or Hot]<br>Coffee                         | ¥500 (¥550) |
| カフェラテ [Iced or Hot]<br>Cafe latte                    | ¥528 (¥580) |
| ジャスミンティー [Iced or Hot]<br>Jasmine tea                | ¥528 (¥580) |
| マンゴティー [Iced or Hot]<br>Mango tea                    | ¥528 (¥580) |
| アンチャンティー (Hot)<br>Butterfly pea tea                  | ¥546 (¥600) |
| タイミルクティー (Iced)<br>Thai milk tea with condensed milk | ¥573 (¥630) |
| タイコーヒー (Hot)<br>Thai coffee                          | ¥591 (¥650) |

## FROZEN JUICE ALL ¥628 (¥690)

### フローズンジュース

- ・マンゴ Mango
- ・スイカ Watermelon
- ・ココナッツ Coconut
- ・あまくさ晩柑  
Late-ripening citrus
- ・アンチャンマナオネード  
manaonade



写真はイメージです