

SALADS



タイのサラダは全て調理にお時間がかかります。
It will take some time to prepare

※他のお料理の方が先に出る場合もございます。予めご了承ください。

サラダ

おすすめ



食べる
辛さ
Spicy Choice

ラーブ ムー (豚ミンチのスパイシーサラダ)

Thai Spicy Minced Pork Salad (Larb Moo)

ลาบหมู

S size (1~2人前サイズ) ¥1,100

L size (2~3人前サイズ) ¥1,500

タイの東北地方やラオス方面での伝統料理でしたが現在はタイ全土に広がってバンコクでも食べることができます。「ラーブ」は豚肉などを使用し、唐辛子や野菜と一緒に混ぜライムやナンプラーで味付けをしたサラダのことを指します。「ムー」は豚肉のことです。

辛さのレベルをお選びください!

CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

0 辛 NORMAL	辛くない NO SPICY
1 辛 SPICY	辛い
2 辛 SPICY	けっこう辛い
3 辛 SPICY	現地地味辛 THAI STRENGTH



食べる
辛さ
Spicy Choice

ヤム ウン セン (春雨と海老のサラダ)

Spicy Glass Noodle Salad (Yum Woon Sen)

ยำวุ้นเส้น

S size (1~2人前サイズ) ¥1,100

L size (2~3人前サイズ) ¥1,500

ヤム(混ぜる・和える)ウンセン(春雨)という名前の通り「春雨サラダ」です。茹でた春雨といいかやエビ、豚のひき肉、タマネギ、セロリ、ナンプラーなどを加えヤム(和え)最後にバクチャーを乗せたサラダです。

辛さのレベルをお選びください!

CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

0 辛 NORMAL	辛くない NO SPICY
1 辛 SPICY	辛い
2 辛 SPICY	けっこう辛い
3 辛 SPICY	現地地味辛 THAI STRENGTH



食べる
辛さ
Spicy Choice

ソムタム タイ (青パパイヤサラダ)

Papaya Salad (Som Tam)

ส้มตำไทย

S size (1~2人前サイズ) ¥1,100

L size (2~3人前サイズ) ¥1,500

タイ東北イサーン名産でイサーン料理で最も人気のある料理です。ソムは(酸っぱい)、タムは(印)という意味で青パパイヤを干しエビ、ニンニク、調味料と一緒に叩いて和えます。パパイヤというと甘くなく、瓜のような感じです。

辛さのレベルをお選びください!

CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

0 辛 NORMAL	辛くない NO SPICY
1 辛 SPICY	辛い
2 辛 SPICY	けっこう辛い
3 辛 SPICY	現地地味辛 THAI STRENGTH



食べる
辛さ
Spicy Choice

ナムトック ヌア (牛肉のスパイシーサラダ)

Spicy Thai Beef Salad with Herb

น้ำตกเนื้อ

S size (1~2人前サイズ) ¥1,100

L size (2~3人前サイズ) ¥1,500

タイ語でナムトックは「滝」、ヌアは「牛肉」。一説では肉汁が滴り落ちるような肉のこと。肉をジュースーに焼き、ハーブ類と和え、魚醤やライム汁唐辛子、炒った米粉(カオクワ)で調味した物料理です。外国のフードコートで「タイサラダ」と表記されていたら大抵これ

辛さのレベルをお選びください!

CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

0 辛 NORMAL	辛くない NO SPICY
1 辛 SPICY	辛い
2 辛 SPICY	けっこう辛い
3 辛 SPICY	現地地味辛 THAI STRENGTH

スパイシーサラダやお料理のおともに!
Topping トッピング

パクチー盛り

Coriander

คื่นฉ่าย

S size (1~2人前サイズ) ¥300

パケツパクチー ¥680

(10人前サイズのサラダにのみ)



サラダの横にある
野菜盛り合わせ

Vegetables Set

ผักกาดหมั้ว

¥400

オーダーはスマートフォンからお願い致します!

FRESH SPRING ROLL

生はるまき

おすすめ



ポピアソット クン (海老 生春巻き)

Shrimp Fresh Spring Roll

เอปียาสุต

¥900

バンコクのレストランには必ずある人気メニュー！
ベトナム料理で有名な「生春巻き」をタイ風にアレンジしたものです。
米粉で作ったライスペーパーで海老と春雨、野菜を巻いているので
サラダ感覚で楽しむことができます。
食べる時はシャキシャキとした野菜と良く合うスイートチリソースにつけてたべます。



ポピアソット ムー (パクチー生春巻き)

Coriander Fresh Spring Roll

พืชนี้อาสุต

¥900

こちらの生春巻きは、その名の通りパクチーをふんだんに使った生春巻きです。
下味をしっかりつけた豚挽肉と一緒になので、パクチービギナーも食べやすい一品。
オリジナルのソースにもパクチーの根っこを使用しております♪



オーダーはスマートフォンからお願い致します！

SOUP

スープ

トムヤムクン

ต้มยำกุ้ง



Spicy Prawn Soup (Tom Yam Kung)

S size (1~2人前サイズ) ¥650

L size (2~3人前サイズ) ¥1,300

辛さのレベルをお選びください！				CHOOSE LEVEL OF SPICINESS			
0 辛 NORMAL NO SPICY	1 辛 1 SPICY	2 辛 2 SPICY	3 辛 3 SPICY	0 辛 NORMAL NO SPICY	1 辛 1 SPICY	2 辛 2 SPICY	3 辛 3 SPICY

世界3大スープのひとつに数えられるトムヤムスープ！
レモングラス、コブミカン、ハーブ、カーと呼ばれるタイのショウガなどハーブを
使用した、甘くて・辛くて・酸っぱい、タイ料理を象徴するスープです♪
※写真はLサイズです！

激べる
辛さ
SPICY CHICKEN

おすすめ



トムカーガイ (タイ式ココナッツスープ)

Chicken Coconut Soup

ต้มข่าไก่

S size (1~2人前サイズ) ¥650

L size (2~3人前サイズ) ¥1,300

ココナッツミルクが入ったクリーミーで甘酸っぱいスープです。現地ではこちらも人気のスープ♪
※写真はSサイズです。





おすすめ

選べる辛さ
Spicy Choice

ゲーン キョウワン (グリーンカレー)

Chicken Green Curry

カレーのみ Soup only ¥1,000

ライスセット Rice Set ¥1,300

日本でも有名な人気の高いタイ料理です。タイでは「ゲーン＝汁物」の1種という扱いになります。「甘くて辛い」というのが特徴で唐辛子がタイ料理特有の辛さを引き出し、ココナッツミルクが濃厚な甘さを引き出しており、このココナッツミルクがおいしさの最大の秘密です。「甘味」と「辛味」のバランスが絶妙なゲーンキョウワンは日本人にも大人気のタイ料理です。

แกงเขียวหวานไก่

辛さのレベルをお選びください!
CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

	少辛 NORMAL	辛い SPICY	辛い SPICY
	1 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	2 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	3 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY



選べる辛さ
Spicy Choice

ゲーン マツサマン (マツサマンカレー)

Chicken Matsaman Curry

カレーのみ Soup only ¥1,000

ライスセット Rice Set ¥1,300

元々はタイ南部の郷土料理で、マツサマンという名前の通りイスラム教の影響をとっても受けている料理です。イスラム教の影響を受けていることもあり、牛肉はまず使われることはなく、鶏肉を使うことがほとんどです。具としてはホクホクしたジャガイモが、たっぷり入っているのが特徴です。スパイスも通常のカレーとは違い、カルダモンやシナモン、スターアニスなどが使われているタイでは非常に珍しいカレーです。甘めに仕上げているのも特徴的といえます。

แกงมัสมั่นไก่

辛さのレベルをお選びください!
CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

	少辛 NORMAL	辛い SPICY	辛い SPICY
	1 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	2 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	3 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY



選べる辛さ
Spicy Choice

ゲーン パネーン (パネーンカレー)

Thai Pork Curry (Panang Curry)

カレーのみ Soup only ¥1,000

ライスセット Rice Set ¥1,300

豚肉のレッドカレーです。グリーンカレーや普通のレッドカレーは水分が多くサラサラしていますがパネーンはシチューのようにトロツとしているのが特徴です。こぶみかんの葉などのハーブの香りが、とても食欲をそそります。

แกงพะเนียง

辛さのレベルをお選びください!
CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

	少辛 NORMAL	辛い SPICY	辛い SPICY
	1 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	2 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY
	3 辛 SPICY	辛い SPICY	辛い SPICY



パツポンカレー

もあります。

ブー パツポンカレー (渡り蟹の パツポンカレー)

Thai Fried Crab Curry

ปูผัดพริกแห้ง

カレーのみ Soup only ¥1,850 ライスセット Rice Set ¥2,150

クン パツポンカレー (海老の パツポンカレー)

Thai Fried Shrimp Curry

กุ้งผัดพริกแห้ง

カレーのみ Soup only ¥1,100 ライスセット Rice Set ¥1,400



パックブンファイデー (空心菜炒め)

Stir Fried Chinese Morning Glory

ผักบุ้งไฟแดง

¥880

スパイシーな味付けで炒めた「空心菜の炒め物」です。
このパックブンファイデーのような空心菜を炒めた料理は
東南アジア全域でみられる料理で、とくにタイでは最もポピュラーで
日本人に人気の高い料理です。
ファイデーとは日本語で『赤い炎』で、その呼び名のとおりチリチリと熱した鍋で
一気に炒める時の炎が上がる様から名づけられています。

辛くない
No Spice



おすすめ

辛くない
No Spice

ムーピン (豚バラ串)

Skewered Soy Sauce Grilled Pork

หมูปัก

2本 2P ¥380

4本 4P ¥680

豚バラ串は、味付けされた豚肉を串に刺し焼いた屋台料理を代表するタイの大衆料理です。
香辛料などは使用していないため、
タイ料理特有の「辛さ」「香辛料が苦手」「パクチーが苦手」という人でも安心して食べることができます。




ガイヤー (タイ式 鶏もも焼き)

Thai Style Grilled Chicken

ไก่ย่าง

¥780

ガイヤーの意味は『ガイ=鶏』『ヤー=炙り焼く』という意味があり
ガイヤーの種類はたくさんあります。
骨のついた鶏を炙り焼くガイヤーが一般的ですが、アロチンは食べやすく
骨なしのもも肉を特製漬汁ダレに漬けて焼いております。

 こちらの料理は調理にお時間少々かかります。
It will take some time to prepare

辛くない
No Spice



カイジャオムーサツプ (タイ式 玉子焼き)

Thai Style Omelet

ไข่เจียว

¥600

豚挽き肉の入ったタイの玉子焼きです。
豚挽き肉の他に、トマト、玉ねぎ、ニンニクを具材に使用。
多めの油で両面を揚げ焼きにしたタイ風の即焼きで
周りはガッツと中身はふんわりしていてクセになる逸品。

おすすめ

辛くない
No Spice



おすすめ

少し辛い
Little Spicy

プー パツポンカレー (渡り蟹の パツポンカレー)

Thai Pork Curry (Panang Curry)

ปูผัดพริก:หรี

カレーのみ Soup only ¥1,850

ライスセット Rice Set ¥2,150

タイの中華系シーフード料理店発祥の人気料理です。
カレー粉の他に、オイスターソースやナンプリックパウ(子リンオイル)で煮蟹を炒めココナッツミルクと卵でとじます。
カレー粉で炒めたカニとフワフワの卵の味わいは折り紙つきで今や日本で最も有名なタイ料理の一つです。
アロチンは殻ごと食べられるソフトシェルの蟹を使用しておりますのでそのまま食べられます♪

クン パツポンカレー (海老の パツポンカレー)

Thai Fried Shrimp Curry

กุ้งผัดพริก:หรี

カレーのみ Soup only ¥1,100 ライスセット Rice Set ¥1,400



少し辛い
Little Spicy



カオニャオ (タイのもち米)

Sticky Rice

ข้าวเหนียว
¥450

数量
限定

サラダや焼き料理の付け合わせとしてもち米を食べるのがタイでは定番！
もち米を蒸したのもので、通常のお米(うるち米)と比べると握持が良いのが特徴です。
日本の餅米とは違い、タイのもち米はベチャベチャせず適度なバサバサ感があります。

スパイス-サラダや炒めもののおともに！

Rice もち米とご飯

カオスワイ (白ご飯・ジャスミンライス)

Jasmine Rice

ข้าวหอม
มะลิ

普通 Regular size ¥350

大盛り Large size ¥450



おすすめ

辛くない
Not Spicy

クン カティアム (海老のんにく炒め)

Stir-Fried Garlic Shrimp

กุ้งกระเทียม

¥680

クンは(海老)カティアムは(んにく)その名の通り
海老をたっぷりのんにくと炒めたもので、おつまみとしても
ご飯のおともとしても合う料理です！

ブートート カティアム (渡り蟹のんにく炒め)

Stir-Fried Garlic Crab

ปูกระเทียม

¥1,750

これも殻ごと食べれる蟹を使用♪



辛くない
Not Spicy



辛くない
NO SPICY

ガイトート (タイ式 鶏唐揚げ)

Thai Fried Chicken

ไก่ทอด

S size (1~2人前サイズ) ¥380

L size (2~3人前サイズ) ¥680

タイの国民的料理「ガイトート」。ガイトートとは「ガイ(鶏)」「トート(揚げる)」という意味で日本でいうところの鶏の唐揚げ(フライドチキン)のような料理です。
タイのガイトートはスイートチリソースや濃汁ダレをつけて食べるのがタイ流。
★アロチンはスイートチリソースをご用意！



辛くない
NO SPICY

おすすめ

ムートート (タイ式 豚肉の唐揚げ)

Thai Fried Pork

หมูทอด

¥580

タイでは豚肉を使ったムートートもかなり人気があります。
シーズニングソースや醤油、ニンニクなどで下味をつけた豚肉に小麦粉まぶしてカリカリに揚げます。
タイビールのおともに最適な逸品です！



辛くない
NO SPICY

ポピア トート (揚げ春巻き)

Spring Roll

ป๊อปเปี๊ยะทอด

¥580

ポピアトートは日本でもよく見る中華の春巻きとほぼ同じ料理です。
ただ普通の揚げ春巻きにナンプラーが入ると一気にタイ風になります。



辛くない
NO SPICY

おすすめ

ポピア クン (タイ式 海老フリッター)

Shrimp Spring Roll

ป๊อปเปี๊ยะกุ้ง

¥680

海老をまるごと一匹春巻きの皮で巻いて揚げております。
パリパリとした春巻きの皮と
中の海老のプリプリの食感がやみつきになります。
海老は全部で4匹です。



← ピーガイ ヤツサイ ムー (タイ式 手羽ギョーザ)

Stuffed Chicken Wing **ปีกัดทอด ยัดไส้หมู**

¥780

鶏の手羽先をくり抜いて、中にはたっぷりの餃子具材を詰め込まれたひと手間かけた手間ひまがけた、タイ東北地方の料理です。一口かじると、中からじゅわ〜っと肉汁が溢れます。ビールのお供にぴったり一品。アツアツをお召し上がりください。

雑誌「Meets」の世界の餃子特集でアロチン手羽ギョーザが掲載されました！

おすすめ

辛くない
No Spicy



トートマンクン (タイ式 海老カツ)

Thai Shrimp Cakes

ทอดมันกุ้ง

2個 2P ¥420

4個 4P ¥750

トートマンクンは、エビのすり身を揚げたシンプルな料理です。素揚げしたタイプもありますが、アロチンはパン粉をつけて揚げた海老カツタイプです。辛さが苦手な人でも安心して食べることができます。



辛くない
No Spicy

おつまみ



← カオギャブクン (タイ式 えびせん)

Thai Style Prawn Chips

ข้าวทอดขบกุ้ง

S size (1-2人前サイズ) ¥300

L size (2-3人前サイズ) ¥650

黒コショウの効いたタイのえびせんです。
※写真はLサイズです。

辛くない
No Spicy

ヤム トウア (カシューナッツ揚げ)

Fried Cashewnuts

ยำถั่ว

¥480



辛くない
No Spicy

カオマンガイ

Boiled Chicken Rice (Kao Man Gai) ข้าวมันไก่

S size ¥950

普通 Regular Size ¥1,050

大盛り Large Size ¥1,250

茹でた鶏肉のダシで炊いたご飯の上に、カットした茹で鶏肉を乗せた『蒸し鶏のご飯』で、タイで最も有名な料理のひとつ、タイのソウルフード「カオマンガイ」！
柔らかい鶏肉の組み合わせは世界中で愛されていて
中国の「海南鶏飯」やシンガポールの「チキンライス」など
カオマンガイに似た料理がアジア各国にあります。
アロチンのソースはニンニクの効いた甘辛味噌ソースとなっております。

辛くない
No Spicy

おすすめ



パット ガパオムー (豚肉のガパオライス)

Thai Stir-Fried Minced Pork พัดกระเทียมหมูสับราดข้าว ไข่ดาว

S size ¥880

普通 Regular Size ¥980

大盛り Large Size ¥1,180

ご飯なし No Rice ¥680

選べる
辛さ
Spice Choice

タイを代表する庶民の料理として日本でも非常に有名なタイ料理です。
唐辛子とニンニクを油で炒めた後に
豚ひき肉・鶏肉など具材を加えナムプラーや砂糖で味付けをします。
最後にパジルを加えて軽く炒めたら完成です。

辛さのレベルをお選びください!
CHOOSE LEVEL OF SPICINESS

0 辛 NORMAL	辛くない NO SPICY
1 辛 SPICY	辛い SPICY
2 辛 SPICY	けっこう辛い SPICY
3 辛 SPICY	超絶の辛さ THAI STIRBAO

パット ガパオガイ (鶏肉のガパオライス)

Thai Stir-Fried Chicken พัดกระเทียมไก่ราดข้าว ไข่ดาว

S size ¥880

普通 Regular Size ¥980

大盛り Large Size ¥1,180

ご飯なし No Rice ¥680

選べる
辛さ
Spice Choice

カオパット クン (タイ式 海老チャーハン)

Shrimp Fried Rice ข้าวผัดกุ้ง

普通 Regular Size ¥1,150 大盛り Large Size ¥1,350

カオパットは玉ねぎや長ネギ、カイラン菜、卵と一緒に白米を炒める「タイ風のチャーハン」です。
塩・胡椒、オイスターソースなどを使うのは中華のチャーハンと同じですが、決め手はナムプラーとレモンです。
少し薄味のカオパットに、添えられたナムプラーとライムをかければ、一気にタイ風のチャーハンに仕上がります。

カオパット カティアム (タイ式にんにくチャーハン)

Thai Garlic Fried Rice ข้าวผัดกระเทียม

普通 Regular Size ¥1,050 大盛り Large Size ¥1,250

辛くない
No Spicy辛くない
No Spicyスパイスやサラダや炒めもの日とともに!
Rice もち米とご飯

カオスワイ (白ご飯・ジャスミンライス)

Jasmine Rice ข้าวหอม

普通 Regular size ¥350

大盛り Large size ¥450



カオニヤオ (タイのもち米)

Sticky Rice ข้าวเหนียว

数量
限定
¥450

オーダーはスマートフォンからお願い致します!

FRIED NOODLES

やきそば

タイ式 焼きそば パツタイ

Thai Fried Rice Noodle (Pad Thai)

พัดไทย

S size ¥930

普通 Regular Size ¥980

大盛り Large Size ¥1,280

4ミリの米の麺を炒めた、タイ料理特有の辛さがなく、食べやすい「タイ式の焼きそば」です。エビやもやし、ニラ、卵、干しエビ、厚揚げを加え、ナンプラー、醤油、バームシュガーで味付けをし、タマリンドを使ってマイルドに仕上がります。仕上げに砕いたピーナツを散らし完成です。

鉄板で焼かれた香ばしさと野菜のシャキシャキ感、もっちりとした食感の平打ち麺

甘酸っぱいソースが特徴です。辛いのが好きな場合は、自分で唐辛子をトッピングして味を調整することができます。



おすすめ



クルファンブルーンも調味料で味変しお好みの味に！



激辛 焼きそば パツキーマオ

Drunken Noodle (Pad Ki Mao)

พัดขี้เมา

普通 Regular Size ¥980 大盛り Large Size ¥1,280

辛さのレベルをお選びください！ CHOOSE LEVEL OF SPICINESS			
0 辛 NORMAL ไม่เผ็ด / NO SPICY	1 辛 1 SPICY เผ็ด	2 辛 2 SPICY เผ็ดร้อน	3 辛 3 SPICY เผ็ดร้อน มาตรฐาน



パツキーマオは直訳すると酔っ払い炒め。酔っ払いが食べたなら即効で酔いが醒めるほどの辛さの食べ物…など由来は諸説あります。米の麺を、ハーブ、もちろん唐辛子にエビやイカなどをナンプラーやオイスターソースで味付けし炒めた麺料理です。炒めた麺といえばパツタイが有名だと思いますが、シャキッとした辛味のこちらもおいしいです。

太麺 焼きそば パットシーユー

Thai Fried Soy Sauce Noodle (Pad See Ew)

พัดซีอู

普通 Regular Size ¥980 大盛り Large Size ¥1,280

黒糖に似た甘みを持つタイの醤油「シーユーダム」で麺に味付けをし、最後にシーユーカーオ(白醤油)、ナンプラー、オイスターソースなどで仕上げます。1番の特徴は麺の太さで、センヤイと呼ばれる極太の生米粉麺が使われます。



クルファンブルーンも調味料で味変しお好みの味に！



THAI NOODLE



ラーメンは調理にお時間少々かかります。 It will take some time to prepare

ラーメン

おすすめ



クイティアオ ムー (豚肉のクイティアオ)

Thai Style Soup Noodle (Pork)

ก๋วยเตี๋ยวหมู

普通 Regular Size ¥1,050 大盛り Large Size ¥1,400

クイティアオは一言でいえば、タイ風のラーメンです。アロチンはシナモンの効いた甘辛スープ！クルファンブルーンと呼ばれ「ナンプラー、生唐辛子入りお酢、タイ唐辛子、砂糖」の調味料でお好みでアレンジをして楽しめるのがタイ風ラーメンの魅力です。

クイティアオ ガイ (鶏肉のクイティアオ)

Thai Style Soup Noodle (Chicken)

ก๋วยเตี๋ยวไก่

普通 Regular Size ¥1,050 大盛り Large Size ¥1,400



クルファンブルーンも調味料で味変しお好みの味に！



オーダーはスマートフォンからお願い致します！



★写真は2セット分



タイ式 焼肉 ムーガタ

Thai Barbecue

หมูย่าง:

1セット ¥3,000

※1セット2人前ほどのボリュームになります。

ムーガタとはタイの東北部を中心に食べられているタイ式の焼肉のことです。
ムーは「豚肉」、ガタは「強い鍋」という意味で
真ん中が高くなったムーガタ用の鍋を使います。
真ん中の高い部分で肉を焼き、周りの鍋の部分にスープを入れて野菜を煮て食べます。
「焼肉」と「タイスキ」を一度に楽しめるのでとても人気があります。
味付け自体は辛くありませんが、アロチンは甘めのナムチュム(ツケだれ)につけて
召し上がっていただいております。

※鍋はどちらも、ラストオーダーは閉店90分前となります。火曜～金曜のランチタイムはオーダー不可。



★写真は2セット分



タイ東北イサーンの鍋 チムチュム

Thai Hot Pot

ต้มจืด:

1セット ¥3,000

※1セット2人前ほどのボリュームになります。

タイ東北地方イサーンの伝統料理。
小ぶりの土鍋を使い、肉やシーフード、内臓、野菜、ハーブなどの具を
煮て食べるイサーン式の鍋料理です。
ナンブラーやレモングラス、生姜などで味付けをした、透明なあっさりスープで
軽く煮込む感じなので、鍋というよりはしゃぶしゃぶに近いかもしれません。
肉類はタレに漬け込まれているので、タレと生卵と一緒に混ぜて鍋に投入するのがポイント。
火が通ったらあとはナムチュム(タレ)につけて食べるだけです。

チムチュム、日本スタイルの
鍋のシメもできます♪

🍴の雑炊セット(ご飯+生卵+ネギ)

Zousui Set

¥450

🍴のライスヌードル

Noodle Set

¥350

※鍋メニューは混雑時ご提供がかなり遅くなる場合もあります。予めご了承ください。

ムーガタ & チュムチュムの Topping トッピング

白菜

Hakusai

¥250

もやし

Moyashi

¥150

豚肉

Buta

¥300

いか

Ika

¥300

空芯菜

Kushinsai

¥350

春雨

Harusame

¥200

海老

Ebi

¥300

生卵

Tamago

¥100

DESSERT!!!!

デザート

マンゴーともち米



タイ定番スイーツ カオニャオ マムアン

Sweet Sticky Rice With Mango **ข้าวเหนียวมะม่วง**

¥680

もち米に、一口大にカットしたマンゴーを添えたタイ定番のデザートです。
日本人にとっては、もち米にマンゴー？という感じではないかと思いますが
食べてみるともち米とマンゴーがねっとりしておい
優しい甘さでとても美味しく人気のデザートです。

タイのクレープ



★写真はロティ バニラアイス



タイ式クレープ



ロティは調理にお時間がかかります。
It will take some time to prepare

ロティ ミルク

Thai Sweet Pancake

¥580

โรตีสาน

ロティ チョコレート

Thai Sweet Pancake
With Chocolate

¥580

โรตีสานช็อคโกแลต

ロティ バニラアイス

Thai Sweet Pancake
With Vanilla Ice

¥680

โรตีสานวานิลลา

ロティは、薄く伸ばした小麦粉の生地を焼き上げた、東南アジアのクレープです。
甘い練乳と砂糖をふりかけるのが定番の食べ方です。



おすすめ



タイのぜんざい



タイ式ぜんざい カオニャオ トウアダム

Sweet Sticky Rice With Black Bean & Vanilla Icecream **ข้าวเหนียวถั่วดำ**

¥580

黒豆を煮たものとココナツミルクを合わせ、もち米にかけた「タイ式のぜんざい」
もち米にも甘みがあり、黒豆・ココナツミルクとの相性が良いところ
アロチンではバニラアイスを上に乗せて、スイーツ感を高めています！

ココナツのプリン



タイ式 ミニ・ココナツプリン カノム トウアイ

Thai Seamed Coconut Pudding **ขนมถ้วย**

¥250

ココナツミルクを使った柔らかなプリンです。
専用の小さい器に入れて作られるのが、カノムトウアイの大きな特徴です。
2層になっており、上の層はメレンゲ状でフワフワですが
下層はどっしりとした甘さのゼリーです。

※直径5cmほどの小さなお菓子です

ICECREAM

アイスクリーム



ココナツアイス

Coconut Icecream **ไอศกรีมมะพร้าว**

¥250



マンゴー シャーベット

Mango Sorbet **ไอศกรีมมะม่วง**

¥200

ラムネ シャーベット

Ramune Sorbet **ไอศกรีมเลมอน**

¥200

オーダーはスマートフォンからお願い致します！