

# APPETIZER



## 01 *Recommend*

**市場直送本日の鮮魚の瞬間燻製カルパッチョ 982(1,080)**

Instant Smoked Daily Fresh Fish Carpaccio with Lime Sauce

市場直送の鮮魚を目の前で瞬間燻製にしてタイのヤムソースで仕上げた当店名物料理！

Fresh Fish Directly From Yokohama Market,  
Coriander, Peanuts, Lime Sauce

**02 オリジナル！生ハムとマンゴーの生春巻き 782(860)**

Fresh Spring Roll "Raw Hum and Mango"

生ハムの塩味がフルーツの甘みを引き出すプーケットオリエンタルオリジナル生春巻き

Raw Hum, Fresh Mango, Rice Paper, Lettuce, Oba Leaf,  
Radish, Carrot, Cucumber, Egg.

**03 トリュフ入りシュリンプトースト2枚～カノムパンナーケン～**

Shrimp Torst with Sesame and Truffle

**727(800)**

タイでおなじみのえびパンですが、当店ではパンにバケットを使用。  
プリプリのえびのすり身とトリュフを贅沢に使い、サクサク食感に仕上げました。

Shrimps, Baguette, Sesame, Truffle, Mango Mayonnaise Sauce



**04 茹で鶏のタオチオソース Boiled Chicken with "Taochio" Sauce 782(860)**

しっとり仕上げた鶏もも肉をパクチーと一緒に特製ソースで

Boiled Chicken Leg, Cucumber, Coriander, "Taochio" Sauce

**05 白レバーの低温ハーブオイル Low Temperature Cooked White Chicken Liver in Herb Oil 682(750)**

国産鶏の白レバーをタイハーブと共に低温のオイルでしっとりチーズのような食感に仕上げました

Chicken White Liver, Coriander

**06 パクチーとチーズのタイ式鉄鍋オムレツ ～カイジャオ・パクチー～ 782(860)**

Thai Style Omelette with Fresh Coriander and Cheese

タイの定番カイジャオを当店はチーズとパクチーを使用し、鉄鍋でご提供。

チリソースまたはブリッキータンとナンプレーどうぞ

Eggs, Minced Pork, Shrimp, Leek, Red Onion, Fish Sauce, Chilli Tomato Sauce, Chilli Fish Sauce.

**07 空心菜のタオチオ強火炒め Stir Fried Water Spinach With "Taochio" 982(1,080)**

タイの定番空心菜の炒め。炎を上げて作り、香ばしく仕上げた職人がなせる技！

※仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。お尋ねください

Water Spinach, Garlic, Oyster Sauce, "Taochio".

**08 定番！えび生春巻き Fresh Spring Roll "Prawns" 682(750)**

定番のえび生春巻き！ Prawns, Rice Paper, Lettuce, Oba Leaf, Radish, Carrot, Cucumber, Egg.

**09 ソフトシェルクラブの生春巻き Fresh Spring Roll "Soft Shell Crab" 1,200(1,320)**

香ばしく揚げたソフトシェルクラブをもちもちの生春巻で！

Deep Fried Soft Shell Crab, Rice Paper, Lettuce, Oba Leaf, Radish, Carrot, Cucumber, Egg.

**10 タイのさつま揚げ ～トード・マン・プラー～ Thai Style Fish Cake 682(750)**

タイ屋台の定番！レッドカレーペーストとインゲンを練り込んださつま揚げです。

Fish Paste, Long Beans, Red Curry Paste, Lime Leaf.

**11 パクチーまみれフライドポテト Fried Potetos with Coriander 682(750)**

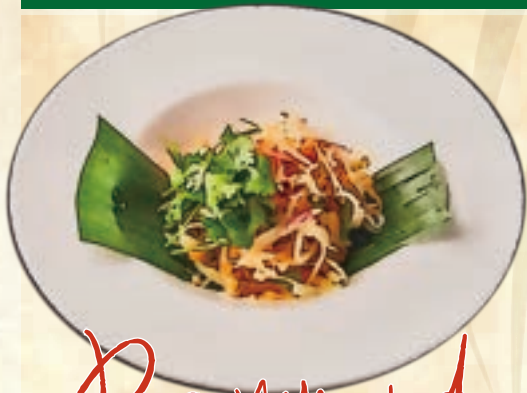
パクチー抜きも出来ます！ Potetos, Coriander



お通し代としておひとり様¥500頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# SALAD



**12** *///*

**発酵トマトと塩麴卵黄の青パイヤサラダ ~ソムタム~**

Green Papaya Salad with Fermented Tomatoes and "Koji" Salted Egg Yolk

**982**(1,080)

タイの女性にも大人気のノンオイルサラダ・ソムタム。自家製発酵トマトと塩麴卵黄で旨味をプラス

Green Papaya, Carrot, Radish, French Beans, Fermented Tomatoes, "Koji" Salted Egg, Garlic, Fish Sauce, Lime, Coconuts Sugar, Coriander.

*Recommend*



**13** *///*

**佐助豚トントロの辛口ハーブサラダ ~ナムトック・ムー~**

Grilled "Sasuke Pork" Neck Spicy Harb Salad(120g)

**1,800**(1,980)

香ばしく炙った豚トロをたっぷりのハーブで和えた一品。これぞタイ料理という味と香りに仕上がりました ※焼き上がりまで 30 分ほどお時間いただきます。

"Sasuke Pork" Neck, Red Onion, Leek, Caffir Lime Leaf, Mints, Chilli Powder, Rice Powder, Coriander, Fish Sauce, Lime, Coconuts Sugar.

※Please Arrow 30mins For Cooking.

**14** **三浦野菜のサラダボウル**

**1,200**(1,320)

Fresh Green Salad Direct From Miura



10 種類のフレッシュな野菜とキヌアをトッピングした贅沢なサラダ。トムヤムシーザードレッシングかパクチードレッシングからお選びください

10 Kinds Fresh Vegetables, Prawns, Boiled Chicken, Hard Boiled Egg, Coriander. Please Choose the Sauce Tom Yam Cheeser Sauce or Coriander Green Dressing.

**15** **海鮮たっぷり国産春雨のサラダ**

**982**(1,080)

*///* **~ヤムウンセン・タレー~**

Japanese Glass-Noodle Salad with Seafoods



タイ料理の定番ヤムウンセンを3種のシーフード(エビ、イカ、アサリ)で贅沢に仕上げました

Glass Noodle, Prawn, Squid, Clams, Celery, Leek, Dried Shrimp, Red Onion, Cherry Tomato, Black Fungus, Lime Sauce, Coriander.

**16** **タコとパクチーの**

*///* **タイ味噌ドレッシングサラダ**

**891**(980)

Boiled Octopus and Fresh Coriander Salad with "Taochio" Sauce



新鮮なタコの薄切りと国産パクチーを、タイの発酵調味料“タオチオ”を使ったソースでピリ辛に仕上げました

Octopus, Coriander, Lettuce, "Taochio" Sauce.

**17** **海老とアボカド、卵のサラダ**

**891**(980)

*///* **~ヤム・カイダーオ~**

Thai Style Fried Egg Salad with Shurimp and Abocado



タイの屋台料理、目玉焼きサラダにえびとアボカドをトッピング!カリカリの目玉焼きをパクチーたっぷり、さっぱりとお召し上がりいただけます!

Turn Over Fried Egg, Celery, Leek, Dried Shrimp, Red Onion, Cherry Tomato, Lime Sauce, Coriander.

お通し代としておひとり様 ¥500 頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# MEAT



Recommend

18

4,000(4,400)

## 肉盛り合わせ

(国産牛サーロイン 60g、佐助トントロ 100g 国産鶏もも肉 120g)

Assorted Grilled Meats with Tamarind Sauce

(Domestic Beef 60g, "Sasuke Pork" Neck 100g, Domestic Chicken 120g)

当店自慢の肉料理を贅沢に盛り合わせにしました  
※焼き上がりまで30分ほどお時間いただきます。

Domestic Beef 60g, "Sasuke Pork" Neck 100g,, Tamarind Sauce.

※Please Arrow 30mins For Cooking.

19

1,800(1,980)

## 佐助豚トントロのハーブ焼き 120g ~コームヤーン~

Grilled "Sasuke Pork" Neck with Tamarind Sauce(120g)

秘伝のタレで一晩漬け込んだ豚トロを香ばしく焼き上げました。  
自家製タマリンドソースとハーブをレタスに包んでお召し上がりください  
※焼き上がりまで30分ほどお時間いただきます。

"Sasuke Pork" Neck, Coliander, Tamarind Sauce.

※Please Arrow 30mins For Cooking.

20

## 粗びき鶏肉の辛口ハーブ和え ~ラープ・ガイ~ 1,200(1,320)

Thai Style Spicy Harb Salad with Chicken

タイ東北地方イサーンで有名なラープ。油を使わずに鶏ひき肉を煎ることでヘルシーに仕上げています。フレッシュハーブたっぷりて煎り米粉が決め手

Minced Chicken, Red Onion, Leek, Caffir Lime Leaf, Mints, Chilli Powder, Rice Powder, Coriander, Fish Sauce, Lime, Coconuts Sugar.



21

## 国産鶏もも肉のハーブ焼き 250g ~ガイヤーン~ 1,800(1,980)

Grilled Chichen Leg with Tamarind Sauce(250g)

国産鶏もも肉を秘伝のタレで一晩漬け込み、じっくりとジュースに焼き上げました  
※焼き上がりまで30分ほどお時間いただきます。

Domestic Chicken Leg, Coriander, Tamarind Sauce.

※Please Arrow 30mins For Cooking.



22

## 国産牛サーロインステーキ 100g ~ヌアヤーン~ 4,500(4,950)

Domestic Beef Sirloin Steak with Tamarind Sauce(100g)

牛の旨味を引き立てるように仕上げたタマリンドソースと煎り米粉で香ばしい逸品。

Domestic Beef Sirloin, Coriander, Tamarind Sauce.



23

## タイソーセージ盛り合わせ 1,982(2,180)

チェンマイ極太ソーセージ~サイウア~1本・イサーンソーセージ~サイクロクイサーン~2本

Chiang Mai Style Sausage Isan Style Sausage

【サイウア】タイ北部チェンマイのご当地ソーセージ。ハーブたっぷり、レッドカレーペーストの練り込んである豚肉のソーセージです。【サイクロクイサーン】タイ東北地方イサーン地方発祥のソーセージ。豚肉に炊いたもち米を加えて発酵させて作るの旨味と酸味が特徴。ビールのおつまみに最適！※焼き上がりまで30分ほどお時間いただきます。

(Chiang Mai Style Sausage) Pork, Red Curry Paste, Lime Leaf.

(Isan Style Sausage) Pork, Chilli, Glutinous Rice, Garlic.

※Please Arrow 30mins For Cooking.



お通し代としておひとり様¥500頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# SEAFOOD



24 

1,800 (1,980)

## ソフトシェルクラブのふわふわカレー卵炒め 1杯

Soft Shell Crab Thai Style Stir Fried Crab in Egg Curry Sauce

香ばしく揚げたソフトシェルクラブを卵ふわふわのココナッツカレー風味のソースに絡めます。お客様の目の前で仕上げます！

Soft Shell Crab, Onion, Green and Red Peppers, Mushrooms, Leek, Curry Powder, Egg.



## Recommend



25 

## 天使のえびと発酵トマトの濃厚トムヤムクン 1,600 (1,760) ～トムヤムクン・ナムコン～

Rich Tom Yum Goong with Angel Prawn and Fermented Tomatos

天使のえび海老を使用し、フレッシュハーブで香り高く仕上げた世界3大スープ・トムヤムクン。自家製発酵トマトでコクのある仕上がりに

2 Angel Prawns, Fermented Tomatos, Straw Mushroom, Prawn Soup, Caffir Lime Leaf, Galangal, Lemongrass, Fish Sauce, Lime Juice, Milk, Coriander.

## 26 ソフトシェルシュリンプ 2尾 レモングラスガーリック炒め

Soft Shell Prawn Stir Fried 1,200 (1,320)  
Garlic and Lemongrass



有頭大海老を香ばしく揚げ、ガーリックの香ばしさとレモングラスのさわやかな香りがマッチした逸品  
2 Soft Shell Prawns, Mango Mayonnaise Sauce.

## 27 ソフトシェルシュリンプ 2尾 マンゴーマヨネーズソース

Soft Shell Prawn Deep Fried 1,200 (1,320)  
in Mango Mayonnaise Sauce



有頭大海老を高温で揚げ、マンゴーマヨネーズソースで和えた当店オリジナル料理  
2 Soft Shell Prawns, Mango Mayonnaise Sauce.

お通し代としておひとり様¥500頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# RICE

Recommend



## 28 チキンガパオライス 1,300 (1,430)

Stir Fried Chicken and Thai Holy Basil with Jasmine Rice and Fried Egg

フレッシュホーリーバジル（ガパオ）をたっぷり使用した当店自慢の逸品！ランチでも大人気！

Minced Chicken, Holy Basil, Onion, Green and Red Peppers, Oyster Sauce, Fish Sauce, Fried Egg, Jasmine Rice.

## 29 カオマンガイ 1,300 (1,430)

Thai Style Chicken Rice with "Taochio" Sauce

弱火でしっかりと仕上げた鶏肉とスープで炊いたチキンライス特製ソースでお楽しみ下さい  
Boiled Chicken Leg, Cucumber, Coriander, Jasmine Rice, "Taochio" Sauce.



## 30 海老チャーハン 1,500 (1,650)

Prawns Fried Rice

プリプリの海老を使用し、ナンプレーとネギの香りが香ばしいチャーハン

Prawns, Onion, Green and Red Pepper, Fish Sauce, Fried Egg, Lemon, Coriander.



## 31 鶏肉と茄子のグリーンカレー 1,000 (1,100)

Green Curry with Chicken and Eggplants \*Without Rice

辛さの際立つハーブをたっぷりのグリーンカレー ※ライスについてはありません

Chicken Leg, Eggplants, Green Curry Paste, Thai Sweet Basil, Caffeir Lime Leaf Fish Sauce, Coconuts Sugar.

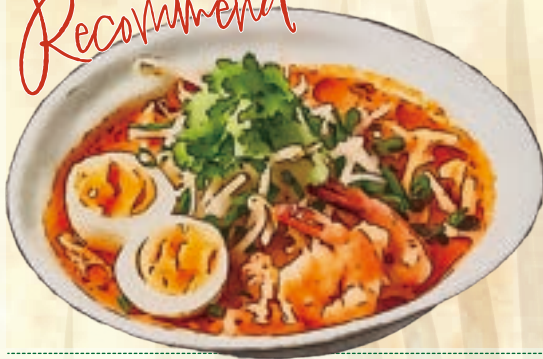


## 32 ジャスミンライス 200g Jasmine Rice 200g 400 (440)

最高級のタイ米“ジャスミンライス”を使用しております

# NOODLE

Recommend



## 33 トムヤムラーメン 1,500 (1,650)

Tom Yam Ramen

今までのトムヤムヌードルをさらに改良しました。小麦麺と香味オイルの香りと濃厚なトムヤムスープが癖になるおいしさ！これはもうラーメンのジャンル！

Egg Noodles, Tom Yam Paste, Coconuts Milk, Shrimp Oil, Hard Boiled Egg, Mushroom, Coriander.

## 34 タイ式スパイスカレーラーメン ~カオソーイ~ 1,500 (1,650)

Chiang Mai Style Curry Noodle

ココナッツミルクでクリーミーに仕上げた大人気カレーラーメンカオソーイ。  
揚げた麺、茹でた麺の食感が同時に楽しめる横浜店オリジナルレシピ

Egg Noodles, Curry Paste, Coconuts Sugar, Deep Fried Noodles, Red Onion, Thai Picked Vegetables, Coriander, Lemon.



お通し代としておひとり様¥500頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# STIR-FRIEND NOODLE

## 海老パッタイ

1,500 (1,650)

35

Thai Style Fried Rice Noodles with Prawn

定番のパッタイを当店ではフォーの麺を使用して、コシのあるもちもち食感に仕上げました。ふりふりのエビとの相性抜群です

Prawns, Rice Noodles, Beans Sprout, Chives, Tamarind, Fish Sauce, Coconuts Sugar.



## 豚バラと青菜の極太米麺のタイ醤油焼きそば ~パッシーユ~

Thai Fried Soy Sauce Noodle with Pork

1,500 (1,650)

36

タイの極太米麺を使ったしょうゆ焼きそば。醤油の香ばしい香りが漂います!

Pork Belly, Thick Rice Noodle, Bokchoy, Garlic, Egg, Beans Sprout. Soy Sauce, Oyster Sauce, Dark Soy Sauce, Sugar.



## 極太米麺の激辛タイ焼きそば ~パッキーマオ~ 1,500 (1,650)

Thai Spicy Fried Noodle with Pork

37

酔っ払いが食べたなら目が覚めるという名前の料理。激辛です!!

Pork Belly, Thick Rice Noodle, Bokchoy, Egg, Holly Basil, Garlic, Chilli. Soy Sauce, Oyster Sauce, Seasoning Sauce, Sugar.



# DESSERT



## 36 Recommend

マンゴーとナッツセミフレッド 700 (770)

Mango and Nuts Semifreddo

マンゴーの甘さとナッツの食感、カラメルのはろ苦さが大人の味!

Mango, Peanuts, Egg White, Fresh Cream, Sugar.



37

マンゴータピオカココナッツミルク 700 (770)

Mango Tapioca Coconuts Milk

フレッシュマンゴー入りタピオカココナッツミルク。すっきりと甘すぎない仕上がりです

Coconuts Milk, Sugar, Fresh Milk, Mango, Tapioca.

38 マンゴーシャーベット  
Mango Sherbet 600 (660)

マンゴー果汁たっぷりのすっきりした味わい



39 ココナッツアイスクリーム  
Coconuts Ice Cream 600 (660)

ココナッツの食感も加わった濃厚ココナッツアイス



「当店では化学調味料を使用しておりません。全ての料理、パクチーを抜けますのでお申し付けください。」

Our restaurant don't add MSG. We can remove coriander if you don't eat.

お通し代としておひとり様 ¥500 頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# COURSE

## Phuket course

5,000

Recommend

Appetizer

### 前菜 5 種盛り合わせ

プーケット人気の前菜 5 種盛り合わせ※季節によって内容は変わります

### 5 Kinds Assorted Appetizer

Daily Appetizer

+

Soup

### 鶏とキノコのココナッツハーブスープ〜トムカーガイ〜

タイ在住の日本人が必ずはまってしまう濃厚ココナッツハーブスープ。トムヤムクンと並ぶタイの代表的スープ

### Rich Coconuts Harb Soup with Chicken and Mushrooms

Coconuts Milk, Chicken Leg, Straw Mushroom, Caffir Lime Leaf, Galangal, Lemongrass, Fish Sauce, Lime Juice, Coriander

+

Seafood

### 大海老と野菜のガーリックオイスター炒め

新鮮な海老と季節の野菜をガーリックを効かせて炒めました。

### Stir Fried Soft Shell Prawn with Garlic Oyster Sauce, Seasnal Vegetables,

Soft Shell Prawn, Seasnal Vegetable, Garlic, Oyster Sauce, Lemongrass.

+

Meat

### 佐助豚トロと赤鶏さつま骨付きもも肉の盛り合わせ

秘伝のタレで一晩漬けた佐助豚トロと鹿児島県産赤鶏さつまを香ばしく焼き上げました  
自家製タマリンドソースとハーブをレタスに包んでお召し上がりください

### "Sasuke Pork" Neck and "Akadori Satsuma" Chicken Leg Platter

"Sasuke Pork" Neck 50g, "Akadori Satsuma" Chicken Leg 80g, Tamarind Sauce, Coriander.

+

Rice

### チキンガパオライス

フレッシュホーリーバジル（ガパオ）をたっぷり使用した当店自慢の逸品！ランチでも大人気！

### Stir Fried Chicken and Thai Holy Basil with Jasmine Rice and Fried Egg

Minced Chicken, Holy Basil, Onion, Green and Red Peppers, Oyster Sauce, Fish Sauce, Fried Egg, Jasmine Rice.

+

Dessert

### 本日のデザート

内容はスタッフまで

### Today's dessert

Today's dessert. Please Ask Staff.



※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。

※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します

※Please Tell For Staff If You Have Any Allergy.

※Please Tell For Staff If You Don't Take Coriander Or Chilli. We Can Get Rid Of It.

# Beer

生ビール モルツ SUNTORY MOLTS BEER	637 (700)
シンハー 瓶 SINGHA BEER	637 (700)
レオ 瓶 REO BEER	637 (700)
チャーソ 瓶 CHANG BEER	637 (700)
シャンディガフ SHANDY GUFF	637 (700)
ノンアルコールビール オールフリー ALL-FREE NON ALCOHOLIC BEER	637 (700)
本日のクラフトビール別紙参照 TODAYS CRAFT BEER	別紙参照

# Saur

レモンサワー LEMON SOUR	528 (580)
シークワサーサワー SHEKWASHA SOUR	528 (580)
巨峰サワー KYOHU SOUR	528 (580)
紫蘇アップルサワー SHISO APPLE SOUR	546 (600)

# Tea split

黒ウーロン茶ハイ SHOCHU AND BLACK OOLONG TEA	528 (580)
紅茶ハイ SHOCHU AND TEA	591 (650)
ジャスミンハイ SHOCHU AND JASMINE TEA	591 (650)

お通し代としておひとり様¥500頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.



# Highball

ジムビームハイボール JIM BEAM WITH SODA	528 (580)
角ハイボール SUNTORY KAKU WITH SODA	546 (600)
グレンモーレンジハイボール GLENMORANGIE WITH SODAG	682 (750)
ジンジャーハイボール WHISKEY GINGER	546 (600)
リンゴ酢ハイボール WHISKEY APPLE CIDER VINEGAR	546 (600)

# Wine

ワイン 別紙参照  
WINE

別紙参照

# Sangria

サングリア赤 SANGRIA RED	591 (650)
サングリア白 SANGRIA WHITE	591 (650)

# Mojito

モヒート MOJITO	910 (1,000)
----------------	-------------

その他、リキュール、スピリッツ（ジン、ラム、テキーラ）焼酎各種ございます。スタッフまでお尋ね下さい。

お通し代としておひとり様¥500 頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.

# Softdrink

オレンジジュース ORANGE JUICE	455 (500)
ピンクグレープフルーツ PINK GRAPEFRUIT JUICE	455 (500)
ジンジャーエール GINGER ALE	455 (500)
コーラ COCA COLA	455 (500)
黒ウーロン茶 BLACK OOLONG TEA	455 (500)
マンゴーラッシー MANGO LASSI	637 (700)
グアバラッシー GUAVA LASSI	637 (700)

# Cafe

コーヒー ホット or アイス COFFEE HOT or ICE	455 (500)
紅茶 ホット or アイス TEA HOT or ICE	455 (500)



PHUKET  
ORIENTAL

お通し代としておひとり様¥500 頂いております。おひとり様ワンドリンク、お食事ワンオーダーのご注文をお願い致します。

We have cover charge of ¥500 as a part of our system Please order at least one drink and one food.