

デザート Dessert



タピオカココナッツミルク

Tapioca Coconut Milk

¥450

ココナッツミルクと牛乳を混ぜ合わせ、タイ産
バイトゥーイの(パンタン)の葉で香りをつけた
甘いソースと、タイ産のもち米から作られたもちり
プチプチのタピオカのハーモニーをご堪能下さい。



カノムモーケン

Kanom Moken

¥550

ヘルシーフーズ。タロイモの焼きプリンケーキです。
噛むとタロイモの素朴な甘さがジュワッとひろがります。



カノム・トゥワイ

Coconut Pudding

¥550

二層になったココナッツプリン。
下はほんのり甘く、上は塩味のココナッツミルクです。



ココナッツアイス or パパイアアイス

Coconut Ice-cream or
Papaya Ice-cream

各 ¥550

果肉がたっぷり入ったタイ産アイスクリームです。

Mekhong

メコン

東南アジア第一の大河メコン川より名づけられた地酒です。

世界的に有名で、タイ料理との相性抜群!!!
飲みやすく、日本でもコアなファンがたくさんいます。

しかし、オーナーいわく、現地でタイ人が飲んでいるところを
見た事ないとかあるとか...



Sang Som

センソム

いわゆるタイウィスキーの中でも、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。
低所得者層でも、手の出しやすい価格なのもあり、ピ
ールと並び、大衆酒として親しまれています。
ちょっと強めのアルコール度 40% です。



SPIRITS COLLECTION

Siam Talart

G ¥550 B ¥3500

REGENCY

リージェンシー

ラマ5世が好んで飲んでいたと言われ、現在では、中
流階級から少し上層の人達が、よく飲むお酒として
知られています。

入荷が少量のため、数に限りがございますので、ご了承
下さい。



HONG THONG

ホントーン

センソム同様にタイで広く飲まれている大衆酒です。
メコンよりも香りが強いのが特徴で、店のスタッフ
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。



ちなみに、タイの上流階級の人たちが飲むものとしては、〈シーバス〉〈ブラックラベル〉が代表的です。
一種のステータスみたいなものですね！