



おすすめの辛さ控えめ 優しいタイ料理



ラードナムコン
＜貝柱と海老豚団子入り季節野菜とタイ風
ハーブチリマヨネーズ＞ 1,380

シェフ自慢の海老豚団子を素揚げして、
ハーブと唐辛子の特製ソースで仕上げました。



カイチオ プー
＜贅沢蟹身入りタイ風オムレツ＞ 1080

贅沢に沢山の蟹身と茸をいれて、こんがりと
ふっくら焼き上げます。シェフ特製トマトチ
リソース添え。



トムチューパックブン
＜空芯菜と板春雨入り海老豚団子のスープ＞
(2名様分) 1,080

空芯菜、コシのある板春雨、木耳、自家製の
てごね海老豚団子を入れて仕上げました。



クン パットメッド マムアン
＜海老とカシューナッツの炒め＞ 1380

海老を揚げ、香ばしいカシューナッツや季節
野菜とともにオイスターソース、タイ醤油な
どで炒めます。