

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 Seafood

鮮魚のカルパッチョ

バジルとアボガドのソース
Carpaccio of Today's Fish with Basil Sauce

“トムカーガイ”

鶏肉ときのこのココナッツミルクスープ
Coconut Milk and Thai Harb Soup with Chicken & Mushroom

“プラーヤーン”

鮮魚の香草焼き ドライチリソース
Grilled Fish with Thai Harb and Dry Chili Sauce

“ゲーンキャオワンパック”

4種野菜(茄子、筍、ブロッコリー、エリンギ)の
グリーンカレー
Coconut Green Curry with vegetables

ホワイトチョコプリン

マンゴ&パッションフルーツのジュレ
White Chocolate Pudding with Mango and Passionfruit 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
バジルとアボガドのソース
Fish & Vegetables Summer Roll with Basil Sauce

“プラータクライ”

スモーク鯛とレモングラスのサラダ
Smoked Fish and Lemongrass Salad

“トムヤムホイ”

白蛤のトムヤムスープ
Traditional Thailand Hot Soup with Clam

“プーニンサムロット”

ソフトシェルクラブのサムロットソース
Stir-fried Soft Shell Crab with Sweet Chili & Lime Sauce

“プラーパッポンカリー”

尼鯛の玉子カレー炒め
Stir-fried Fish with Egg and Curry Powder

ミルクチョコムースとココナッツ

アイスのミルフィーユ仕立て
金柑のコンポート
Milk Chocolate Mousse and Coconut Ice cream
with Computed Kumquat

8,000円

COURSE C

《冷菜4種の盛り合わせ》
“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”

鮮魚の生春巻き バジルとアボガドのソース
Fish Summer Roll with Basil & Avocado Sauce

“プラータクライ”

スモーク鯛とレモングラスのサラダ
Smoked Fish and Lemongrass Salad

“カノムパンクン ”

海老のすり身のクルトン包み揚げ
スイートチリソース
Deep-fried Shrimp Ball with Sweet Chili Sauce

“トムヤムタレー”

天草産車海老、千葉県産白蛤、尼鯛の
トムヤムスープ
Traditional Thailand Hot Soup with Clam and Fish

“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

“プラーパッポンカリー”

真鱈のカダイフ包み
ズワイ蟹と玉子のカレーソース
ジャスミンライス付き
Stir-fried Fish with Crab and Egg Curry Powder Sauce

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
Fish & Vegetables Summer Roll with Basil Sauce

“プラータクライ”

スモーク鯛とレモングラスのサラダ
Smoked Fish and Lemongrass Salad

“トムヤムホイ”

白蛤のトムヤムスープ
Traditional Thailand Hot Soup with Clam

“プーニンサムロット”

ソフトシェルクラブのサムロットソース
Stir-fried Soft Shell Crab with Sweet Chili & Lime Sauce

“プラーパッポンカリー”

尼鯛の玉子カレー炒め
Stir-fried Fish 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