

ビール / Beer



生ビール(サッポロ黒ラベル) Draft Beer ¥700

琉球もろみ酢割りビール Molomi vinegar beer ¥700
美容と健康にもよく、女性に人気です。

シンハービール(タイビール) Singha Beer (Thailand) ¥700
クセのある苦味が特徴でタイ料理との相性は絶妙!! タイを代表するビールです。

チャンビール(タイビール) Chang Beer (Thailand) ¥700
シンハービールよりマイルド。像の絵柄がかわいい! タイでは近年、シンハービールよりシェアが多い。

リオビール(タイビール) LEO Beer (Thailand) ¥700
ここ最近、タイ庶民の間で、シェアを増やしてきているビール。シンハー、チャンよりも人気があるというウワサも、

ビアラオ ラガー(ラオスビール) Beer Lao Lager(Laos) ¥700
タイのお隣の国であるラオスでNo.1のビール。喉ごしなめらかで、ほのかな甘味とコクを感じられるビール。ビール通の人にも人気。

ビアラオ ダーク(ラオスビール) Beer Lao Dark(Laos) ¥700
原材料のジャスミン米を煎ることで濃い色をつけ、ラガーよりも香ばしさとコクがますます味わいになります。少量入荷の為、数に限りがあります。

ビアラオ ゴールド(ラオスビール) Beer Lao Gold(Laos) ¥750



サワー / Sour 各 ¥600

生グレープフルーツサワー Sour with Fresh Grapefruit

生レモンサワー Sour with Fresh Lemon

シークワーサーサワー Sour with Si-qua-sa (small citrus)

生ライムサワー Sour with Lime

生生姜サワー Sour with Ginger

生パッションフルーツサワー Sour with Passion Fruit ¥700

夏季限定!!



生タイハーブサワー Thai Herb Sour 各 ¥700

ジンジャー&レモングラスサワー Ginger & Lemon grass Sour
生の生姜とレモングラスがまるまるはいって贅沢です!

パクチー&レモンサワー Fresh corisnder & Lemon Sour
パクチーには毒素排出効果まんてん!

プリック&バジルサワー Capsicum & Thai Basil Sour
生とうがらしとタイバジルの香りが爽やかです。マドラーでとうがらしをつんつんすると辛さ倍増!

数量 マックルーサワー 限定 Kaffir lime Sour

東南アジア原産のマックルー(こぶみかんの実)の生絞りサワー。葉の部分はタイ料理に欠かすことのできない食材として有名ですが、日本で希少価値の高い果実を贅沢に丸ごと使用しています。香り高く、程よい苦みのある大人の味わいです。高い抗酸化作用、抗がん作用など健康面に置いても優れた効果を発揮してくれます。日本で飲めるのはこの店だけかも。。



タイウイスキー / Whisky

メコン Mecon Whisky ボトル / Bottle ¥4,500
グラス / Giass ¥ 600
米が原料のタイを代表するスッキリとしたウイスキー。

ホントーン Hong Thong
メコンよりも香りが強いのが特徴で、タイ人が言うには、ホントーンをお店に持ち込んで、テーブルの上に置くのが、タイでは粋だそうです。

センソム Sang Som
タイウイスキーの中でも、タイ国民に大変愛されている銘柄です。品目はラム酒にあたります。

リージェンシー グラス / Giass ¥ 650

REGENCY Brandy
タイでは、経済を発展させたことで有名なラマ5世が好んで飲んでいたと言われてます。

カクテル / Cocktail 各 ¥650

パッソア / Passoa 各 ¥650
(パッションフルーツのリキュール)
with ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / etc

クレーム・ドカシス / Cassis 各 ¥650
(カシスのリキュール)
with ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / etc

マンゴヤン / Mangoyan 各 ¥650
(マンゴーのリキュール)
with ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / etc

ディータ / Dita 各 ¥650
(ライチのリキュール)
with ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / etc

マリブ / Maribu 各 ¥650
(ココナツのリキュール)
with ミルク / コーラ / トニック / etc

トロピカルヨーグルト / Tropical Yogurt 各 ¥650
(ヨーグルトのリキュール)
with ジンジャー / オレンジ / グレープフルーツ / etc

カンパリ / Campari 各 ¥650
(カンパリ)
with with ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ / etc

ジントニック / Gin 各 ¥650
(ジン)
with トニック / ジンジャー / etc

梅酒 / Plum 各 ¥650
(梅のお酒)
ロック / ソーダ割り / 水割り

生パッションフルーツ酒 / Passion Fruit 各 ¥650
(生パッションフルーツのお酒)
ロック / ソーダ割り / 水割り

ワインクーラー ¥600

SPY(RED)
赤ワインベースで、クランベリー・ラズベリーの甘酸っぱいワインクーラーです。

SPY(WHITE)
白ワインベースで、ライム・グレープフルーツの爽やかなワインクーラーです。



焼酎 / Shouchu (Liquor) 各 ボトル / Bottle ¥3,000 グラス / Glass ¥ 550

一番札 (麦焼酎) / Ichibanfuda (japan)

上品さがある香りと、なめらかな甘味が絶妙なバランスです。

からり芋(芋焼酎) / Karariimo (japan)

まったりとした表現が似合う芋焼酎です。

蒼い海(黒糖焼酎) / aoiumi (japan)

鹿児島は奄美の黒糖焼酎で通常より20%黒糖を多く使用することで風味を豊かにしました。丁寧な造りでまろやかな仕上がりになっています。

茉莉花(ジャスミン焼酎) / Maturika (japan)

ジャスミン茶葉からつくられた華やかな香りの焼酎を使用し、すっきりとした味わいに仕上げました。ジャスミン特有の爽やかな風味をお楽しみください。

チャミスル(韓国焼酎) / Chamisur (Korea)

ボトル / Bottle ¥1,500
グラス / Glass ¥ 550

モンシャム(タイ焼酎) 30度 / Monsiam

焼酎はもともとタイが発祥。タイから沖縄に渡った時に泡盛となりそれが本土に伝わったのが日本での焼酎の始まりです。原料は泡盛と同じくタイ米です。

ボトル / Bottle ¥3,000
グラス / Glass ¥ 600

らおらお(ラオス焼酎) / Lao Lao (Laos)

ラオスの国民的大衆酒。なかなか日本ではお目にかかれませんが、25度と45度を用意しております。

ボトル / Bottle ¥2,000
グラス / Glass ¥ 500

※ボトル注文の場合
ソーダ/soda・氷/ice・コーラ/cola・トニック/tonic 各¥200
ウーロン茶/oolong tea ¥500