


One Dish Thaiのタイ料理を 楽しんで頂くために

辛い料理が得意な方、苦手な方の為に

タイ料理の特徴の一つに『辛い』という要素があります。辛さの感じ方は個人差があるため、メニューに辛さの度合いを表示しました。辛さが苦手な方はぜひ参考にさせていただきます。

また当店では、タイ料理がタイ語で“ピキヌー”と呼ばれる唐辛子が使われていることから、辛さの度合いを『1ピキ(イチピキ)』『2ピキ(ニピキ)』と呼んでおります。当店のメニューは、タイ料理を食べたことがある方にはちょっともの足りない辛さだと思いますので、遠慮なく辛さの調節をお申し付けください。最大は『3ピキ(サンピキ)』まで調節可能です。


この【】マークはお料理の辛さを表しています。

この【】マークがついているメニューは辛さを強くすることができます。



パクチーが得意な方、苦手な方の為に

タイ料理のハーブの一つにパクチーがあります。パクチーの香りは、個人によって『いい香り』と感じる方もいれば『独特な香りで苦手』という方がいらっしゃいます。当店ではパクチーの調節も無料で行っております。パクチーが入っているメニューに関してはパクチーマークを記載しておりますので、オーダーの際に『パクチー抜き』『パクチー増し』とおっしゃってください。

この【】マークがついているメニューはパクチー1皿無料です。

当店のこだわり

タイのマナオ(タイライム)の使用

日本の柑橘類の代表格であるレモンに対し、タイはマナオという柑橘類を料理に使用します。私たちが毎日のように口にするレモンも美味しいのですが、やはりタイ料理にはマナオがベストマッチです。当店では酸味を加えるすべての料理にマナオを使用しています。



フレッシュココナッツの使用

タイ料理に欠かせないもののひとつ、ココナッツミルク。当店では缶やパウダーは使用せず、低温殺菌されたココナッツミルクを使用しております。低温殺菌のココナッツミルクは風味がよく、タイカレーにマッチします。



24ヶ月長期熟成ナンプラー

オリーブオイルにグレードがあるようにナンプラーにもグレードがあります。当店では、タイ国内のナンプラーのうち10%も作られていない、24ヶ月熟成のナンプラーだけを使用しております。臭みがなく、ナンプラーが苦手な方にも是非ご賞味いただきたい逸品です。

LUNCH MENU



1 鶏肉のタイバジル炒め パットガパオガイ

鶏肉をにんにく、唐辛子、ナムプラーベースのソースで炒めました。ガパオ(タイバジル)の香りが食欲をそそります。

¥800



アレルギー：
魚介類・小麦・大豆



7 タイ焼ビーフン パットタイ

甘酸っぱいタイの焼ビーフンです。工場特注の麺は炒め油を抑えて調理できるのでとてもヘルシーです。

¥800

アレルギー：
落花生・えび・魚介類



2 蒸し鶏のせ旨味ご飯 カオマンガイ

しっとり蒸した鶏肉と、スープで炊いたご飯を一緒にお召し上がり頂きます。秘伝のつけダレでお召し上がり下さい。(お肉ご飯は辛くありませんが、タレはピリ辛です。)

¥800

アレルギー：
小麦・大豆



8 チキンスープの汁ビーフンorラーメン センレック(バミー)ナムムーデン

サッパリとした鶏ガラスープのスードルです。お好みでお酢やドライチリパウダーなどを入れてお召し上がり下さい。

¥700



アレルギー：
魚介類・小麦・大豆



3 鶏肉となすのグリーンカレー ゲーンキャウワーン

タイ料理の人気者グリーンカレー。激辛のグリーンチリがベースのペーストを、濃厚なココナッツミルクでまろやかに仕上げています。

¥780



アレルギー：
えび・魚介類



9 牛スープの汁ビーフンorラーメン センレック(バミー)ナムヌア

八角やシナモンの香りとコクのある牛スープで頂くスードルです。お好みでお酢やドライチリパウダーなどを入れてお召し上がり下さい。

¥800



アレルギー：
魚介類・小麦・大豆



4 牛肉とかぼちゃのレッドカレー ゲーンベッドヌア

通好みのレッドカレーも、当店のカレーは一味違います。辛口のレッドチリがベースのペーストと、牛肉やかぼちゃの甘みがうまく調和しています。

¥850



アレルギー：
えび・魚介類



10 トムヤム汁ビーフンorラーメン センレック(バミー)トムヤム

辛くて酸っぱいトムヤムスープで頂くスードルです。辛さがクセになります。

¥800



アレルギー：
乳・えび・魚介類



5 鶏肉とパイナップルのイエローカレー ゲーンカリーガイ

ほのかなドライスパイスの香りが特徴のマイルドなカレーです。辛口が苦手な方でも美味しくお召し上がり頂けます。

¥780



アレルギー：
えび・魚介類



6 チェンマイカレーラーメン カオソーイ

タイ北部の名物料理です。濃厚なカレースープで二種類の麺(中華麺、揚げ麺)をお楽しみいただけます。

¥900



アレルギー：
小麦・乳・卵・えび・魚介類

SIDE MENU



本日の生春巻き ポップアソッド

野菜メインのヘルシーな生春巻きです。

¥150

アレルギー： 従業員にお尋ね下さい



ミニ鶏肉のタイ バジル炒めご飯 パットガパオガイ

人気メニューをちよい足し。満腹間違いなし!

¥200

アレルギー： 魚介類・小麦・大豆



ミニスープ (トムヤムクン) トムヤムクン

人気のトムヤムクンをランチサイズでお楽しみ頂けます。

¥150

アレルギー： 乳・えび・魚介類



ミニスープ (トムカーガイ) トムカーガイ

鶏肉とココナッツの優しいスープです。

¥150

アレルギー： 魚介類

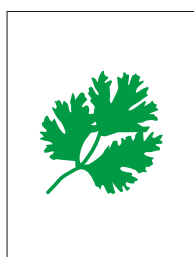


タピオカ ココナッツデザート サークナームカティ

食後のお口直しにどうぞ。

¥200

アレルギー： 従業員にお尋ね下さい



香草 パクチー

お好きな方は沢山盛ってください。パクチーマークがあるメニューは1皿目は無料です。

¥100

SET DRINK

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

パイナップルジュース

マンゴージュース

ウーロン茶

ジャスミンティー

アイスコーヒー

¥100