

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 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

PI WATER Πウォーター使用
Π Water

アジアン前菜

Asian Breeze



GADO-GADO
Indonesian Stemed 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]



PEAR & SHRIMP
SPICY HERB SALAD
梨と海老の
スパイシーハーブサラダ
1200 [税込1320]



SOM TUM
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
シェフこだわりの調理の
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 1800 [税込1980]



STIR-FRIED PRAWNS
with Thai Fingroot
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
アジアンアペタイザープレート
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

GOICUONTÔM
shrimp & chicken summer roll

HALF 650 [税込715]
FULL 950 [税込1045]

ゴイクン・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻

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 胡麻とピッキヌのソース

900
[税込990]



CORIANDER
& **OCTOPUS SALAD**
柳タコと香り野菜のパクチーサラダ

950
[税込1045]

DUCK & GRILLED EGGPLANT YUM
鴨と焼き茄子のヤム

900
[税込990]

HOT STARTERS

DEEP FRIED PAPER SPRING ROLL
ベトナム風揚げ春巻き

2PC 800
[税込880]

STIR-FRIED GREENS
季節の青菜のタオチオ炒め

1300
[税込1430]



SHRIMP TOAST
たたき海老のシュリンプトースト

2PC 900
[税込990]

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 SQUID
& **WHELK SHELLFISH**
アオリイカとつぶ貝チリインオイル炒め

1600
[税込1760]

BÁNH XÈO - vietnam style okonomiyaki
バインセオ たっぷり野菜のベトナム風お好み焼き

1600
[税込1760]



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]

RECOMMENDED
PORK SPARE RIBS with black bean pepper spice
国産ポークスペアリブ 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



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
- lalot 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]

BEEF TONGUE SATAY
Lime Chilli Sauce
牛タンのサテ
ライムチリソース
2PC 950 [税込1045]

GAISATAY
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]

SOUP



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

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



STEAMED SHRIMP
& **TOFU SKIN ROLLS**
with **THAI XO SAUCE**
エビ湯葉巻きの
タイXOあんかけ蒸し

2PC 1100
[税込1210]

STEAMED SHRIMP GYOZA DUMPLING **2PC 750**
海老の蒸し餃子 [税込825]

STEAMED SHRIMP & CELERY GYOZA DUMPLING **2PC 750**
海老とセロリの蒸し餃子 [税込825]

STICKY RICE SHUMAI
もち米焼売

2PC 750
[税込825]

STEAMED PORK & CASHEW GYOZA DUMPLING **2PC 750**
豚肉とカシューナッツの蒸し餃子 [税込825]

BOILED GYOZA with semi-dried tomato paste
水餃子 セミドライトマト醤

4PC 750
[税込825]

STEAMED SCALLOP GYOZA DUMPLING **2PC 750**
帆立の蒸し餃子 [税込825]

6 KINDS DIM-SUM 6種・点心盛り合わせ

2000 [税込2200]

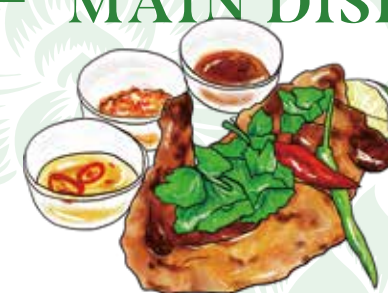
MAIN DISH



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

2000 [税込2200]



GAI YAANG - 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

2400 [税込2460]



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 **HALF 350** [税込385]
ジャスミンライス **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



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]



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
PUU PAT PHONG CURRY
- soft shell crab & egg curry
プーパッポンカレー
蟹のふわふわ卵カレー

2350
[税込2585]



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

1400
[税込1540]



GAIGAPAO
- 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

1400
[税込1540]



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
パオ ふわふわ蒸しパン

350
[税込385]

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
- Chiang 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]



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 |

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]



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.

