

# ASIAN BREEZE

## COLD STARTERS



Fresh Oyster lemongrass & prik ki nu sauce 1PC / 630 [税込693]  
フレッシュ・オイスター レモングラス・プリッキーヌソース

Goi Cuon Tôm shrimp & chicken summer Roll REGULAR 890 [税込979]  
GOIKUN・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻 HALF 570 [税込627]

Abalone & Cream Cheese Sumer Roll 1260 [税込1386]  
蝦夷あわびとクリームチーズの生春巻

Yam Pla toyosu fresh fish carpaccio 1260 [税込1386]  
ヤム・プラー 豊洲鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て  
シェリー・ナンプラーソース



“Pad-Thai” Style Salmon Tartar 1260 [税込1386]  
サーモンの”パッタイ”タルタル

細長く切ったサーモンをピーナッツやもやしとパッタイ仕立てに



Yodare-Dori 730 [税込803]  
chilled steamed chicken with spicy sesame sauce  
よだれ鶏 胡麻とピッキーヌのソース

Duck & Grilled Eggplant Yum 890 [税込979]  
鴨と焼き茄子のヤム

Vietnames Ham Platter REGULAR 1800 [税込1980]  
ベトナムハムと自家製さつま揚げの盛り合わせ  
ベトナム風サラミ、ポークハム、さつま揚げ



“Lap Xuong” 840 [税込924]  
vietnam style salami  
ラップスオン ベトナム風サラミ

“Cha Ca” deep-fried patty of fish & pork 840 [税込924]  
チャーカー  
豚肉と白身魚のベトナム風さつま揚げ スウィートプラム・ソース

“Giò Huế” 840 [税込924]  
vietnam style pork ham with chili nampula sauce  
ゾーフエ ベトナム風ポークハム チリナンプラー・ソース

Herbed Sugar Nuts 520 [税込572]  
ハーブ・シュガーナッツ

Green Papaya & Myoga Pickles 520 [税込572]  
青パパイヤと茗荷のピクルス

## HOT STARTERS

Tom Yam Oiled Shrimp 990 [税込1089]  
小海老のトムヤムオイル煮

Shrimp Toast 2PC / 840 [税込924]  
たたき海老のシュリンプトースト

Deep Fried Paper Spring Roll 2PC / 630 [税込693]  
ベトナム風揚げ春巻き

Phao - Chinese Steamed Bread  
パオ [ふわふわ蒸しパン] +310 [税込341]

Fried Chicken with Vietnamese Herb 1150 [税込1265]  
ハーブたっぷり!ベトナム風唐揚げ

Stir-Fried Cpcy Squid & Oyster 1410 [税込1551]  
イカとオイスターのチリインオイル炒め

Steamed Clams garlic & nuoc mam 1150 [税込1265]  
大アサリのニョクナムガーリック蒸し

Pork Spare Ribs with black bean pepper spice 1570 [税込1727]  
国産ポークスペアリブ 豆豉ベッパースパイス [2pc]



Stir-Fried Seasonal Greens 1260 [税込1386]  
季節青菜の自家製タオチオ炒め

Bánh Xèo 1570 [税込1727]  
バインセオ  
たっぷり野菜のベトナム風お好み焼き



Stir-Fried Shrimp & Deep-fried Tof 1470 [税込1617]  
with Fresh Pepper  
大海老と揚げ豆腐の生胡椒炒め

SPICY HOT VERY HOT

オススメ! REDOMMENDED!

ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

## SOUP & SALAD

Tom Yam Kung hot and sour shrimp soup CUP 780 [税込858]  
トム・ヤム・クン BOWL 1570 [税込1727]  
タイ定番!辛くて酸っぱい海老のスープ

Glass Noodles, Pork & Tofu Soup CUP 680 [税込748]  
豚肉と春雨、豆腐のベトナム風スープ BOWL 1360 [税込1496]

Coriander & Octopus Salad 890 [税込979]  
タコと香り野菜のバクチャーサラダ

Nam Tok Moo grilled pork and mixed herb salad 890 [税込979]  
ナムトック・ムー 豚トロとミックスハーブのサラダ

Green Papaya Salad Som Tum 980 [税込1078]  
fruit tomatoes & marinated egg yolk with soy sauce  
青パパイヤのサラダ・ソムタム フルーツマトと漬け卵黄

Laab Moo spicy minced pork & mixed herb salad 1200 [税込1320]  
ラーブ・ムー たっぷりハーブとピリ辛・豚ひき肉のサラダ

Mixed Herb Set sunny lettuce, ooba, mint, pickles 360 [税込396]  
ミックスハーブセット 前菜やメインをたっぷりのハーブで巻いてヘルシーに!



## DIM SUM



Steamed Pork & Cashew Gyoza Dumpling

豚肉とカシューナッツの蒸し餃子

3PC 840 [税込927]

Steamed Iberico Pork Dumpling

イベリコ豚の焼売 ホラバー醤油

3PC 840 [税込927]

Steamed Shrimp Gyoza Dumpling

海老の蒸し餃子

3PC 780 [税込858]

Steamed Shrimp & Celery Gyoza Dumpling

海老とセロリの蒸し餃子

3PC 840 [税込927]

Boiled Gyoza with semi-dried tomato paste

水餃子 セミドライトマト醤

4PC 680 [税込748]

## Banana ABURI BOX



Triped Satay spicy meanut sauce

牛ハチノスのサテ スパイシー・ピーナッツソース

2PC 730 [税込803]

Beef Satay coriander pesto

牛肉のサテ バクチャー・ジェノベーゼソース

2PC 840 [税込924]

Chicken Gizzard Confit Satay

砂肝コンフィのサテ ネギとコリアンダーのソース

2PC 730 [税込803]

Bo La Lot (lot leaf wrapped minced beef)

ポー・ラー・ロット 牛ひき肉のベトナム風えごま包み焼き

3PC 1260 [税込1386]

Pork Wrapped Scallop & Lettuce

炙り帆立と豚肉の野菜巻き

4PC 1570 [税込1727]

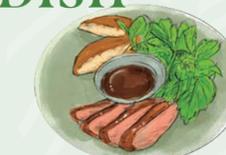
## MAIN DISH



Koh Mu Yaang grilled pork  
豚トロのグリル  
コーム・ヤーン  
蒸しキャベツと  
ナムチム・イサーン  
1780 [税込2189]



Gai Yaang thai roasted chicken  
タイ・ローストチキン  
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]



Roasted Duck  
合鴨のローストダック  
皮目はパリッ、身はジューシーな  
ローストダックをハーブや  
揚げパオでどうぞ  
1670 [税込1837]



Nua Yaang grilled beef  
with chinese chive & mint sauce  
牛リブロースのグリル  
北海道産 士幌黒牛リブロースの  
ヌアヤーン  
[180g]  
3460 [税込3806]

# RICE

**Tom Yum Fried Rice with Seafood** REGULAR 1570(税込1727)  
**海鮮・トムヤムチャーハン** HALF 890(税込979)



**Green Curry** 1360(税込1496)  
 with chicken, bamboo shoot and eggplant  
**国産鶏と茄子、筍のグリーンカレー**



**Fried Rice** REGULAR 1570(税込1727)  
 with homemade char siu & thai soy sauce HALF 890(税込979)  
**黒チャーハン** 自家製チャーシューとタイ醤油

**Pad Pong Curry** egg curry - please choose from below

**パッポンカレー** ふわふわ卵カレー

- Poo** -soft-Shell Crab **プー** ソフトシェルクラブ 2310(税込2541)
- Kung** -jumbo Shrimp **クン** 大海老 1890(税込2079)
- Pla** -fresh catch of the day **プラ** 週替わり鮮魚 1680(税込1848)

**Sate Tom Fried Rice with shrimp & lemongrass** REGULAR 1570(税込1727)  
**海老ラー油香る サテトム・チャーハン** HALF 890(税込979)  
 海老とレモングラス



**Gapao with fried egg**  
**ガバオ** フライドエッグ添え

- ▶ Minced Pork or Minced Chicken
- ▶ 豚肉か鶏肉 お選びいただけます

**Kaeng Pa** thai soup curry 1360(税込1496)  
 タイ薬膳スープカレー **ゲーン・パー**



**Mu** -Minced Pork **ムー** 豚肉 1260(税込1386)  
**Gai** -Minced Chicken **ガイ** 鶏肉 1260(税込1386)

**Jasmine Rice** **ジャスミンライス**  
 S 310(税込341) / L 520(税込572)

**Phao** chinese steamed bun  
 ふわふわ蒸しパン **パオ**  
 310(税込341)

# 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。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

**Pad Thai** 1360(税込1496)  
 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 |

**Pho Ga** tamba chicken pho 1260(税込1386)  
 丹波黒鶏の**フォー・ガー** | 中太・生米麺 |  
 丁寧にダシをとった優しいスープで食べる米麺の汁そば。

**Pad Kee Mao** with mussels and scallops 1570(税込1727)  
 幅広麺クエンチャップとムール貝、帆立の海鮮“激辛炒め”  
**パッキーマオ**

**Pho Bo** Charcoal grilled beef pho 1470(税込1617)  
 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！牛テールで濃厚なスープに仕上げた米麺の汁そば。

**Bah Mee Haeng** tossed pork noodle 1470(税込1617)  
 香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の汁なしあえ麺  
**バミー・ヘーン** | 特製ちぢれ中華麺 |

**Khao Soi** Chiang mai style curry ramen 1360(税込1496)  
 タイ・チェンマイ風カレーヌード  
**豚角煮のカオソーイ** | 特製ちぢれ中華麺 |

**Bah Mee Rad Na Tare** 1460(税込1606)  
 thai style stir noodle with seafood starchy sauce  
 タイ風海鮮あんかけ麺  
**バミー・ラートナー・タレー**

**SPICY** **HOT** **VERY HOT**

**オススメ!**  
 REDOMMED!

**ヴィーガン対応可**  
 ASK FOR VEGAN OPTION

## 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。

**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 **PI WATER** Πウォーター使用 ΠWater

▶ 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.

madan  
 mij  
 modern thai vietnamese

