

Appetizer and Soup



today's oyster - fresh herb & nampla vinegrette
 本日のフレッシュオイスター - フレッシュハーブとビネグレットソース

Ask

goi cuon - shrimp & chicken summer roll **1100**
 生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン [税込1210]

 **yam woon sen** - spicy glass noodle salad **1300**
 ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ [税込1430]



giò xao vietnamese style ham **650**
 自家製ベトナムハム ゾーサオ [税込715]
 豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム



pad phoon faiden - stir fried greens  **1250**
 空芯菜炒め パップンファイデー [税込1375]



som tam - green papaya thai salad **950**
 ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ [税込1045]



tom yam kung **[S] 950**
 - prawn & fermented tomato [税込1045]
 有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン **[M] 1800**
[税込1980]

shrimp toast w/ mango chili sauce | 2pc | **900**
 シュリンプトースト - マンゴーチリソース [税込990]



DIM SUM 点心

pork & shrimp shumai | 2pc | **700**
 豚肉と海老の焼売 [税込770]

crab miso, pork & sticky rice shumai | 2pc | **700**
 蟹味噌・もち米焼売 [税込770]

pork, shrimp & cheese shumai | 2pc | **700**
 豚肉と海老のチーズ焼売 [税込770]

recommended
pork shumai w/ porcini, truffle & quail egg | 2pc | **900**
 ポルチーニ茸とトリュフ、うずらの焼売 [税込990]

steamed shrimp gyoza | 2pc | **700**
 海老蒸し餃子 [税込770]



pla neung manao **1200**
 bamboo steamed fish w/ lime [税込1320]
 産直! 白身魚のライム蒸し

steamed shrimp & colliander gyoza | 2pc | **700**
 海老とパクチーの蒸し餃子 [税込770]

steamed shrimp & celery gyoza | 2pc | **700**
 海老とセロリの蒸し餃子 [税込770]

shrimp & yuba roll | 2pc | **900**
 w/ thai XO sauce [税込990]
 海老湯葉巻きタイXOあんかけ蒸し



Curry, Rice and Noodles



green curry **1400**
 - chicken, eggplant & bamboo shoot [税込1540]
 鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

pho bo **1600**
 - “kuroge-wagyu” beef & kujo leek | 中太・生米麺 | [税込1760]
 炭焼黒毛和牛と九条葱のフォー フォー・ボー

gai gapao - stir fried minced chicken w/ basil **1400**
 ガイガパオ - フライドエッグ添え [税込1540]



pad thai **1500**
 パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 | [税込1650]

khao man gai - hainanese chicken rice **1400**
 カオ・マンガイ - じっくり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯 [税込1540]



bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork **1400**
 バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 | [税込1540]
 トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺

organic jasmine rice オーガニックジャスミンライス | S | **300** [税込330] | L | **450** [税込495]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

LOW TRANS
FAT OIL

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
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

π WATER

πウォーター使用
TL Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 店内調理では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。

Please Advise Your Waiter of Any Allergies or Dietary Requirements Before Order.

アレルギー・ベジタリアンの方はご注文前にお申し付け下さい。

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge.

weekdays : ¥550 after 5:00 p.m. weekends & holidays : ¥275 until 5:00 p.m. / ¥550 after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ(席料) 平日17:00以降 ¥550 / 土日祝OPEN-17:00 ¥275・17:00以降 ¥550 ※22:00以降は深夜料金10%を頂戴しております。