

**COLD APPETIZERS 冷菜**

- ◆◆ “Carpaccio of Today’s Fish” 2900 (3190)  
〈ミャンプラー〉  
産地直送 本日の鮮魚のカルパッチョ グリーンシーフードソース
- ◆◆ “Green Papaya Salad with Garlic & Fish Sauce” 1900 (2090)  
〈ソムタムタイ〉 [L] 2500(2750)  
グリーンパパイヤのスパイシーサラダ
- ◆ “Green Papaya & Seasonal Fruits Salad” 1900 (2090)  
〈ソムタムポンラーマイ〉 [L] 2900 (3190)  
グリーンパパイヤとミックスフルーツのサラダ
- ◆◆ “Green Papaya and Soft-shell Crab Salad with Garlic & Fish Sauce” 2900 (3190)  
〈ソムタムプーニン〉  
グリーンパパイヤとソフトシェルクラブのサラダ
- ◆◆ “Glass Noodle Salad with Prawn & Squid ” 1900 (2090)  
〈ヤムウンセン〉 [L] 3200 (3520)  
車海老と甲イカ、春雨のスパイシーライムサラダ
- ◆ “Seafood Salad with Chili and Lime Sauce” 2800 (3080)  
〈ヤムタレー〉  
魚介（車海老、蒸し鮑、イカ、鮮魚）のスパイシーサラダ
- ◆ “Chicken Prosciutto Salad with Chili and Lime Sauce” 1900 (2090)  
〈ヤムガイ〉  
健味鶏の生ハムのスパイシーサラダ

**HOT APPETIZERS 温菜**

- ◆ “Deep-fried Fish Cakes fravered Red Curry & Herbs” [4p] 2800 (3080)  
〈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 Chicken wrapped with Pandan Leaf” [4p] 2400 (2640)  
〈ガイホーバイトイ〉  
薩摩若シャモの椰子の葉包み揚げ
- ◆ “Steamed Shrimp with Thai Harb and Lime” 2400 (2640)  
〈クンヌン マナオ〉  
車海老の香草蒸し シーフードソース
- “Deep-fried Squid with Garlic&Black Pepper” 2500 (2750)  
〈プラームックトード ガティアム〉  
甲イカのフライ ガーリック&ブラックペッパーソテー
- ◆◆ “Deep-fried Squid with Sweet Chili and Lime Sauce” 2500 (2750)  
〈プラームックサムロット〉  
甲イカのフライ 甘辛いサムロットソース
- ◆ “Deep-fried Fish with Thai Herbs and Vegetables” 2500 (2750)  
〈ナムトックプラートード〉  
鮮魚のフライ タイハーブと香味野菜和え
- ◆◆ “Deep-fried Soft-shell Crab with Sweet Chili and Lime Sauce” 2900 (3190)  
〈プーニンパッサムロット〉  
ソフトシェルクラブのフライ 甘辛いサムロットソース
- ◆◆ “Spicy Minced Pork Salad with Thai Herbs” 1900 (2090)  
〈ラープムー〉  
妻有ポーク挽肉のタイハーブ和え
- ◆◆ “Stir-fried Morning Glory with Garlic & Thai Soybeans Sauce” 1500 (1650)  
〈パッパックブンファイデー〉 [L] 2200 (2420)  
空芯菜のタオチオ(タイ味噌) 炒め
- “Stir-fried Chinese Kale with Garlic Sauce” 1500 (1650)  
〈パッカナー〉 [L] 2200 (2420)  
カイラン菜のガーリック塩炒め

**SOUP スープ**

- ◆◆ “Traditional Thailand Hot Soup with Lobster” 6900 (7590)  
〈トムヤムクン〉  
伊勢海老の特製トムヤムスープ
- ◆◆ “Traditional Thailand Hot Soup with Clam & Seasonal Mushrooms” 1900 (2090)  
〈トムヤムホイ〉  
白蛤ときのこのトムヤムスープ
- ◆ “Coconut and Herb Soup with Chicken ” 1900 (2090)  
〈トムカーガイ〉  
薩摩若シャモのココナッツとハーブのスープ
- “Chicken Soup with Tofu and Vegetables ” 1500 (1650)  
〈ゲーンチュー〉  
豆腐と野菜のスープ

**MUD CRAB マッドクラブ**

- ◆ “Stir-fried Mud Crab with Eggs & Curry Powder” 7900 (8690)  
〈プーパッポンカリー〉  
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Mud Crab with Glass Noodle” 7900 (8690)  
〈プーオプウンセン〉  
春雨タイ醤油煮込み

**KING CRAB MEAT 剥き身タラバ蟹**

- ◆ “Stir-fried Seasonal Crab with Eggs & Curry Powder” 6500 (7150)  
〈プーパッポンカリー〉  
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Seasonal Crab with Glass Noodle” 6500 (7150)  
〈プーオプウンセン〉  
春雨タイ醤油煮込み

**SPINY LOBSTER 伊勢海老**

- ◆ “Stir-fried Spiny Lobster with Eggs & Curry Powder” 6900 (7590)  
〈クンパッポンカリー〉  
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stir-fried Spiny Lobster with Garlic & Black Pepper” 6900 (7590)  
〈クントードガティアム〉  
伊勢海老のスパイシーガーリックソテー

**SOFT SHELL LOBSTER ソフトシェルの伊勢海老**

限定3食

- ◆ “Stir-fried Soft Shell Lobster with Eggs & Curry Powder” 12000 (13200)  
〈クンニンパッポンカリー〉  
玉子とカレーソースで炒めた濃厚な一品
- “Stewed Soft Shell Lobster with Glass Noodle” 12000 (13200)  
〈クンニン オプウンセン〉  
春雨タイ醤油煮込み
- “Deep-fried Soft Shell Lobster with Chili Lime Sauce” 12000 (13200)  
〈クンニントードサムロット〉  
フリット 甘辛いサムロットソース

**TODAY’S FISH 本日の一本魚**

- ◆◆ “Deep-fried Fish with Sweet Lime Chili Sauce” 4500 (4950)  
〈プラートードサムロット〉  
フリット 甘辛いサムロットソース
- “Deep-fried Fish With Green Mango & Fish Sauce” 4500 (4950)  
〈プラートードナンプラー〉  
姿揚げ グリーンマンゴの甘酸っぱいソース
- ◆ “Steamed Fish with Herbs and Lime” 4500 (4950)  
〈プラーヌンマナオ〉  
姿蒸し タイライムとハーブの香り シーフードソース
- ◆◆ “Stir-fried Fish with Basil & Chili” 4500 (4950)  
〈プラーガパオ〉  
フリット スパイシータイバジル炒め

**MEAT DISHES 肉料理**

- “Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables” 2200 (2420)  
〈ガイパットメットナムアン〉  
薩摩若シャモとカシューナッツの炒め
- “Grilled Chicken with Tamarind & Dry Chili Sauce” 3500 (3850)  
〈ガイヤーン〉  
薩摩若シャモのハーブグリル ドライチリソース
- “Grilled Pork with Thai Soybeans Sauce” 4200 (4620)  
〈ムーヤーン〉  
松坂ポークのグリル タオチオ(タイ味噌)ソース

## CURRY, FRIED RICE カレー、炒飯

- ◆◆ “Coconut Green Curry with Chicken” 2200 (2420)  
〈ゲーンキャオワンガイ〉  
薩摩若軍鶏、ナス、タイバジルのココナッツグリーンカレー
- “Coconut Massaman Curry With Chicken ” 2200 (2420)  
〈ゲーンマッサマンガイ〉  
薩摩若軍鶏とじゃが芋のマッサマンカレー
- “Stir-fried Thailand Rice with Seafood” 3500 (3850)  
〈カオパット〉  
シーフードのタイチャーハン スパイシーナンプラーとともに

## ORIGINAL FRESH RICE NOODLE オリジナル生米麺

- “Stir-fried Rice Noodle with Shrimp” 2200 (2420)  
〈パッタイ〉  
海老と生米麺のエッグネット炒め麺
- ◆◆ “Stir-fried Rice Noodle with Chili & Basil” 2200 (2420)  
〈パッキーマオ〉  
海老と生米麺のタイバジル辛味炒め麺
- ◆◆ “Rice Noodle in Chicken Soup” 900 (990)  
〈センレック ナーム〉 生米麺の汁そば

## ADDITIONALS

- “Coriander ” 590 (649)  
フレッシュパクチー
- “Sticky Rice (Thailand) ” 590 (649)  
〈カオニャオ〉 タイのもち米

## DESSERTS デザート

- “Mango Pudding and Coconut Granite  
with Mango Sauce and Meringue” 1200 (1320)  
マンゴプリン&ココナッツのグラニテ  
マンゴのソースとメレンゲ添え
- “ Pineapple and Pomelo Sorbet in Mango and Coconut-milk Soup” 900 (990)  
マンゴのタピオカココナッツミルク  
パイナップルと天草晩柑のソルベ
- “ Steamed Coconut Cake Flavored with Pandan leaf and Mango  
with Coconut Icecream” 900 (990)  
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
- “Today’s Chocolate and Dried Fruits” 700 (770)  
カルダモンの生チョコとドライフルーツの盛り合わせ
- “Today’s Icecream or Sorbet ” 590 (649)  
本日のアイスクリームorソルベ \*Ask us  
※スタッフにお尋ねください

## TEA & COFFEE ティー&コーヒー

- Organic Coffee [ Hot / Iced ] 500 (550)  
オーガニックコーヒー [ホット/アイス]
- Cafe au Lait [ Hot / Iced ] 550 (605)  
カフェオレ [ホット/アイス]
- Decaffeinated Coffee 550 (605)  
カフェインレスコーヒー
- Earl Gray Tea [ Hot / Iced ] 450 (505)  
アールグレイティー [ホット/アイス]
- Mango Flavored Tea [ Hot / Iced ] 450 (505)  
マンゴティー [ホット/アイス]
- Lemongrass GreenTea [ Hot / Iced ] 500 (550)  
レモングラスグリーンティー [ホット/アイス]
- Jasmine GreenTea [ Hot / Iced ] 500 (550)  
ジャスミングリーンティー [ホット/アイス]

※お米はタイ産ジャスミンライスを使用しています。We use jasmine rice from Thailand.  
※()内は税込価格です。The price in ( ) is tax-included.  
※市場の関係で変更もしくは欠品する食材もございます。  
Some menus may not be available due to the production.

# D I N N E R

## mango tree tokyo