

選べるハーフ&ハーフ ¥1,291  
 HALF & HALF CHOOSE 2 ITEMS (¥1,420)



こちらから2種類お選びください  
 鶏のガパオ 鶏のグリーンカレー  
 タイの汁そば トムヤムヌードル

## GAPAO ガパオ

香り豊かなホーリーバジル「ガパオ」をたっぷり入れて、唐辛子、ナンブラーなどこだわりの調味料で炒めた、スパイシーでクセになる美味しさです。



### 鶏のガパオ

“ガパオ ガイ”  
 SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN  
 ON RICE WITH FRIED EGG  
 ¥900 (¥990)

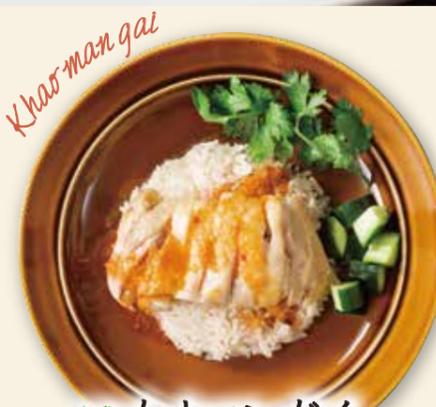
### 豚のガパオ

“ガパオ ムー”  
 SPICY STIR-FRIED MINCED PORK  
 ON RICE WITH FRIED EGG  
 ¥900 (¥990)



### 鶏のグリーンカレー

“ゲーン キャオワン ガイ”  
 THAI GREEN MILK CURRY WITH CHICKEN  
 ¥955 (¥1,050)  
 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、食べやすくてさっぱり



### カオマンガイ

“カオ マンガイ”  
 BOILED CHICKEN & RICE  
 ¥910 (¥1,000)  
 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



### 蟹チャーハン

“カオ パップー”  
 FRIED RICE WITH CRAB MEAT  
 ¥1,000 (¥1,100)  
 辛いものが苦手な方にもぴったり

## FRESH RICE NOODLE



### オリジナル生米麺

“本物の味わい・口当たり”にこだわり、国内の自社工場で、数年以上をかけて試作を重ねて開発。乾麺にはないもちもちの食感と風味が醸し出す本場の美味しさで、食べ応えも十分です。

### トムヤムヌードル

“センレック トムヤム”  
 FRESH THAI RICE NOODLE  
 WITH SPICY & SOUR SOUP  
 ¥1,046 (¥1,150)

「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



### タイの汁そば

“センレック ナーム”  
 FRESH THAI RICE NOODLE WITH CHICKEN & PORK SOUP  
 タイの屋台でもよく食べられている、鶏&豚ベースであっさりとした味わいの汁そば

### パッタイ

“パッ タイ”  
 THAI STYLE FRIED RICE NOODLE  
 ¥1,091 (¥1,200)  
 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焼きそば



### タイのあんかけそば(太麺)

“センヤイ ラートナー”  
 THICK FRESH THAI RICE NOODLE WITH STARCHY SAUCE  
 ¥1,046 (¥1,150)  
 もちもちの生米太麺に熱々のあんかけをかけた炒め麺

### タイの和えそば

“センレック ヘーン”  
 STEAMED FRESH THAI RICE NOODLE  
 WITH SPICY & SWEET MEAT SAUCE  
 ¥900 (¥990)



ライス大盛り ¥91 (¥100)  
 LARGE RICE

パクチー追加 ¥91 (¥100)  
 TOPPING CORIANDER

麺大盛り ¥91 (¥100)  
 LARGE NOODLE

パクチー大盛り ¥182 (¥200)  
 EXTRA CORIANDER

※写真はイメージです ※()内は税込価格です  
 ※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています

小辛 中辛 大辛 パクチー入り



トムヤムポテト  
 “マンファラントード トムヤム”  
 THAI STYLE FRENCH FRIES  
 ¥355 (¥390)

## メインにプラス SIDE MENU



トムヤムスープ  
 “トム ヤム グン ナム コン”  
 SPICY & SOUR SOUP WITH SHRIMP  
 ¥437 (¥480)



パクチーサラダ  
 “ヤム パクチー”  
 CORIANDER SALAD  
 ¥482 (¥530)



スリースパイスの  
 フライドチキン  
 “ガイトード”  
 DEEP FRIED CRISPY CHICKEN  
 ¥546 (¥600)



海老と春雨の  
 スパイシーサラダ  
 “ヤム ウンセン”  
 SHRIMP AND GLASS NOODLE SPICY SALAD  
 ¥546 (¥600)

# DESSERT



写真はフルサイズです

マンゴプリン  
"プディン マムアン"  
MANGO PUDDING  
ハーフ ¥346 (¥380)



マンゴアイスクリーム  
MANGO ICE CREAM  
¥410 (¥450)



写真はフルサイズです

【タイ産】フレッシュマンゴ  
"マムアン"  
FRESH MANGO FROM THAILAND  
ハーフ ¥637 (¥700)

# DRINK

## SOFT DRINK

コーヒー ¥500 (¥550)  
[HOT OR ICED]  
COFFEE

カフェラテ ¥528 (¥580)  
[HOT OR ICED]  
CAFE LATTE

ジャスミンティー ¥528 (¥580)  
[HOT OR ICED]  
JASMINE TEA

アンチャンティー ¥546 (¥600)  
(HOT)  
BUTTERFLY PEA TEA

マンゴジュース ¥500 (¥550)  
MANGO JUICE

グアバジュース ¥500 (¥550)  
GUAVA JUICE



コーラ ¥500 (¥550)  
COKE

ジンジャーエール ¥500 (¥550)  
GINGER ALE

フローズン  
スイカジュース ¥628 (¥690)  
FROZEN WATERMELON JUICE

## ALCOHOL

樽生  
アサヒスーパードライ ¥664 (¥730)  
DRAFT BEER "ASAHI SUPER DRY"

シンハー ¥728 (¥800)  
SHINHA (BOTTLE)

ハイボール ¥591 (¥650)  
HIGHBALL

グラスワイン〔赤or白〕 ¥573 (¥630)  
GLASS WINE [RED OR WHITE]

アサヒドライゼロ ¥537 (¥590)  
ASAHI "DRY-ZERO" (ALCOHOL-FREE BEER)



※未成年の方、車両等を運転してお帰りになる  
お客様へのアルコール類の提供は  
できませんので、ご了承ください

# LUNCH

mango tree