



SEASONAL LUNCH COURSE 3700

サワラのカルパッチョ トマト、ヌクナムジュレ
Sawara carpaccio, tomato, nukumam Jelly

マーホーの生春巻き 豚挽肉、海老、ドラゴンフルーツ
Ma ho summer rolls, pork, shrimp, dragon fruit

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル パイナップル、バジル
Grilled daisen chicken, pineapple, basil

OR

“クライングタイガー” 牛ハラミステーキ ホット&サワーソース +800
Char grilled beef flank, crying tiger

パッタイ 海老、厚揚げ、もやし
Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout

OR

カオヤム 青いジャスミンライス +350
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン” グリーンカレー +600
Green curry prawns, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン+ライスヌードル +600
Tom yum goong noodle

オレンジとココナッツのクレームダンジュ
Orange and coconut crème d'ange

タイティー/コーヒー
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー/バタフライピー/カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile +250
ドラゴンフルーツティー/ベトナムハス茶/アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey

カフェラテ/フレッシュハーブティー +300
Cafe latte / Fresh herb tea

CASUAL LUNCH COURSE 2800

サワラのカルパッチョ トマト、ヌクナムジュレ
Sawara carpaccio, tomato, nukumam Jelly

マーホーの生春巻き 豚挽肉、海老、ドラゴンフルーツ
Ma ho summer rolls, pork, shrimp, dragon fruit

パッタイ 海老、厚揚げ、もやし
Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout

OR

カオヤム 青いジャスミンライス +350
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン” グリーンカレー +600
Green curry prawns, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン+ライスヌードル +600
Tom yum goong noodle

オレンジとココナッツのクレームダンジュ
Orange and coconut crème d'ange

タイティー/コーヒー
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー/バタフライピー/カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile +250
ドラゴンフルーツティー/ベトナムハス茶/アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey

カフェラテ/フレッシュハーブティー +300
Cafe latte / Fresh herb tea

WEEKDAY LUNCH SET

パッタイ 干し海老 厚揚げ バクチー + サラダ 1500
Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout +Salad

アロマティック イエローカレー + サラダ 1600
Aromatic yellow curry +Salad

カオヤム 青いジャスミン米 + サラダ 1600
Khao yum, thai rainbow rice salad +Salad

海老の“ロングレイン” グリーンカレー + サラダ 1900
Green curry prawns, eggplant and baby corn +Salad

トムヤムクン+ライスヌードル + サラダ 1900
Tom yum goong noodle +Salad

A LA CARTE

サワラのカルパッチョ トマト、ヌクナムジュレ 2200
Sawara carpaccio, tomato, nukumam Jelly

マーホーの生春巻き 豚挽肉、海老、ドラゴンフルーツ 1500
Ma ho summer rolls, pork, shrimp, dragon fruit

MEAT

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル パイナップル、バジル 2800
Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil

“クライングタイガー” 牛ハラミステーキ ホット&サワーソース 4400
Crying tiger -Hanging tender steak

DESSERT

オレンジとココナッツのクレームダンジュ 1200
Orange and coconut crème d'ange

タロイモプリン バニラアイス、キャラメルソース 1200
Taro pudding, vanilla ice cream, caramel sauce

本日のアイス/ソルベ 800
Today's Ice Cream / Sorbet

COFFEE / TEA

タイティー/コーヒー +200
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー/バタフライピー/カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile +250
ドラゴンフルーツティー/ベトナムハス茶/アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey

カフェラテ/フレッシュハーブティー +300
Cafe latte / Fresh herb tea



PLEASE BE AWARE THAT WE ARE UNABLE TO GUARANTEE ANY DISH IS COMPLETELY FREE OF RESIDUAL NUT OILS OR TRACES OF SHELLFISH

SEASONAL LUNCH COURSE 3700

サワラのカルパッチョ トマト、ヌクナムジュレ
Sawara carpaccio, tomato, nukumam Jelly

マーホーの生春巻き 豚挽肉、海老、ドラゴンフルーツ
Ma ho summer rolls, pork, shrimp, dragon fruit

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル パイナップル、バジル
Grilled daisen chicken, pineapple, basil

OR

“クライイングタイガー” 牛ハラミステーキ ホット&サワーソース +800
Char grilled beef flank, crying tiger

パッタイ 海老、厚揚げ、もやし
Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout

OR

カオヤム 青いジャスミンライス +350
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン” グリーンカレー +600
Green curry prawns, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン+ライスヌードル +600
Tom yum goong noodle

オレンジとココナッツのクレームダンジュ
Orange and coconut crème d'ange

タイティー/コーヒー
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー/バタフライピー/カモミール Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile	+250
ドラゴンフルーツティー/ベトナムハス茶/アールグレイ Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey	

カフェラテ/フレッシュハーブティー Cafe latte / Fresh herb tea	+300
--	------

A LA CARTE

サワラのカルパッチョ トマト、ヌクナムジュレ 2200
Sawara carpaccio, tomato, nukumam Jelly

マーホーの生春巻き 豚挽肉、海老、ドラゴンフルーツ 1500
Ma ho summer rolls, pork, shrimp, dragon fruit

MEAT

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル パイナップル、バジル 2800
Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil

“クライイングタイガー” 牛ハラミステーキ ホット&サワーソース 4400
Crying tiger -Hanging tender steak

CURRY / NOODLE / RICE

パッタイ 干し海老、厚揚げ、もやし 2300
Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout

カオヤム 青いジャスミンライス 2600
Khao yum, thai rainbow rice salad

海老の“ロングレイン” グリーンカレー 2700
Green curry prawns, eggplant and baby corn

トムヤムクン+ライスヌードル 2700
Tom yum goong noodle

DESSERT

オレンジとココナッツのクレームダンジュ 1200
Orange and coconut crème d'ange

タロイモプリン バニラアイス、キャラメルソース 1200
Taro pudding, vanilla ice cream, caramel sauce

本日のアイス/ソルベ 800
Today's Ice Cream / Sorbet

COFFEE / TEA

タイティー/コーヒー +200
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー/バタフライピー/カモミール Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile	+250
ドラゴンフルーツティー/ベトナムハス茶/アールグレイ Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey	

カフェラテ/フレッシュハーブティー Cafe latte / Fresh herb tea	+300
--	------



PLEASE BE AWARE THAT WE ARE UNABLE TO GUARANTEE ANY DISH IS COMPLETELY FREE OF RESIDUAL NUT OILS OR TRACES OF SHELLFISH