

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

“トムカークン”

海老のトムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Shrimp

“プラーヤーン”

鮮魚の香草グリル

シーフードソース

Grilled Fish with Thai Herb with Chili and Lime Sauce

“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

マンゴプリンと

ココナッツのグラニテ

Mango Pudding with Coconut Granita

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

“クンチェーナンプラー”

桜海老のスパイシーサラダ

Sakura Shrimp Salad with Fish Sauce and Chili

“トムヤムプラー”

鱸のトムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Fish

“タレートードサムロット”

車海老、尼鯛、甲イカのサムロットソース

Deep-fried Seafood with Sweet Chili & Lime 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

ココナッツのブランマンジェ

苺とハイビスカスのジュレ

Coconut Blancmange with Strawberry and Hibiscus Jelly

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

“クンチェーナンプラー”

桜海老のスパイシーサラダ

Sakura Shrimp Salad with Fish Sauce and Chili

“ポッピアトード”

豚挽肉の揚げ春巻き

スイートチリソース

Deep-fried Pork Spring Roll with Sweet Chili Sauce

“トムヤムタレー”

車海老、白蛤、尼鯛の

濃厚トムヤムスープ

Traditional Thailand Hot Soup with Clam and Fish

“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

“プーパッポンカリー”

ズワイ蟹とソフトシェルクラブの

玉子のカレーソース

Stir-fried Crab with Egg and Curry Powder

3種のデザートの盛り合わせ

Assorted Desserts

10,000 (11,000)