

生春巻きと点心付き!お好きなメインを選べる

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2300
[税込2530]



▶ TODAY'S SOUP

本日のスープ

▶ SUMMER ROLL

“ゴイクン”生春巻き

▶ DIM SUM 点心3種

▶ MAIN DISH 選べるメインディッシュ

下記よりお選びください

▶ DRINK ドリンク

▶ DESSERT 本日のデザート

+¥440でグランドメニューのデザートに変更できます



WEEKLY NOODLE
週替わりアジアヌードル



タイ北部・カレーヌードル
カオソーイ
KHAO SOI
Thai Curry Noodle



自家製彩菜鶏ハムの
ベトナム汁そば [フォー・ガー]
PHO GA Chicken Pho



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]
BAH MEE HAENG
Tossed Pork Noodle

Fried Egg
フライドエッグ
+165



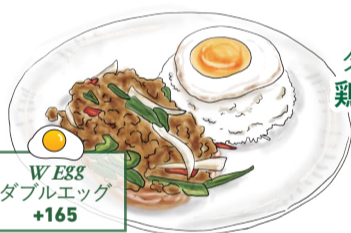
もちり平打ち米麺と甘酸っぱいソースの
タイ焼きそば パッタイ
PAD THAI
Thai Style Stri Fried Noodle

Fried Egg
フライドエッグ
+165



カオマンガイ
柔らか蒸し鶏のチキンライス
KHAO MAN KAI
Hainanese Chicken Rice

Fried Egg
フライドエッグ
+165



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
BAI GAPAO
with Fried Egg

W Egg
ダブルエッグ
+165



鶏肉と茄子のグリーンカレー
GREEN CURRY
with Chicken and Eggplant

Fried Egg
フライドエッグ
+165



彩りベトナムまぜご飯
コム アン フー
COM AM PHU



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

Fried Egg
フライドエッグ
+165

+¥440

+¥440で下記のデザートに変更できます



MANGO PUDDING
濃厚マンゴープリン



**CHAI SPICE
CHEESE CAKE**
チャイスパイス
チーズケーキ



**KUMQUAT
& LEMON TART**
金柑とレモンのタルト
ココナッツシャンティと
オレンジのソース



**COCONUT
BLANC MANGER**
with seasonal fruit jellee
ココナッツのブランマンジェ
季節のフルーツのジュレ

DRINK

WHITE TEA
Refill Free

白茶[バクチャ] |Hot or Iced|
おかわりできます

COFFEE

コーヒー |Hot or Iced|

GG LEMONADE

ジンジャーグラスレモネード

COCA-COLA

コカ・コーラ

COLA ZERO

コーラ・ゼロ

GINGER ALE

ジンジャーエール

TONIC WATER

トニックウォーター

ALL NATURAL

NO MSG

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

**ZERO
TRANS FAT
NON-GMO**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO 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

IT WATER

ITウォーター使用
IT Water

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いません。ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.