和のアラカルト

	本体（税込）	
すっぽん鍋（1人前）	3980	(4378)
すっぽん肝煮	900	(990)
すっぽん唐揚げ（１ピース）	2100	(2310)
すっぽん雑炊　香物付き	1800	(1980)
高知県産 四万十鶏唐揚げ（5貫）	1200	(1320)
高知県産 四万十鶏串焼き（2本）	1200	(1320)
ふぐ唐揚げ（5貫）	1200	(1320)
焼き魚（2貫）	1200	(1320)
石川県産 鯖のへしこ	1200	(1320)
たこぶつ	900	(990)
自家製ぬか漬け盛	600	(660)
梅水晶	700	(770)
熊本県産 上馬刺し　（仕入れ状況により盛り合わせになります）	時価	

Thai Food
AUTHENTIC RECIPE

本体価格（税込）

APPETIZER

	half portion	one plate
1．タコのナムチムタレー（THAI感たっぷりソース）	—	1,100（1,210）
2．江田農園のパクチーサラダ	—	1,000（1,100）
3．具材たっぷりヤムウンセン（春雨の温和え物）	900（990）	1,600（1,760）
4．ラープムー"豚"／ガイ"鶏"（挽肉の辛い和え物）	900（990）	1,500（1,650）
5．ソムタムタイ（青パパイヤの辛いサラダ）	1,000（1,100）	1,500（1,650）

FRIED, GRILLED FOOD

6．豚挽肉入りタイオムレツ（カイチャオムーサップ）	—	1,100（1,210）
7．四万十鶏手羽のナンプラー揚げ（ガイトードナンプラー）	2貫	900（990）
8．自家製エビのすり身揚げ（トードマンクン）	3貫6カット	1,500（1,650）
9．タイ南部式ターメリックチキンの串焼き(ガイピンカミン）	2本	1,200（1,320）

STIR-FRIED FOOD

10．牡蠣のガパオ炒め	950（1,045）	1,700（1,870）
11．ソフトシェルシュリンプのカレー卵とじ炒め（クンパッポンカリー） 3尾	1,100（1,210）	2,200（2,420）
12．ソフトシェルクラブのカレー卵とじ炒め（プーパッポンカリー） 4肩	1,250（1,375）	2,400（2,640）
13．牡蠣のカレー卵とじ炒め（ホイトードパッポンカリー） 4～5個	1,250（1,375）	2,400（2,640）

SOUP

14．車海老みそ出汁のトムヤムクンナムコン	900（990）	1,600（1,760）

MEAL

15．パッタイ（自家製パッタイソース）	—	1,400（1,540）
16．鶏肉のグリーンカレー（ジャスミンライス付）	—	1,500（1,650）
17．ガパオライス（あたまのみ可）	900（990）	1,500（1,650）
18．タイ式エビ炒飯（カオパットクン）	—	1,500（1,650）
19．トムヤム炒飯（タイハーブ薫るトムヤム味）	—	1,700（1,870）
20．カオスアイ（ジャスミンライス）	—	450（495）
21．カオニャオ（タイもち米）	—	600（660）
22．カイダオ（揚げ目玉焼き）	—	150（165）

- 誠に勝手ながらお料理のご提供はオーダー順ではなく、コースを優先しておりますのでご了承のほどよろしくお願いいたします。
- 辛さの調節はお気軽にご相談くださいませ。
- パクチーは基本的に抜いています。追いパクチーも承っております。

土鍋カオマンガイ1人前

Thai Menu
AUTHENTIC RECIPE

SPECIALTY

23. 土鍋カオマンガイ

1人前約一合　当日注文　3,500（3,850）
事前（予約）注文　2,800（3,080）

当店オリジナルの【土鍋カオマンガイ】は創業当初の2020年11月に『できたてのカオマンガイ』を提供したい思いを友人やご贔屓さんからご意見を賜り具現化した逸品です。四万十鶏もも肉一枚をゆっくりと火入れし、伊賀焼作陶家、稲葉直人先生の土鍋で炊き上げたジャスミンライスは一粒一粒に鶏の旨味が吸収され、万人受けする味わいと評判です。TV をはじめ、各種メディアにてご紹介に与りました。
ぜひ一度ご賞味くださいませ。

ナムトックムー

24. 総州三元豚白王のナムトックムー（グリルポークの辛い和え物）

HALF　1,000（1,100）　ONE PLATE　1,600（1,760）

ナムトックムーは、タイ東北部のイサーン地方で食べられている豚肉のサラダ料理です。豚肉をグリルしスライスしたあと、さまざまなハーブ類、さらに煎り米粉や焙煎唐辛子などで香りづけをしナンプラーやライム、砂糖で非常にタイらしい味わいの料理になります。
「ナムトック」はタイ語で「滝」を意味し「ムー」は「豚」を意味します。豚肉を網で焼いたときに脂がポタポタと滝のように落ちる様子に由来していると言われています。

その他、季節のメニューや本日のお勧めは黒板にてご紹介しています

ゲーンハンレー

クンチューナムプラー

ヤムスアアグン

桜のラープ