

CHEF'S RECOMMENDATION

シェフお勧めの一品

ปอเปี๊ยะแซลมอน	350.-	Poh pia salmon ポピアック(ト) サーモン Smoked salmon and vegetables in fresh spring roll スモークサーモンと野菜の生春巻き。
ต้มแซบปลาหิมะ	350.-	Tom saab pla hima トムセーブ プラヒマ Spicy clear soup with snow fish and thai herbs スノーフィッシュとタイハーブの東北タイスタイルスパイシースープ。
ต้มข้าหอยเชลล์ย่าง	390.-	Tom kha hoy shell yang トムカー ホーイシェルヤン Grilled scallops in coconut milk soup グリルした帆立貝とココナッツミルクの入ったタイスタイルマイルドスパイシースープ。
พะเนียงแกะย่าง	400.-	Panang gae yang パネーン ゲ ヤーン Grilled lamb skewers with thick red curry sauce ラム肉の串焼き・南タイスタイル甘辛レッドカレーソース煮。
หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ	600.-	Hoy shell phad prick thai dam โฮ้ไอเชลล์ แพ็ค(ト) พริกไทยดำ Stir-fried jumbo scallops with black pepper sauce 大粒帆立貝の黒胡椒炒め。
ปลาหิมะข้าอ่อน	550.-	Pla hima kha onn プラーヒマ カーออน Steamed snow fish with galangal and lemon sauce スノーフィッシュのナンキョウとレモンソース蒸し。
ข้าวผัดเนื้อเค็ม	290.-	Kao phad nua khem คาอแพตต์ นูอาเค็ม Stir-fried rice with dried beef and sweet basil topped with fried egg ドライビーフとスイートバジル、卵などの入った炒飯。



APPETIZER SELECTION




前菜セット

Selection of appetizer set menus: Lemongrass set or Kafir lime set for 2 persons

レモングラスセット 又は カフィアライムセット (各2人前)

Lemongrass set เลมอน格拉斯セット	620.-
ปลาแซลมอลย่างตะไคร้	Pla salmon yang takrai プラー サーモン ヤーン タクライ Grilled marinated salmon with thai herbs サーモンのグリル、レモングラス風味。
ไก่ห่อใบเตย	Gai hor bai toey ガイ、グン โฮ่ ไบ้ ต้อย Deep-fried chicken in pandan leaf タイガーエビまたはチキンのバイトーイ (トイ葉) 包み揚げ。
ปอเปี๊ยะญวน หมูย่าง	Poh pia yuan moo yang โพ่ ปียา ยูาน มู่ ยาน Grilled pork and fresh vegetables in spring roll 焼豚と野菜の春巻き
ส้มตำรวม	Som tom ruam ソム タム ルาม Spicy green papaya salad パパイヤのタイ風スパイシーサラダ (ソムタム)。
Kafir lime set คาฟีาไลม์セット	620.-
กระทงทองสองไส้	Kratong thong song sai クラトーン トーン ソーン サイ Minced shrimp and chicken, sweet corn and potato in crispy basket エビのすり身、チキン、スイートコーンとポテトの和え物、揚げ麺のバスケット盛り。
กุ้งโรตัง	Goong sarong グン サロン Deep-fried marinated tiger prawn wrapped in egg noodle net タイガーエビの卵麺生地包み揚げ。
ปูนิ่มคลุกงาทอด	Poo nim clook nga thod プูนิ่ม クลัค กงา ตอ (ト) Deep-fried soft shell crab with sesame seeds served with tamarind sauce ソフトシェルクラブのゴマ風味揚げ、タマリンドソース添え。
ยำเนื้อย่างเบซิล	Yum nua yang basil ยาม นูอา ยาน บะซิล Grilled beef sirloin and thai herbs served with cucumber and tomato タイ風焼肉ビーフとタイハーブサラダ、きゅうりソース添え

 This dish can also be a Vegetarian dish
この料理もまた、ベジタリアン料理に変更することが可能です。  Basil favorites
バジルのお勧め

 Mild Spice 小辛  Medium Spice 中辛  Hot Spice 大辛

If you have a special dietary request, please ask our chef, we will be delighted to prepare your favorite dish.
特定のダイエット料理をご希望の方は、料理長までお申し出ください。喜んでご指定の料理を用意いたします。

10% Service charge and applicable government tax
税金と10%のサービス料を別途、申し受けます。