

ALL NATURAL

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

- NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
- LOW TRANS FAT** 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil
- NATURAL SALT** 自然製法の塩 Natural Salt
- ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 Organic Sugar
- PL WATER** PLウォーター使用 PL Water

Asian Breeze

アジア前菜



GADO-GADO
Indonesian Steamed Chicken Peanut Salad
蒸し鶏と季節野菜のガドガド
せいろ蒸しの温野菜とアボカド、
厚揚げ豆腐に濃厚ピーナッツソースと
温泉卵を目の前で混ぜて仕上げます。
1500 [税込1650]



CORIANDER & OCTOPUS SALAD
柳タコと香り野菜の
パクチーサラダ
950 [税込1045]



SOMTUM
Green Papaya Salad
with shrimp & mango
青パパイヤと海老、
マンゴーのサラダ
ソムタム
1000 [税込1100]



CRISPY PORK
カリカリ! クリスピーポーク
シェフこだわり調理の
カリカリポークを野菜
で包んで召し上がれ!
HALF 1000 [税込1100]
FULL 1400 [税込1540]



STIR-FRIED PRAWNS
with Thai Fingeroot
海老のクラチャイ炒め
海老をタイの黒生姜や
唐辛子と旨辛炒めに
1800 [税込1980]

ASIAN APPETIZER PLATTER
アジア appetizer プレート
日替わり前菜4種盛り合わせ。
詳しくはスタッフをご説明します。
1800 [税込1980]

COLD STARTERS

GOICUONTOM
shrimp & chicken summer roll
ゴイクン・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻
HALF 650 [税込715]
FULL 950 [税込1045]

GREEN PAPAYA & MYOGA PICKLES
青パパイヤと茗荷のピクルス
550 [税込605]

YODARE-DORI - chilled steamed chicken
with spicy sesame sauce
よだれ鶏 胡麻とピッキーマのソース
900 [税込990]

DUCK & GRILLED EGGPLANT YUM
鴨と焼き茄子のヤム
900 [税込990]

VIETNAM HAM PLATTER
ベトナムハム3種盛り
ラップスオン: 八角香るソーセージ
ゾーフエ: 黒胡椒のベトナムハム
チャーカー: 豚と白身魚のさつま揚げ
HALF 1200 [税込1320]
FULL 1800 [税込1980]



HOT STARTERS

DEEP FRIED PAPER SPRING ROLL
ベトナム風揚げ春巻き
2PC 650 [税込715]

SHRIMP TOAST
たたき海老のシュリンプトースト
2PC 850 [税込935]

YUM WOON SEN - spicy glass noodle salad
ヤムウンセン スパイシー・タイ春雨サラダ
1100 [税込1210]

FRIED POTATOES with nampula butter
ナンプラー・バターのフレンチフライ
850 [税込935]

TOM YAM OILED SHRIMP
小海老のトムヤムオイル煮
1000 [税込1100]

GAITOD PRIK Thai Fried Chicken
タイ風・鶏の唐揚げ ガイトード・プリック
1150 [税込1265]

STIR-FRIED GREENS
季節の青菜のタオチオ炒め
1300 [税込1430]

STEAMED CLAMS with garlic & nuoc mam
大アサリのニョクナムガーリック蒸し
1250 [税込1375]

STIR-FRIED SOFT SHELL SHRIMP & WHELK SHELLFISH
ソフトシェル・シュリンプとつづ貝のチリインオイル炒め
1600 [税込1760]

BANH XEO - vietnam style okonomiyaki
バインセオ たっぶり野菜のベトナム風お好み焼き
1600 [税込1760]

RECOMMENDED PORK SPARE RIBS with black bean pepper spice
国産ポークスペアリップ 豆豉ベッパースパイス
1PC 1200 [税込1320]

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB & DEEP-FRIED TOFU with Fresh Pepper
ソフトシェル・クラブと揚げ豆腐の生胡椒炒め
1800 [税込1980]





BANANA ABURI BOX

Asian skewers



マダムミイ名物! バナナの葉っぱと炭火のアジアンスタイルで炙る串焼き!

RECOMMENDED

BOLALOT - lolot leaf wrapped minced beef
ボー・ラー・ロット
牛ひき肉のベトナムハーブ蒸し焼き
3PC 1300 [税込1430]

TOM YAM TSUKUNE
Spicy Thai Pork Meatballs
トムヤムつくね
3PC 1300 [税込1430]

BEEF SATAY
牛肉のアジアン串焼き
2PC 850 [税込935]

GAY SATAY with curry peanuts sauce
岩手県産 菜彩鶏・もも肉
カレーピーナッツソース
2PC 750 [税込825]

TOM YAM KUNG spicy & sour shrimp soup
トム・ヤム・クン
タイ定番! 辛くて酸っぱい海老のスープ
CUP 800 [税込880]
BOWL 1600 [税込1760]

SOUP

VIETNAM GLASS NOODLES SOUP
with minced pork, tofu & coriander
ベトナム春雨スープ ベトナム春雨スープ
CUP 680 [税込748]
BOWL 1360 [税込1496]

DIM SUM

STEAMED SHRIMP & TOFU SKIN ROLLS
with THAI XO SAUCE
エビ湯葉巻きタイXOあんかけ蒸し
2PC 900 [税込990]

STEAMED SHRIMP GYOZA DUMPLING
海老の蒸し餃子
3PC 850 [税込935]

STEAMED SHRIMP & CELERY GYOZA DUMPLING
海老とセロリの蒸し餃子
3PC 850 [税込935]

KUROBUTA PORK & PORCINI SHUMAI
黒豚とポルチーニの焼売
3PC 900 [税込990]

STEAMED PORK & CASHEW GYOZA DUMPLING
豚肉とカシューナッツの蒸し餃子
3PC 850 [税込935]

STICKY RICE SHUMAI
もち米焼売
3PC 850 [税込935]

BOILED GYOZA with semi-dried tomato paste
水餃子 セミドライトマト醬
4PC 700 [税込770]

STEAMED SCALLOP GYOZA DUMPLING
帆立の蒸し餃子
3PC 850 [税込935]

6 KINDS DIM-SUM 6種・点心盛り合わせ
1800 [税込1980]

MAIN DISH

RECOMMENDED ROASTED DUCK
合鴨のロースト
皮目はバリバリ身はジューシーな
ローストダックをハーブや
揚げパオと一緒に召し上がれ
1700 [税込1870]

GAIAANG - thai roasted chicken
岩手県産 みちのく清流鶏の
ガイヤーン [1/2羽]
絶品! 骨付き鶏モモ肉をタイ仕立てで
焼き上げました
2200 [税込2420]

NUA YAANG
- grilled beef
with chinese chive & mint sauce
北海道産 士幌黒牛
リブロースのヌアヤーン
180g / 3500 [税込3850]

MIXED HERB SET
- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles
ミックスハーブセット
400 [税込440]

JASMINE RICE
ジャスミンライス
HALF 350 [税込385]
FULL 550 [税込605]

PHAO
パオ ふわふわ蒸しパン
350 [税込385]

SPICY HOT VERY HOT ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

RICE



FRIED RICE
with homemade char siu & thai soy sauce
黒チャーハン 自家製チャーシューとタイ醤油

HALF 900 FULL 1600
[税込990] [税込1760]

KHAO PAD POO
Thai-Style Fried Rice with Snow Crab & Green Onion
ズワイガニと焦がしネギのタイ風チャーハン カオパットプー

HALF 900 FULL 1600
[税込990] [税込1760]

TOM YAM FRIED RICE
with seafood & vegetables
海老と香味野菜のトムヤム・チャーハン

HALF 900 FULL 1600
[税込990] [税込1760]



GAI GAPAO
- minced chicken gapao with fried egg
鶏肉のガパオ ガイ・ガパオ フライドエッグ添え

1300
[税込1430]

KHAO MAN GAI - steamed chicken & rice
しっとりジューシー! やみつきカオマンガイ

1400
[税込1540]



GREEN CURRY
with chicken, bamboo shoot and eggplant
国産鶏と茄子、筍のグリーンカレー

1400
[税込1540]

RECOMMENDED
PAD PONG CURRY - egg curry パッポンカレー ふわふわ卵カレー

▶ PLEASE CHOOSE FROM BELOW
Poo - soft shell crab プー ソフトシェルクラブ 2350 [税込2585]
Kung - jumbo shrimp クン 大海老 1900 [税込2090]



KAENG PA - thai soup curry
タイ薬膳スープカレー ゲーン・パー

1400
[税込1540]



CHAO HAI SAN
- Vietnamese Seafood rice porridge
ベトナム風シーフード雑炊 チャウ・ハイサン
ズワイ蟹と海老、パターの卵雑炊

2000
[税込2200]



MIXED HERB SET
- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles
ミックスハーブセット

400
[税込440]

JASMINE RICE HALF 350 [税込385]
ジャスミンライス FULL 550 [税込605]

PHAO 350 [税込385]
パオ ふわふわ蒸しパン

NOODLE

こだわりのオリジナルレシピで開発した生麺をお楽しみください。お好きなタイプの麺に変えることもできます!



フォー | 中太・生米麺 |
幅4mm程のもちもち食感の生米麺。



特製ちぢれ中華麺
はしづめ製麺謹製。細ちぢれ麺



RECOMMENDED
KHAO SOI
- chili mai style curry ramen
豚角煮のカオソーイ
タイ・チェンマイ風カレーヌードル | 特製ちぢれ中華麺 |

1500
[税込1650]



PHO GA - tamba chicken pho
丹波黒鶏のフォー・ガー | 中太・生米麺 |
優しい出汁のスープで食べる米麺の汁そば

1400
[税込1540]

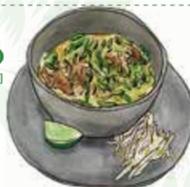


PAD THAI - thai style stir fried "yakisoba" noodle
with seafood
パッタイ タイ風海鮮焼きそば | 中太・生米麺 |

1400
[税込1540]

PHO BO - charcoal grilled beef pho
炭火焼き牛肉と九条ネギの
フォー・ボー | 中太・生米麺 |
ベトナムの国民食!
牛テールの濃厚スープに仕上げた米麺の汁そば

1500
[税込1650]



BAH MEE HAENG - tossed pork noodle
バミー・ヘーン | 特製ちぢれ中華麺 |
豚肉と香味野菜、トムヤムスパイスの汁なしあえ麺

1400
[税込1540]



SPICY || HOT ||| VERY HOT

ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

▶ 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.
AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.

▶ アレルギー等、食べられない食材がある方は注文の前にお申し付け下さい。お申し付け頂けなかった際の作り直し致しかねます。
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INGREDIENTS YOU CANNOT EAT,
PLEASE LET US KNOW BEFORE ORDERING. WE CANNOT REMAKE IT UNLESS REQUESTED.

madam
mij
modern thai vietnamese

