

SALAD

ヤム&つけ合わせ



ヤムネーム
Sour Spicy Issaan-Style Pork Salad
イサーンソーセージのハーブ和え
酸味と辛味がアクセント!!
¥1,050



ヤムカイアオマー
potash preserved egg spicy salad
ピータンのハーブ和えサラダ
ピータンとは…アヒルの卵を強いアルカリ性の条件で熟成させて製造する中華料理などに用いられる食材。
¥950



ヤムタカーイ
Lemon Grass Spicy Salad
揚げ豚肉とレモングラスのサラダ
レモングラスが好きな人には待望の一品!!
¥1,050



カオニャオ
もち米
イサーンでは主食。一口くらいの大きさに握って料理と一緒に!!
¥400



カオスワイ
ジャスミンライス (タイ米)
こっちでもあいますよね。
¥200

生野菜 or 通野菜盛り
仕入れた野菜を日替わりでお出します。料理と一緒に食べると更にタイ感UP!!!!
¥300



パクチー
何のタイ料理にも合いますよね!!
¥150



Special Menu

期間限定



ラープウンセン
海鮮と春雨のスパイシーサラダ
ふんだんの海鮮と春雨をさっぱりとラープの味付け (ナンプラー、レモン汁) で仕上げました。かなりヘルシーです。
¥950



カオニャオパットガイヤーン
もち米とスパイシーチキンのチャーハン
タイでもなかなか見かけることのない隠れた絶品。日本で食べれるのはうちの店だけかも! ?
酸味の効いた特製ソースをかけながらお召し上がりください。
¥1,150



ガップゲーンサームヤーン
おつまみ三種
「海老の湯葉包み上げ」、「ピータンのパクチーソースがけ」、「蒸し鶏の香味ソースがけ」
お酒にぴったりの三品をご用意しました。
タイ料理にも使われる湯葉、サクサクのうちにどうぞ!!
¥1,500