



[税込2970]

Special LUNCH COURSE ¥2700

SUMMER ROLL
“ゴイクン”
生春巻き

DIM SUM
点心3種

TOM YUM KUNG
トムヤムクン

MAIN DISH
選べる
メインディッシュ

MANGO
PUDDING
マンゴープリン

CHOOSE YOUR MAIN DISH. メインディッシュを1つお選びください。



WEEKLY LUNCH 週替わりランチ
詳しくはスタッフがご説明します。



PHO GA
Chicken Pho

自家製彩菜鶏ハムの
ベトナム汁そば
[フォー・ガー]



BAH MEE HAENG
Tossed Pork Noodle

香味野菜と
トムヤムスパイス・豚肉の
汁なし中華あえ麺
[バミー・ヘーン]

 **Fried Egg フライドエッグ +150**[税込165]



PAD THAI
Thai Style Stri Fried Noodle

もっちり平打ち米麺と
甘酸っぱいソースの
タイ焼きそば
パッタイ

 **Fried Egg フライドエッグ +150**[税込165]



KHAO MAN KAI
Hainanese Chicken Rice

カオマンガイ
柔らか蒸し鶏の
チキンライス



GREEN CURRY
*with Chicken
and Eggplant*

鶏肉と茄子の
グリーンカレー



BAI GAPAO
with Fried Egg

タイの定番! バイガパオ
鶏肉のガパオ炒めご飯
フライドエッグ添え

 **Fried Egg フライドエッグ +150**[税込165]



COM AM PHU

彩りベトナムまぜご飯
コム アン フー

+¥200 [税込220]



LAKSA
*Spicy coconut noodle soup
with shrimp*

[PHO or CHINESE EGG NOODLE]
ラクサ | フォーまたは中華麺 |
平し海老の旨味ダニにココナッツミルクと
スパイスの濃厚スープ

+¥500 [税込550]



**POO PAD PONG
CURRY**

Mixed Crabs And Egg
プーパッポンカレー
蟹のふわふわ卵カレー

+¥800 [税込880]

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おりません。
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
NON GMO**

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Trans Fat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TLWATER

πウォーター使用
TLWater

We use Thai jasmine rice for all our rice dishes. For details about possible cross-contamination during food preparation, please ask our staff.

当店のお米は、タイ産・ジャスミン米を使用しています。調理過程におけるコンタミネーションについて詳しくはスタッフにお尋ねください