

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

バジルとアボカドのソース
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

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

バジルとアボカドのソース
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

安納芋のタピオカココナッツミルク
洋ナシのソルベ

Pear Sorbet and Sweet Potato Coconut Milk

8,000円

Winter Course

本日のアミューズ

Today's amuse

《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
バジルとアボカドのソース
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

さつまいもとココナッツのモンブラン

ローズとフランボワーズのジュレ&
紅玉りんごとレモングラスのソルベ添え
Sweet Potato & Coconut Mont Blanc Cake
with Rose Jelly & Apple and Lemongrass Sorbet

12,000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

バジルとアボカドのソース
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

パティシエ特製デザートプレート

Special Dessert Plate

9,000円