

【前菜・おつまみ】Hors d'oeuvres & Tidbits



生春巻き

みんな大好き生春巻き

700円 (税別)



揚げ春巻き

揚げても美味しい春巻き

700円 (税別)



エビの揚げ春巻き

エビでも美味しい春巻き

750円 (税別)



トート・マンクン (4個)

ふんわりエビのすり身揚げ

850円 (税別)



ガイ・トート

タイ式鶏の唐揚げとチリソース

780円 (税別)



カイ・チャオ

タイ屋台式玉子焼き

600円 (税別)



クン・シェン・ナンプラー

えびの香草ドレッシング

950円 (税別)



ネーム・スライス

自家製タイ式ソーセージ
ビールのおつまみに。

600円 (税別)



クントート

殻ごと食べれる
ソフトシェルシュリンプの
唐揚げ

850円 (税別)

【サラダ】 Salada



ヤム・ゴン・ヤーオ

焼きなすと豚ミンチと
タイハーブのドレッシング

900円 (税別)



空心菜とココナッツミルクのサラダ

茹でた空心菜とココナッツミルクの
オリジナルドレッシング

900円 (税別)



ソム・タム・タイ

青パパイアのサラダ。
シャキシャキの歯応え！！

950円 (税別)



ヤム・ウンセン

春雨とシーフードのサラダ

950円 (税別)



イカサラダ

950円 (税別)



タイ式乾麺サラダ

900円 (税別)



ソム・タム・アボガド

アボガドと香草の絡みが絶妙な
味を出しています

950円 (税別)

【肉料理】 Meat dishes



18 ラープ・ガイ

鶏ひき肉の香り炒め。こぶみかんの葉の香りがとても良いです。

850円 (税別)



19 パッド・キーマオ

イサーン地方の料理 豚肉とタイバジルの炒め

950円 (税別)



20 ヌアデッディアオ

牛ロースの一夜干しの素揚げ。ビールのおつまみに最適！

850円 (税別)



21 ガイヤーン

鶏ももの直火焼き

少々お時間頂きます。

半身 1,300円 (税別)
一羽 2,500円 (税別)



22 コムヤーン

豚トロの焼き物

950円 (税別)



23 ピューワーン

タイ式酢豚

エビ 980円 (税別)

豚 950円 (税別)



24 ヌア・パツ・プリ・ソッド

牛肉とパプリカとキノコの
オイスターソース炒め

950円 (税別)

【魚・貝・野菜料理】 Fish / Shellfish/ Vegetable dish



25

● プー・パッポン・カレー

渡りガニのカレー風味玉子とじ

1,400円 (税別)

● クン・パッポン・カレー

ソフトシェルのシュリンゴの
カレー風味卵とじ
殻ごと食べれます。

1,500円 (税別)



26

プラー・луй・スワン

白身魚の唐揚げ
5種類の香草と
ソースがけ

1,300円 (税別)



27

クン・パット・ナム・ピーパオ

タイ風エビチリ

1,000円 (税別)



28

クン・ヌン・マナーオ

有頭えびのんにく
レモン蒸し

1,150円 (税別)



29

クン・オップンセン

エビと春雨の香草蒸し 醤油風味

クン = えび、
オップ = 蒸し煮状の調理方法、
ウンセン = 春雨

ここでの主役は海老ではなくて、うまみをたっぷりと
吸収した春雨

1,000円 (税別)

【魚・貝・野菜料理】 Fish / Shellfish/ Vegetable dish



トム・ヤム・クン

辛くて酸っぱいエビのスープ

トム＝煮る

ヤム＝混ぜる

クン＝エビ の意味です。

1,100円 (税別)

三大なのに4つある

世界三大スープ

- ・ トムヤムクン ・ ブイヤベース
- ・ ボルシチ ・ ふかひれスープ

四つなのは三大なのは「甲乙つけがたい」という理由かららしいです。



トム・カー・ガイ

鶏がらとココナッツの
辛くないスープ
ガイ＝鶏のスープです。

1,100円 (税別)



プー・オブ

パーナ貝の香草スープ

900円 (税別)



パップーン・ファイ・デーン

空心菜の炒め

900円 (税別)

辛さ調整できます！

空心菜

ヒルガオ科サツマイモ属の
野菜。茎が空洞になっており、
このため、中国語で空心菜や
通菜とも呼ばれる。
「空心菜」を日本語の読みで
クウシンサイという。



【ご飯・麺】Rice noodles



34

グリーンカレー

青唐辛子とココナツミルクのカレー。
ジャスミンライス付き

900円 (税別)



35

バイ・ガパオ

屋台料理 鶏肉のタイハーブ炒めのつけごはん

1,000円 (税別)



36

パッタイ

タイの焼きソバ

1,000円 (税別)



37

パッ・シー・ユー

牛肉と太麺と玉子の炒め

900円 (税別)



38

カオパッド

タイ式エビチャーハン

900円 (税別)



39

センレック・ナム

屋台料理 米麺の鶏がらラーメン

900円 (税別)



40

トム・ヤム・ヌードル

玉子麺 1,000円 (税別) 米麺 1,000円 (税別)

【デザート】 Dessert



41 ボアロイ

ココナッツミルクと白玉の温かいデザート

オススメ!! 癒されます!

500円 (税別)



42 タピオカミルク

タピオカミルクと
アイスクリーム

バニラ・カプチーノ
季節のアイス

380円 (税別)

450円 (税別)



43 マンゴープリン

450円 (税別)



44 アイスクリーム

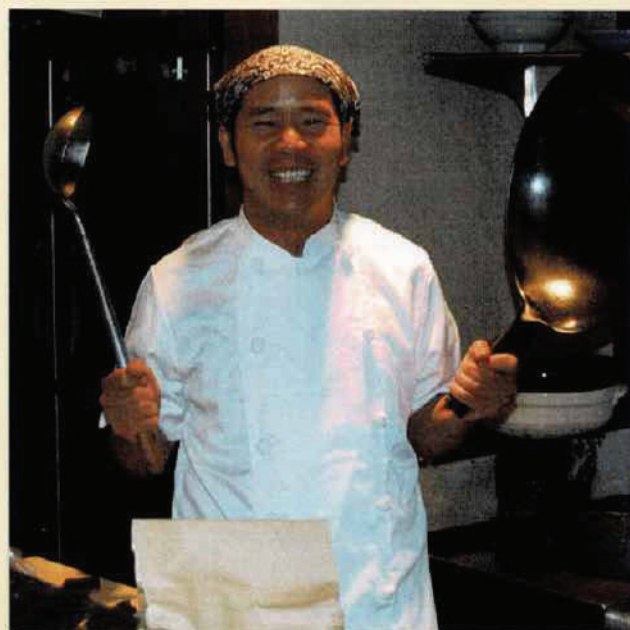
バニラ・カプチーノ
季節のアイス

各 450円 (税別)



45 杏仁豆腐

450円 (税別)



CHAI

チャイさん

SOMKAEW.SANGUAN

ソムケーオ サグアン

バンコク王宮近くにある水上レストラン

「ガロン」で16歳より修行。

その後、なぜか日本にやってきた

陽気な料理長「チャイさん」

本名はソムケーオ・サグアン

出身地は「チェンライ」です。