

体に潤いをもたらしてくれる胡桃や  
低カロリー食品 豆腐のヘルシーサラダ



Y-04

### 胡桃のサラダ～トムヤムテイスト～

Walnuts, tofu, and potherb mustard salad  
ຢາກົວຂອດຫຼັດ

฿ 1,200

胡桃 体を温める作用が強く、体を潤し疲労に作用。腹部のハリ解消  
豆腐 体に潤いを与え、生活習慣病にも役立つ低カロリー食品  
水菜 食物繊維やミネラル豊富。肌荒れ改善や防止等アンチエイジング効果

香菜（パクチー）・大蒜（ニンニク）の  
ハーブの豊かな香りと旨みが楽しめる  
タイ葉膳サラダ



Y-05

### トマトと香菜のサラダ

Tomato and fresh coriander salad  
ຢາມັກສີ

฿ 1,200

香菜 体を温めて消化促進とリフレッシュ効果あり、ビタミンC効果  
大蒜 体を温める作用が強く、生活習慣病や風邪のひき始めや予防に効果的

豊富な栄養を含み、老化予防や疲労回復にも  
作用する胡桃と気力を高める鶏肉の炒めもの



Y-08

### 胡桃と鶏肉の炒め

Stir-fried chicken and walnuts  
ໄກເພີວຂອດຫຼັດ

฿ 1,600

胡桃 冷え性やむくみに効果的

鶏肉 低カロリーでエネルギーを補給し、消化機能を高め食物の流れをスムーズにする

玉葱 食欲不振、体の冷え、体を温める効果から生活習慣病を改善

鷄爪 ピーマン 胃腸の働きを活発にし食欲不振や疲労時に役立つ

免疫力を高めるβ—グルカンが豊富に含まれる  
キノコと不眠やむくみを解消する  
金針菜の炒めもの



Y-06

### キノコと金針菜と海老の炒め

Stir-fried mushroom, daylily and shrimp  
ຜົດເກົດຫອມສດແລະດິນຫຼື້ນ

฿ 1,600

エリンギ 食物繊維多く含み、整腸作用あり

金針菜 鉄分が豊富、貧血予防 神経の高まりを鎮める効果

エビ 体を温め疲労回復、夏バテ解消、生活習慣病の予防

食物繊維、ミネラル豊富なビューティーフード  
白木耳と喉ごしスッキリ 血行を良くする葛切りのサラダ



Y-02

### 白木耳と葛切りのサラダ

Snow fungus and kudzu starch noodles salad

ຢຳດູ້ຫຼວງ

¥1,350

**白木耳** 食物繊維、ミネラルも豊富で保水効果に優れたビューティーフード  
**エビ** 体を温め 疲労回復、夏バテの解消、生活習慣病の予防にも有効  
**葛粉** 体を温め、血行を良くする  
**トマト** 体の熱をとり、水分を補う。ビタミン類やカリウムも豊富に含む

白木耳の美容に役立つ作用とトマトの高い  
抗酸化作用が女性に嬉しいサラダ



Y-03

### 白木耳とクコの実のサラダ

Snow fungus and goji berry salad

ຢຳເກົ້ດຂາວແລະເກຳກີ

¥1,300

**トマト** 体の熱をとり、水分を補う。ビタミン類やカリウムも豊富に含む  
**赤玉葱** 抗菌作用や生活習慣病の予防にも有効  
**白木耳** 食物繊維、ミネラルも豊富で保水効果に優れたビューティーフード

気を補い、血行を改善してくれる食べやすい鱈と  
風邪予防に効果のある生姜を炒めた一品



Y-09

### クコの実と松の実と鱈の炒め

Stir-fried Tara fish with Goji berry and pine nuts

¥1,600

ຢຳກອດຜົດອື່ນແລະເກຳກີ

**鱈** 脂質が少なく低カロリーの為、ダイエット中も安心 抗酸化作用が高い  
**生姜** 胃腸の働きを高めて食欲増進 薬膳では、もっとも重要な食材のひとつ  
**クコの実** 眼精疲労や不眠を改善し、アンチエイジングにも強い味方  
**松の実** 肌や髪の乾燥を防ぎ、体に潤いをもたらす

タイ 薬膳

White Jasmine  
thai restaurant

■ = 辛さの目安です。( ■ 0 ~ ■ 3 )

パクチー(香菜)抜きでの調理をご希望のお客様はお申し付け下さい。  
写真はイメージです。

Please tell us if you prefer to avoid chili or fresh corriander.