



Chef's Recommendation in Spring

いつもとは”ひとあじ違う”

春の食材をタイの味覚でいただく

特別なコースです

おひとり様税込価格 **¥ 6,000**

飲み放題込み



前菜

APPETIZER

ปลาป๊อสดกึ่ง

海老の生春巻「ポピア・ソット・クン」

POPIA SOD GUNG

Fresh spring roll with prawn

スープ

SOUP

ต้มยำไก่

鶏肉のココナッツミルクスープ

「トム・カー・ガイ」

TOM KAH GAI

Coconut Chicken Soup with Herbs

サラダ

SALAD

ปลากุ้งใบดั้น

ボタンエビのスパイシーサラダ

「パー・クン・ボタンエビ」

PAH GUNG "BOTAN-EBI"

Spicy Prawn (Botan-ebi) Salad

炒め物

STIR-FRIED

หม้อไฟฝรั่งผัดทอยเชลล์

ホワイトアスパラガスと帆立のオイスターソース

「ノーマイファラン・パット・ホイシェル」

NOMAI FARANG PHAD HOISHELL

Stir-fried White Asparagus & Scallop with Oystersauce

お食事

MAIN DISH

ผัดกระเพราหมูใส่หน่อไม้

岩中豚と筍のガパオ

「ムー・パット・ガパオ・サイ・ノーマイ」

MOO PHAD GRAPRAO SAI NOMAI

Stir-fried Spicy Iwachu-Pork & Bamboo Shoot with Holy Basil

または

ผัดซีอิ้ว ใสดอกทานตะวัน

彩り野菜と菜の花の太麺焼きそば

「パット・シユ・ナノハナ」

PHAD SEE IW NANOHANA

Fried Thick Rice Noodles with Nanohana & Vegetables

デザート

DESSERT

สาหร่ายกะทิ

タピオカ ココナッツミルク

Tapioca in Coconut Milk