

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 Vegetables

鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio of Today's Fish

“トムヤムクン”

海老のトムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Shrimp

“プラーガパオ”

鮮魚のフリットガパオソース

Deep-fried Fish with Chili and Thai Basil Sauce

“ゲーンペツ ガイ”

鶏肉のレッドカレー

Coconut Red Curry with Chicken

マンゴのタピオカミルク  
パイナップルと天草晩柑のソルベ

Pineapple and Pomelo Sorbe  
in Mango and Cococnut Milk Soup

6,500 (7,150)

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”

スズキのスモーク、レモングラスサラダ

Smoked Fish with Lemon Grass

“トムヤムホイ”

白蛤のトムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Clam

“タレー ヌン マナオ”

車海老、真鯛、甲イカの

タイライム香草蒸し

Steamed Seafood with Thai Lime and Harbs

“プラーパッ ポンカリー”

甘鯛の玉子カレー炒め

Stir-fried Fish with Egg and Curry Powder

バイトーイとマンゴのカノムチャン

ココナッツのアイスクリーム

Steamed Coconut Cake Fravored with Pandanleaf and Mango  
with Coconut Icecream

8,000 (8,800)

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”

スズキのスモーク、レモングラスサラダ

Smoked Fish with Lemon Grass

“ホイパオフー ヌン”

蒸し鮑のナンプラーソース

Steamed Abalone with Fish Sauce

“トムヤムクン”

車海老の濃厚トムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Shrimp

“ムーヤーン”

松阪ポークのハーブグリル

ドライチリソース

Grilled Pork with Dry Chili Sauce

“タレーパッポンカリー”

甘鯛、甲イカ、ズワイ蟹の

玉子カレーソース

Stir-fried Seafood with Egg and Curry Powder

3種のデザートの盛り合わせ

Assorted Desserts

10,000 (11,000)