

# WEEKDAY LUNCH MENU



ランチメニュー全品に  
サラダ・ドリンクが付きます

ライス大盛り+100円

麺類の大盛り+150円



週替わりアジアランチ  
詳しくはスタッフが説明いたします  
**WEEKLY LUNCH**

1260 [税込1386]



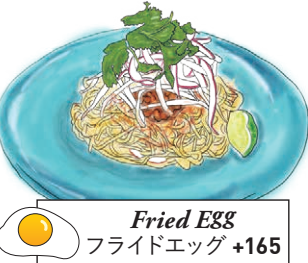
自家製菜彩鶏ハムの  
菜彩鶏のフォー・ガー  
**PHO GA**  
*Chicken Pho*

1260 [税込1386]



冷製ココナッツスープヌードル  
トムカーガイ・イェン  
**TOM KHA GAI YEN**  
*Chilled Coconut Soup Noodle*

1360 [税込1496]



香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の  
汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘン]  
**BAH MEE HAENG**  
*Tossed Pork Noodle*

1360 [税込1496]

Fried Egg

フライドエッグ +165



豚肉とハーブ、揚げ春巻きと食べる  
ハノイ風つけ麺 ブン・チャー  
**BUN CHA**  
*Ha Noi Style Dipping Noodle*

1460 [税込1606]

▶ ランチサラダの代わりにスープがつきます。



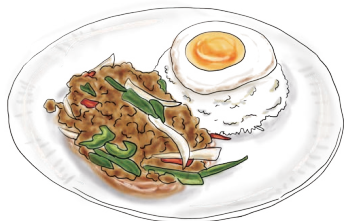
菜彩鶏と茄子・タケノコの  
グリーンカレー  
**GREEN CURRY**  
*with Chicken & Bamboo Shoot*

1360 [税込1496]



酸っぱ辛いタイの薬膳スープカレー  
ゲーン・パー  
**KAENG PA Thai Soup Curry**

1360 [税込1496]



タイの定番! バイガパオ  
鶏肉のガパオ炒めご飯  
フライドエッグ添え  
**BAI GAPAO with Fried Egg**

1260 [税込1386]



しっとりジューシー!  
やみつきカオマンガイ  
**KHAO MAN GAI**  
*Steamed Chicken and Rice*

1360 [税込1496]



もちり平打ち米麺と  
甘酸っぱいソースの  
タイ風・海鮮焼きそば パットタイ  
**PAD THAI**  
*Thai Stir Fried Noodle with Seafood*

1360 [税込1496]



ガイヤーン・サラダ  
**GAI YAANG SALAD**  
*Thai Roasted Chicken & Vegetables  
with Lemongrass Dressing*

1360 [税込1496]

▶ ランチサラダの代わりにスープがつきます。

## SET DRINK

オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ |アイス|  
*original blended tea FIVE ELEMENTS |Iced|*

※おかわりできます REFILL FREE

オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ |ホット|  
*original blended tea FIVE ELEMENTS |Hot|*

コーヒー |ホット/アイス|  
*Coffee |Hot or Iced|*

ペプシ・コーラ  
*Pepsi-Cola*

ジンジャーエール  
*Ginger Ale*

レモングラスジンジャーティー |アイス|  
*Lemongrass ginger Tea |Iced|*

バタフライレモネード  
*Butterfly Lemonade*

マンゴージュース  
*Mango Juice*

## BEER / WINE

イワイ・ラガー [1/2pt] **IWAI LAGER** 680 [税込748]

イワイ・ラガー [1pt] **IWAI LAGER** 1300 [税込1430]

ヒューガルデン・生 **HOEGAARDEN** 680 [税込748]

シンハー・生ビール **SHINGHA** 680 [税込748]

スパークリングワイン **750** [税込825]

SPARKLING WINE *by the glass*

グラスワイン |白・赤・各種| **750~** [税込825]

WINE BY THE GLASS *White, Red*

## SIDE DISH

生春巻き **2pc 260** [税込286]  
**SUMMER ROLL**

ベトナム風揚げ春巻き **1pc 310** [税込341]  
**DEEP FRIED RICE PAPER SPRING ROLL**

シュリンプトースト **1pc 310** [税込341]  
**SHRIMP TOAST**

トムヤムクン **360** [税込396]  
**TOM YAM KUNG**

豚肉と春雨、  
豆腐のベトナムスープ **360** [税込396]  
**VIETNAMESE SOUP PORK, GLASS NOODLE AND TOFU**

## ALL NATURAL

Madam My は、自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

*All carefully cooked with Natural ingredients.  
No Processed ingredients anywhere.*

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural "UMAMI" dishes

**ZERO TRANS FAT NON GMO**

低温圧搾抽出法油トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL SALT**

自然製法の塩 Natural Salt

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖 Organic Sugar

**π WATER**

πウォーター使用 π Water

# LUNCH COURSE

## ¥1,900

[税込2,090]



**SUMMER ROLL**  
生春巻き“ゴイクン”



**+300** TOM YAM KUNG  
トムヤムクン

+



**DIM-SUM**  
本日のディムサム

詳しくはスタッフが説明いたします

+



**MAIN DISH**  
選べるメインディッシュ  
[右記よりお選びください]

+



**ICE CREAM & DRINK**  
アイスクリームとドリンク



modern thai vietnamese



## TODAY'S DIM SUM

### 本日のディムサム

詳しくはスタッフが説明いたします

## PICK ONE お好きなものを1種類お選びください



週替わりアジアランチ 詳しくはスタッフが説明いたします  
**WEEKLY LUNCH**

### NOODLE

自家製菜彩鶏ハムの 菜彩鶏のフォー・ガー **PHO GA** *Chicken Pho*



香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の 汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘーン]

**BAH MEE HAENG** *Tossed Pork Noodle*

冷製ココナッツスープヌードルトムカーガイ・イェン

**TOM KHA GAI YEN** *Chilled Coconut Soup Noodle*

豚肉とハーブ揚げ春巻きと食べるハノイ風つけ麺 **ブン・チャー** **+¥220**

**BUN CHA** *Ha Noi Style Dipping Noodles*

もちり平打ち米麺と甘酸っぱいソースのタイ風・海鮮焼きそば **パッタイ**

**PAD THAI** *Thai Stir Fried Noodles With Seafood*

### CURRY



菜彩鶏と茄子・タケノコの **グリーンカレー** **GREEN CURRY** *with Chicken and Bamboo Shoot*

蟹とふわふわ卵のカレー **プーパッポンカレー** **POO PAD PONG CURRY** *Crab and Egg Curry*

### RICE



しっとりジューシー! やみつきカオマンガイ **KHAO MAN GAI** *Steamed Chicken and Rice*

タイの定番! バイガパオ 鶏肉のガパオ炒めご飯 フライドエッグ添え

**BAI GAPAO** *with Fried Egg*



海老ラー油香る **サテトム・チャーハン** 海老とレモングラス

**SATE TOM FRIED RICE** *with Shrimp & Lemongrass*

### MAIN DISH



骨付きもも肉のタイ・ローストチキン 岩手県産 **みちのく清流鶏のガイヤーン** **+¥550**

**GAI YAANG** *Thai Roasted Chicken*

## DESSERT SEASONAL ICE CREAM 季節のアイス

**+¥495**

右記のデザートに変更できます

**MANGO PUDDING** *w/ Coconut Ice Cream*

濃厚マンゴープリン - ココナッツアイス添え

**BERRY & COCONUT MILK CHE**  
*w/ basil seed*

ベリーとココナッツミルクのチェー - バジルシード

**VIETNAM COFFEE TIRAMISU**

ベトナムコーヒー・ティラミス

## SET DRINK

オリジナルブレンドティー **ファイブエレメンツ** |アイス|  
*original blended tea FIVE ELEMENTS* | Iced |

※おかわりできます REFILL FREE

オリジナルブレンドティー **ファイブエレメンツ** |ホット|  
*original blended tea FIVE ELEMENTS* | Hot |

コーヒー |ホット/アイス|  
*Coffee* | Hot or Iced |

ペプシ・コーラ  
*Pepsi-Cola*

ジンジャーエール  
*Ginger Ale*

レモングラスジンジャーティー |アイス|  
*Lemongrass ginger Tea* | Iced |

バタフライレモネード  
*Butterfly Lemonade*

マンゴージュース  
*Mango Juice*

## BEER / WINE

イワイ・ラガー [1/2pt] **IWAI LAGER** 680 [税込748]

イワイ・ラガー [1pt] **IWAI LAGER** 1300 [税込1430]

ヒューガルデン・生 **HOEGAARDEN** 680 [税込748]

シンハー・生ビール **SHINGHA** 680 [税込748]

スパークリングワイン **750** [税込825]

**SPARKLING WINE** *by the glass*

グラスワイン |白・赤・各種| **750~** [税込825]

**WINE BY THE GLASS** *White, Red*

## SIDE DISH

生春巻き 2pc **260** [税込286]

**SUMMER ROLL**

ベトナム風揚げ春巻き 1pc **310** [税込341]

**DEEP FRIED RICE PAPER SPRING ROLL**

シュリンプトースト 1pc **310** [税込341]

**SHRIMP TOAST**

トムヤムクン **360** [税込396]

**TOM YAM KUNG**

豚肉と春雨、豆腐のベトナムスープ **360** [税込396]

**VIETNAMESE SOUP** *PORK, GLASS NOODLE AND TOFU*

## ALL NATURAL

Madam My は、自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

*All carefully cooked with Natural ingredients.  
No Processed ingredients anywhere.*

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural "UMAMI" dishes

**ZERO TRANS FAT NON GMO**

低温圧搾抽出法油トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL SALT**

自然製法の塩 **Natural Salt**

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖 **Organic Sugar**

**π WATER**

πウォーター使用 **π Water**