
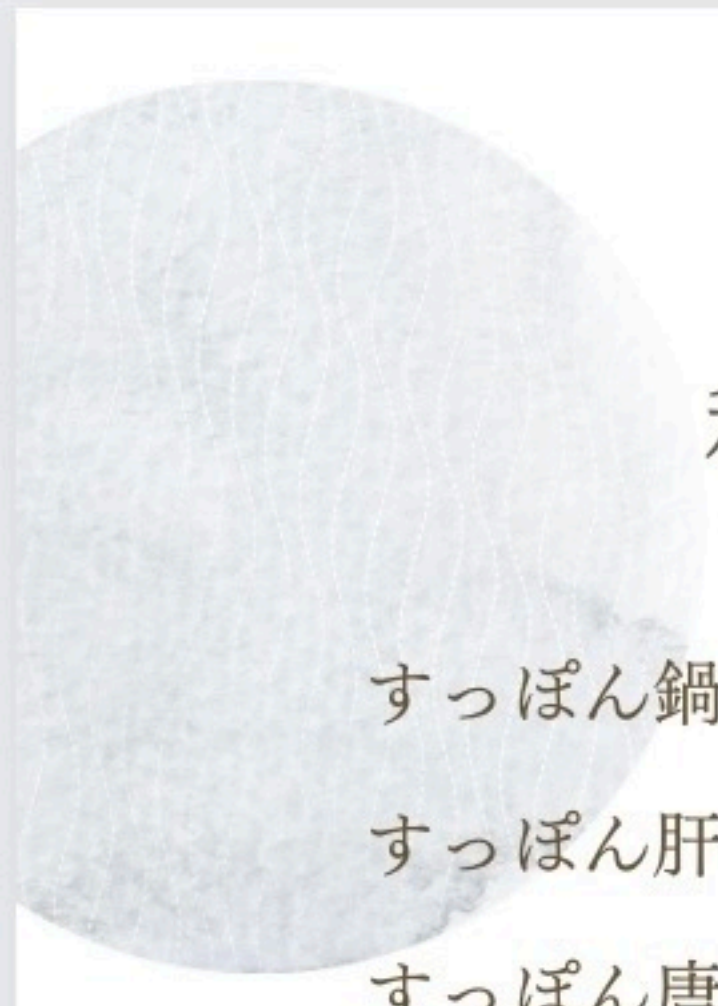


# 和のメニュー



|                  |      |
|------------------|------|
| すっぽん鍋（1人前）       | 4200 |
| すっぽん肝煮           | 1000 |
| すっぽん唐揚げ（1ピース）    | 2300 |
| すっぽん雑炊           | 2000 |
| 四万十鶏唐揚げ（高知県産 5貫） | 1200 |
| 四万十鶏串焼き（高知県産 2本） | 1200 |
| ふぐ唐揚げ            | 1200 |
| 焼き魚              | 1200 |
| 鯖のへしこ（石川県産）      | 1200 |
| たこぶつ             | 980  |
| 自家製ぬか漬け盛         | 700  |
| 霜降り上馬刺し（熊本県産）    | 時価   |

表示価格は全て税込です



ナムトックムー



タコのナムチムタレー



ガイトードナンブ  
ラートマンクン



ラーブガイ・ムー

# อาหารไทย Thai Menu



## 前菜・ヤム

- ノ タコのナムチムタレー(タイ感をたっぷり感じられるソース) ￥1,200
- ★ 江田農園直送のパクチーサラダ ￥1,000
- ノ ヤムウンセン(春雨のスパイシーサラダ) ￥1,800
- ノ ラーブムー(豚挽肉スパイシーハーブ和え) ￥1,500
- ノ ラーブガイ(鶏挽肉スパイシーハーブ和え) ￥1,500
- ★ ノ ソムタムタイ(青パパイヤのスパイシーサラダ) ￥1,600
- ★ ノ ナムトックムー(総州三元豚白王のスパイシーハーブ和え) ￥1,800
- ノ 白姫エビのクンチェーンンプラー(タイ式エビの刺身) 6尾 ￥2,600



ヤムウンセン

## 揚げ物・焼き物

- ★ ガイトードナンブラー(四万十鶏手羽先のナンブラー揚げ)2本 ￥900
- ★ 自家製トードマンクン(エビのすり身揚げ) ￥1,800
- トードマンクンサイチーズ(チーズ入り自家製エビのすり身揚げ) 3個 ￥1,800
- ★ ガイヤーンカミン 焼きあがりに30分前後いただきます ￥1,600  
(タイ南部式生ターメリック漬けグリルチキン)



クンパッポンカレー



牡蠣のガパオ炒め

## 炒め物

- ノ ししとうと豚肉の炒め ￥1,600
- ★ ノ 牡蠣のガパオ炒め ￥2,000
- ★ ノ 牛肉のレッドカレー炒め ￥2,000
- ★ ノ クンパッポンカレー(エビと卵のカレー炒め) エビ3尾エビ1尾追加 ￥400 ￥2,300
- ノ プーパッポンカレー(カニと卵のカレー炒め) ￥2,600
- ノ 牡蠣のパッポンカレー(牡蠣と卵のカレー炒め)牡蠣5粒 ￥2,600



パクチーサラダ

- ★ 源平おすすめ料理 辛い料理(辛味調節できるものもあるのでスタッフにお尋ねください)



土鍋カオマンガイ



パッタイ



トムヤムクン

อาหารไทย  
**Thai Menu**



スープ・カレー

- ノトムヤムクン ¥1,600
- ゲーンキョ・ワーン(グリーンカレー ライス付き) ¥1,600

ごはん・麺

- パッタイ(自家製パッタイソース) ¥1,500
- ノトムヤムヌードル ¥1,800
- ★ノカオパットクン(タイ式エビチャーハン) ¥1,600
- ノトムヤムクン炒飯(タイハーブ香るトムヤムクン味の炒飯) ¥1,800
- ★ノガバオガイラートカオ おかずのみ可!  
おかず、野菜の量が少し増えます。 ¥1,500
- ★ノクアクリンムーラートカオ(タイ南部のドライカレー) ¥1,600
- ★ 土鍋カオマンガイ 1合 ご予約がスムーズ! ¥3,000  
(源平名物! 土鍋で炊き上げるのでお時間頂きます)



グリーンカレー



カオパットクン

クアクリンムー

その他

- 追加パクチー M ¥500  
L ¥700
- カオスワイ(ジャスミンライス) ¥400
- カオニャオ(もち米) ¥600

※価格は全て税込み表示です。  
※店主1人で注文を受けてから作るためお時間かかる場合があります。  
※ハーフサイズも承ります。



源平おすすめ



辛い(辛味調節できるものもあるので  
スタッフにお尋ねください)



前菜とメインが選べる  
お得なプラン



当日注文ok

源平のタイ料理初心者におススメ！

## 店主おすすめタイ料理プラン

1. すっぽんスープ
2. 選べる前菜（右の写真A～Cから1つお選びください）
3. ヤムウンセン（春雨のスパイシーサラダ）
4. ガイトードナンプラー（四万十鶏手羽先のナンプラー唐揚げ）
5. 選べるメイン（右の写真のD.Eのどちらかをお選びください）
6. 麺、ご飯（ガパオライス、グリーンカレー、パッタイからお選びください）

1人前

¥3,850(税込)

TVでも紹介された、土鍋で炊き上げたカオマンガイが入った人気プラン！

## 源平名物！

## 土鍋カオマンガイプラン

1. すっぽんスープ
2. 選べる前菜（右の写真A～Cから1つお選びください）
3. ヤムウンセン（春雨のスパイシーサラダ）
4. 選べるメイン（右の写真D～Fから1つお選びください）
5. 土鍋カオマンガイ（2名様で一合 人数に応じて合数を増やします）

1人前

¥5,500(税込)

## 前 菜



### パクチーサラダ

自家製ドレッシングと江田農園のパクチーたっぷりのサラダ

A



### タコのナムチュムタレ

青唐辛子やニンニクを潰したシーフードによく合うタレをかけたタコのお刺身

B



### ラープ

ひき肉とスパイシーハーブ和え

C

## メ イ ン



### 牡蠣のガパオ

牡蠣とタイのバジル "ガパオ"を使った炒め

D



### ナムトックムー

総州三元豚白王のスパイシーハーブ和え

E



### クンパッポンカレー

エビと卵のカレー炒め  
※土鍋カオマンガイコース注文の方のみ選択可

F

・ 当日注文OK!

・ 注文は2人前からお願いいたします