

Summer Special Course

夏の特別コースのご案内

期間限定 2015年8月末日迄

おひとり様税込料金

¥7,000

APPETIZER

タイの伝統的な前菜

ミャンカム

MIANG KHAM

Thai Traditional Appetizer

APPETIZER

海老と野菜の

生春巻き

POPIA SOD GUNG

Fresh Spring Roll with Prawn

SOUP

シーフードのトムヤムスープ

または豆腐と春雨のスープ

Seafood in Tom Yam Soup

or *Tofu & Vermicelli in Clear Soup

SALAD

キウイフルーツの

カクテルサラダ

YAM KIWI

Spicy Kiwi Fruit Salad on Tomato Cup

STIR-FRIED

団扇海老と

オクラの炒め

GUNG PHAD GRA JIIAP

Stir-fried Prawn & Okura

DEEP-FRIED

白身魚のすり身揚げ

玉子巻き

THOD MAN PLA KAI MUONG

Deep-fried Fish Cake Rolled by Egg Custard

GRILL

牛肉のグリル、

フレッシュハーブと

タマリンドの特製ソースかけ

NUA YANG

Grilled Beef with Tamarind Sauce

THAI CURRY

鶏肉と葡萄の宮廷カレー

GAENG SE SHUWANG

Thai Royal Style Curry with Chicken & Grapes

DESSERT

本日のシェフのおすすめスイーツ

Today's Dessert



写真はイメージです

飲み放題プラン 2時間 1名様 ¥2,000

コースをご予約のお客様はオプションで飲み放題プランが付けられます。4名様より承ります
生ビール / ハウスワイン 白・赤 / スタンダードカクテル / タイウィスキー / タイ焼酎 / 焼酎 / ソフトドリンク