

COURSE A

《2種の前菜盛り合わせ》

“ヤムウンセン”

春雨のスパイシーライムサラダ

“Glass Noodle Salad With Sea Food”

鮮魚のカルパッチョ

バジルとアボカドのソース

“Carpaccio of Today's Fish with Basil Sauce”

“トムカーパック”

野菜ときのこのココナッツミルクスープ

“Coconut Milk and Thai Harb Soup with Vegetables”

“プラー トードサムロット”

尼鯛のフリットチリライムソース

“Deep-fried Fish with Chili and Thai Lime Sause”

“ゲーンキャオワン ガイ”

鶏肉のグリーンカレー

“Coconut Green Curry with Chicken”

ハイビスカスのジュレ

紅玉とレモングラスのソルベ

“Apple and Lemongrass Sorbet with Hibiscus Jelly”

6,500円

COURSE B

《3種の前菜盛り合わせ》

“ソムタムタイ”

グリーンパパイヤのスパイシーサラダ

“Green Papaya Salad With Garlic & Fish Sauce”

“ポッピア ソッ”

鮮魚と野菜の生春巻き バジルソース

“Summer Roll of Fish & Vegetables with Basil Sauce”

“クンガパオ”

海老と舞茸の冷製ガパオ

“Shrimp Salad with Thai Basil and Chili”

“トムヤムホイ”

白蛤のトムヤムスープ

“Traditional Thailand Hot Soup with Clam”

“プラー ヌン マナオ”

銀鱈の香草タイライムスープ蒸し

“Steamed Fish with Herbs and Lime”

”プーニン パッ ポンカリー”

ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め

“Stir-fried Soft Shell Crab with Egg and Curry Powder”

安納芋のタピオカココナッツミルク

洋ナシのソルベとコンポート

“Pear Sorbet and Sweet Potato Coconut Milk with Compoted Pear”

8,000円

COURSE C

《4種の前菜盛り合わせ》

“ソムタムタイ”

グリーンパパイヤのスパイシーサラダ

“Green Papaya Salad With Garlic & Fish Sauce”

“ポッピア ソッ”

鮮魚と野菜の生春巻き バジルソース

“Summer Roll of Fish & Vegetables with Basil Sauce”

“クンガパオ”

海老と舞茸の冷製ガパオ

“Shrimp Salad with Thai Basil and Chili”

“トードマンプラー”

鱈のさつま揚げスイートチリソース

“Deep-fried Fish Cake with Redcurry and Harbs”

“トムヤムタレー”

魚介の濃厚トムヤムスープ

“Traditional Thailand Hot Soup with Seafood”

“ガイヤーン”

薩摩軍鶏のバーベキューグリル

ドライチリソース

“Grilled Chicken with Tamarind and Dry Chili Sauce”

“プーニン パッ ポンカリー”

ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め

“Stir-fried Soft Shell Crab with Egg and Curry Powder”

3種のデザートの盛り合わせ

“Assorted Desserts”

10,000円

ANNIVERSARY

COURSE

《3種の前菜盛り合わせ》

“ソムタムタイ”

グリーンパパイヤのスパイシーサラダ

“Green Papaya Salad With Garlic & Fish Sauce”

“ポッピア ソッ”

鮮魚と野菜の生春巻き バジルソース

“Summer Roll of Fish & Vegetables with Basil Sauce”

“クンガパオ”

海老と舞茸の冷製ガパオ

“Shrimp Salad with Thai Basil and Chili”

“トムヤムホイ”

白蛤のトムヤムスープ

“Traditional Thailand Hot Soup with Clam”

“プラー ヌン マナオ”

銀鱈の香草タイライムスープ蒸し

“Steamed Fish with Herbs and Lime”

”プーニン パッ ポンカリー”

ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め

“Stir-fried Soft Shell Crab with Egg and Curry Powder”

パティシエ特製デザートプレート

“Special Dessert Plate”

9,000円