

ごはん



Rice



- ✓ 苦手な食材抜き出来ます。
 - ✓ 辛さの調整出来ます。
 - ✓ 全メニューテイクアウト出来ます。
- オーダーの時、スタッフにお気軽に伝えて下さい。



ガイパットバイガパオラートカオ

Spicy Minced Chicken with Basil



鶏ひき肉のホーリーバジル炒め

タイの屋台や食堂で人気NO1のメニュー。パイ・ガパオと鶏ひき肉の相性がすばらしい一品です。"揚げた"目玉焼きは必須で・完熟の黄身を混ぜながら食べるのがタイ流です。

¥1,080



センレクナム

Noodles in Clear Soup

タイの汁麺

米粉から作ったビーフンのうち、中細麺を使用した汁麺です。スープはあっさりした薄味で辛みはありません。

※卓上調味料でお好みの味に仕上げてお召し上がり下さい。

¥1,080



カオパットクン

Fried Rice with Shrimp

エビ入りチャーハン

チャーハンと言っても中華のチャーハンとは違う味わいです。

※卓上調味料でお好みの味に仕上げてお召し上がり下さい。

¥1,080



パットアイ

Thai Fried Noodles

エビ入り焼きビーフン

そのまま訳すと「タイ炒め」となるほど、定番中の定番料理です。ほんのり甘酸っぱく、ピーナッツが香ばしい、辛さを押さえた味付けに仕上がっています。

¥1,080



カオマンガイ

Rice Steamed with Chicken

鶏肉の炊き込みご飯(スープ付き)

鶏のスープで炊き込んだご飯に茹で鶏をのせ自家製の味噌だれをかけて頂く一品です。

¥1,080



パッキーマオ

Spicy Fried Noodles



スパイシー焼きビーフン

直訳すると「酔っぱらい炒め」酔っぱらいが適当に炒めて出来た料理というのが由来とか。辛みが後を引きます。

¥1,080



ゲーンキョワン

Green Curry



鶏肉のグリーンカレー

このカレーは、激辛な唐辛子、緑色のナス、バジルなど緑色の素材に、ココナッツミルクで甘みとコクを加えることで、香りの良いクリーミーな味を表現しています。

¥1,080



カオソイ

Curry Noodle



カレーラーメン

タイ北部(チェンマイ)の名物郷土料理。ココナッツミルクをふんだんに使い、辛味・酸味・甘味が見事に調和したカレーラーメンです。

¥1,080



カオパットサムンパイ

Fried Rice with Thai Herbs

ハーブチャーハン

ほかでは食べれない新しいチャーハンです。

¥1,080