

# 旬の素材をタイの味で



สเต็กเนื้อย่าง

葡萄牛の  
フィレスステーキ

「ヌア・ヤーン」★

NUA YANG  
Grilled "Budo-gyu" Beef  
with Herb Sauce

¥ 3,500



กุ้งล็อบสเตอร์  
ผัดผักฮานะซังโซพริกเกลือ  
ロブスターと野菜の  
花山椒炒め

「クン・ロブスター・パット・パック・ハナサンショウ・プリックグルア」★★

GUNG LOBSTER PHAD  
PAK HANA-SANSHOU PRIK GLEUA  
Stir-fried Lobster & Vegetables with Hana-sanshou

¥ 3,500



กุ้งโบตันแช่หน้าปลา

ボタンエビの  
スパイシーハーブ和え

「クン・チェー・ナムプラ」★

GUNG CHE NAMPLA  
Spicy "Botan-ebi" Prawn  
Marinade with Herbs

¥ 2,300



ผัดกระเพราหมูใส่หน่อไม้

岩中豚と筍のガパオ

「ムー・パット・ガパオ・サイ・ノーマイ」★★

MOO PHAD GRAPRAO SAI NOMAI  
Stir-fried Spicy Iwachu-Pork & Bamboo Shoot with Holy Basil

¥ 2,300



กุ้งทอดหน่อไม้ฝรั่งหน้าแดง

海老のすり身とホワイトアスパラガスの  
ロールケーキ

「クン・パン・ノーマイファラン・ナムเด็น」

GUNG PAN NOMAI FARANG NAM DAENG  
Deep-fried Shrimp Cakes with White Asparagus

¥ 1,900