

本場タイのシェフが作る
スパイス香る本格的なタイ料理



異国の味を
好きなだけ！
各国料理
タイやインド、韓国など
口にする機会の少ない本格的な異国の料理がズラリ。
個性豊かな各国の味わいを存分に楽しもう。

丸の内 JR山手線ほか東京駅丸の内北口より徒歩3分
サイアムヘリテジ東京
サイアムヘリテジとうきょう
☎ 03-5224-8050

現地シェフが作るタイ料理はどれも本格派の味わい。定番のトムヤムクンやパッタイをはじめ、香辛料のきいたメニューの数々は食欲をそそる。ロメインレタスなどの新鮮野菜が揃うサラダコーナーも好評。プラス300円でオーガニックハーブティーが飲み放題になるのもうれしい。食べ放題以外にTVで紹介されたこともある「ガバオ1900円」も人気が高い。

ランチビュッフェ
..... **2200円**

4~11歳**1100円**、
土日祝65歳以上**1500円**

バイキング形式 90分

実施時間 11:00~15:30 (LO14:30)、
土日祝11:00~16:00(LO15:00)

	月	火	水	木	金	土	日	祝
ランチ	●	●	●	●	●	●	●	●
ディナー	-	-	-	-	-	-	-	-

プラス300円でタイ産オーガニックハーブティーまたはホットコーヒーのいずれか飲み放題

約16種
メニュー カレー、サラダ、肉料理、スイーツ、ご飯類、麺類など

予約 特選 個室 ひとり カラ

ルール 特になし

千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビル6F
無休
80席
11:00~15:30 (LO14:30) / 17:00~23:00、土日祝
11:00~16:00 (LO15:00) / 17:00~22:00 ※ディナーのLOは要問い合わせ
約370台(300円/30分)



必食メニュー

パッタイ
米粉の麺を使ったタイの焼きそば。タイ料理のなかでは辛いいため食べやすい

ヤムウンセン
酸味のきいた春雨サラダ。さっぱりとし、ローカロリーなものがありがたい

必食メニュー

グリーンカレー
様々な香辛料のスパイシーな味わいと、ココナッツミルクのまろやかさが絶品

※画像はイメージ

窓から美しい夜景が広がる。ディナーに1時のお楽しみメニュー

