

COLD APPETIZERS

- ◆◆ “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] 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)
車海老とコウイカ、春雨のスパイシーライムサラダ
- ◆ “Prawn & Lemon Grass Salad” 2500 (2750)
〈クンタクライ〉
車海老とレモングラスのサラダ

HOT APPETIZERS

- ◆ “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〉
薩摩若軍鶏の椰子の葉包み揚げ
- “Deep-fried Squid with Garlic&Black Pepper” 2500 (2750)
〈プラームックトード ガティアム〉
甲イカのガーリックフライ
- ◆ “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で
- ◆ “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で
- ◆◆ “Spicy Minced Pork Salad with Thai Herbs” 1900 (2090)
〈ラーブムー〉
妻有ポーク挽肉のタイハーブ和え フレッシュ野菜とともに
- ◆◆ “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)
〈ゲーンチャー〉
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〉
姿揚げ 甘・辛・酸味の味覚が愉しめるソースで
- “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

SEAFOOD DISHES 魚介料理

- ◆ “Stir-fried Seafood with Basil & Chili” 3900 (4290)
〈タレーガパオ〉
魚介のスパイシータイバジル炒め
- “Steamed Squid with Herbs and Lime” 2800 (3080)
〈プラームックマナオ〉
イカの香草タイライム姿蒸し シーフードソース

MEAT DISHES 肉料理

- “Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables” 2200 (2420)
〈ガイパッメットマムアン〉
薩摩若軍鶏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〉
薩摩若軍鶏のハーブグリル ドライチリソース
- “Grilled Pork Rib Roast with Thai Soybeans Sauce” 4200 (4620)
〈ムーヤーン〉
熟成妻有ポーク プレミアムリブローズのグリル
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〉
海老と生米麺のバジル辛味炒め麺
- ◆◆ “Rice Noodle in TomYam Soup” 900 (990)
〈センレックトムヤム〉 生米麺のトムヤムヌードル

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
マンゴーのソースとメレンゲ添え
- “Coconut Blancmange with Strawberry and Hibiscus Jerry” 1000 (1100)
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
- “Today’s Chocolate, Dried Mango and Steamed Coconut Cake” 700 (770)
カルダモンの生チョコとドライマンゴと
ホームメイドカノムチャンの盛り合わせ
- “Today’s Icecream or Sorbet ” *Ask us 590 (649)
本日のアイスクリームorソルベ ※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.
※価格は税込み表記になります。Tax is included in price.
※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