

Starters

 生春巻き (ポピア・ソッド) Spring Roll	¥800
揚げ春巻き (ポピア・ソッドトード) Deep-fried Spring Rolls	¥1,300
 海老のすり身揚げ (トード・マン・クン) Deep-fried Shrimp Cakes	¥1,600
タイさつま揚げ (トード・マン・プラー) Deep-fried Fish Cakes	¥1,600
炙りまぐろと紫蘇のサテ Tuna Satay	¥2,000
まぐろのタイ風和え Spicy Fresh Tuna Salad	¥1,900
 信州牛のタイ風たたき Grilled "Shinsyu Beef" Salad	¥2,400
アボカドとねぎまぐろ和え Toro, Chives and Avocado with Wasabi Soy Dressing	¥1,900



※表記の価格は全て税込みです。
All listed prices are including tax.

Salads

 信州牛のパクチーサラダ "Shinsyu Beef" and Coriander Salad	¥2,600
パクチーサラダ (ヤム・パクチー) Coriander Salad	¥2,000
 青パパイヤのサラダ (ソムタム) 	¥1,900
Green Papaya Salad	
海鮮春雨サラダ (ヤム・ウンセン) 	¥1,900
Spicy Sea Food Bean-starch Vermicelli Salad	
焼きなすと海老おかかサラダ	¥1,900
Grilled Eggplant Salad	
モロッコ風トマトサラダ	¥1,700
Moroccan Tomato Salad	
 水タコと空心菜のカルパッチョ	¥2,000
Octopus and Morning Glory Carpaccio	
 炙り帆立のレモングラスソース  *2 個よりご注文ください	¥1,000
Roasted Scallops With Lemon Grass Sauce	

Soups

 天使の海老のスパイシースープ (トム・ヤム・クン)	¥2,200
Spicy Shrimp Soup - Tom Yum Kung	
鶏のココナッツスープ (トム・カー・ガイ)	¥2,200
Chicken Cocunut Soup - Tom Kha Gai	

Appetizers

 ポークのタピオカ包み Steamed Dumpling Wrapped with Tapioca	¥1,800
オーガニック川えびの唐揚げ Deep-fried River Shrimp	¥1,600
 揚げ大根もち Deep-fried Sticky DAIKON Radish	¥1,700
水タコのガーリックバター焼き Garlic Butter Octopus Saute with Baguette	¥1,800
自家製たらば蟹シューマイ Homemade Steamed Dumpling	¥2,000
 干した豚のカリカリ揚げ Deep-fried Sun Dry Pork	¥1,600
揚げビーフンのレタス包み Stir-fried Pork and Rice Vermicelli Served with Fresh Lettuce	¥1,900
自家製スープ水餃子  Homemade Boiled Gyoza in Soup	¥2,000
 ソフトシェルクラブの唐揚げ Deep-fried Soft Shell Crab	¥2,500
有頭えびの揚げトースト Deep-fried Bread with Tiger Prawn Topping	¥2,400
トムヤムクンピザ Tom Yum Kung PIZZA	¥2,400
チェンマイソーセージ Chiang Mai Sausage with Roasted Peanuts	¥1,200
自家製ピクルス Homemade Assorted Pickles	¥1,200

—— Meat ——

肥料や飼育方法にこだわり厳選しております。

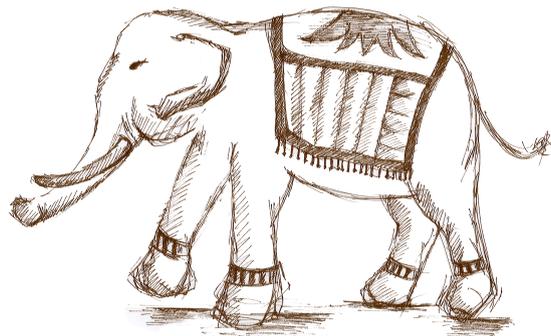
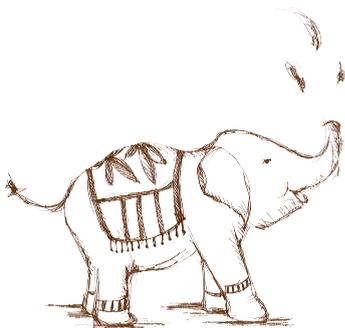
鶏のグリル ~秋川牧園~ Grilled Chicken with Spicy Hot Sauce	¥2,300
 鶏の唐揚げ ~秋川牧園~ Deep-fried Chicken with Spicy Hot Sauce	¥2,600
蒸し豚のバナナの葉包み ~保美豚~ Steamed Pork in Banana Leaves	¥3,000
 信州牛のタイ風ステーキ Grilled "Shinsyu Beef" Steak with Spicy Hot Sauce	¥4,800
信州牛のタイ風ステーキ ハーフサイズ Grilled "Shinsyu Beef" Steak with Spicy Hot Sauce (Half size)	¥3,500

—— Seafood ——

有頭えびのニンニク黒こしょう炒め Stir-fried Garlic and Black Pepper Shrimp	¥2,000
有頭えびのチリソース炒め Stir-fried Shrimp in Chili Sauce	¥2,000
 まるごと渡り蟹のポンカレー炒め (プー・パッ・ポン・カレー) Blue Swimmer Crab Curry Stir-fried with Coconut and Egg	¥3,500
ソフトシェルクラブのポンカレー炒め Stir-fried Softshell Crab with Curry Powder and Egg	¥3,900
まるごと渡り蟹の春雨蒸し (プー・オブ・ウンセン) Steamed Blue Swimmer Crab with Bean-starch Vermicelli	¥3,000
天然鯛の香草蒸し Steam Red Sea Bream with Lemon	¥4,200
 天然鯛の姿揚げ チリソースがけ Deep-fried Red Sea Bream with Spicy and Sweet Sauce	¥4,200

— Vegetable —

タイ卵焼き (カイ・チアオ) Thai Omelet	¥1,500
 鶏肉のバジル炒め (ガイパッ・バイ・ガパオ) Stir-fried Chicken with Thai Basil	¥2,300
海老とアスパラの卵炒め Saute of Shrimp, Asparagus and Egg in Chicken Stock	¥2,000
ブロッコリーのんにく炒め Stir-fried Broccoli with Garlic	¥1,500
 自家製チャーシューと本日の野菜炒め Today's vegetable with Home Made Crispy Pork	¥2,500
 空苺菜炒め (パック・ブン・ファイデー) Stir-fried Morning Glory with Chili	¥2,000



—— Rice ——

- | | |
|--|--------|
|  鶏のグリーンカレー (ゲーン・キョワーン・ガイ)  | ¥2,300 |
| Spicy Chicken Green Curry, Served with Rice | |
| カボチャと豚挽肉のイエローカレー (ゲーン・カレー) | ¥2,300 |
| Mild Pumpkin Curry, Served with Rice | |
| 鶏のマッサマンカレー (ゲーン・マッサマン・ガイ) | ¥2,300 |
| Matsaman Chicken Curry, Served with Rice | |
| 焼きめし (カオ・パッ・リアムミット) | ¥2,000 |
| Thai Fried Rice with Spicy Chicken Wing | |
|  蒸し鶏土鍋ごはん (カオ・マンガイ) *20分程お時間頂きます | ¥2,500 |
| Claypot Chicken Rice | |

—— Noodle ——

- | | |
|---|--------|
|  タイ風やきそば (パッタイ) | ¥1,900 |
| Pad Thai | |
| 細ビーフン五目炒め (パッ・センミー・ルアムミット) | ¥1,900 |
| Stir-fried Rice Vermicelli, Vegetables, Pork and Chicken | |
| 太ビーフン甘醤油炒め (パッ・シーユ) | ¥1,900 |
| Stir-fried Rice Paper Sheet with Sweet Soy Sauce | |
| トム・ヤムラーメン | ¥2,400 |
| Tom Yum Noodles | |
|  タイカレーラーメン (カオソーイ) | ¥2,400 |
| Chicken Curry with Eggs-Noodle | |

—— Dessert ——

タヒチのノイさん手作りデザート

ココナッツアイスクリーム Coconut Milk Ice Cream	¥800
3色だんごのココナッツミルク煮 (Hot) Rice dumpling with Coconut Milk Soup	¥950
白玉ココナッツアイスクリームぜんざい Zenzai with Coconut Ice Cream	¥950
白玉ごま団子しょうが茶 (Hot) Sweet Sesame Dumpling in Ginger Tea	¥950
ティラミス Tiramisu	¥950
マンゴープリン Mango Pudding	¥950

※表記の価格は全て税込みです。
All listed prices are including tax.

Coffee & Tea

コーヒー Coffee	¥600
ディカフェ Decaf	¥600
エスプレッソ Espresso	¥600
紅茶 アールグレイ Earl Grey	¥600
プーアル茶 Puer Tea	¥800
ジャスミン茶 Jasmin Tea	¥800
有機カモミールティー (ノンカフェイン) Organic Chamomile Tea	¥700
有機ペパーミントティー (ノンカフェイン) Organic Peppermint Tea	¥700
アイリッシュコーヒー Irish Coffee	¥1,300

※表記の価格は全て税込みです。

All listed prices are including tax.