

ASIAN BREEZE

COLD STARTERS



Fresh Oyster lemongrass & prik ki nu sauce 1PC / 630 [税込693]
フレッシュ・オイスター レモングラス・プリッキーヌソース

Duck & Grilled Eggplant Yum 890 [税込979]
鴨と焼き茄子のヤム

Goi Cuon Tôm shrimp & chicken summer Roll REGULAR 890 [税込979]
GOIKUN・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻 HALF 570 [税込627]

Vietnames Ham Platter REGULAR 1800 [税込1980]
ベトナムハムと自家製さつま揚げの盛り合わせ HALF 1200 [税込1320]

"Lap Xuong" 840 [税込924]
vietnam style salami
ラップスオン ベトナム風サラミ



Abalone & Cream Cheese Sumer Roll 1260 [税込1386]
蝦夷あわびとクリームチーズの生春巻

Yam Pla toyosu fresh fish carpaccio 1260 [税込1386]
ヤム・プラー 豊洲鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て
シェリー・ナンブラーソース

"Cha Ca" deep-fried patty of fish & pork 840 [税込924]
チャーカー
豚肉と白身魚のベトナム風さつま揚げ スウィートプラム・ソース



"Pad-Thai" Style Salmon Tartar 1260 [税込1386]
サーモンの"パッタイ"タルタル

"Giò Huế" 840 [税込924]
vietnam style pork ham with chili nampula sauce
ゾーフエ ベトナム風ポークハム チリナンブラー・ソース



Yodare-Dori 730 [税込803]
chilled steamed chicken with spicy sesame sauce
よだれ鶏 胡麻とピッキーヌのソース

Herbed Sugar Nuts 520 [税込572]
ハーブ・シュガーナッツ

Green Papaya & Myoga Pickles 520 [税込572]
青パパイヤと茗荷のピクルス

HOT STARTERS

Tom Yam Oiled Shrimp 990 [税込1089]
小海老のトムヤムオイル煮

Fried Chicken with Vietnamese Herb 1150 [税込1265]
ハーブたっぷり!ベトナム風唐揚げ

Shrimp Toast 2PC / 840 [税込924]
たたき海老のシュリンプトースト

Stir-Fried Cpicy Squid & Oyster 1410 [税込1551]
イカとオイスターのチリインオイル炒め

Deep Fried Paper Spring Roll 2PC / 630 [税込693]
ベトナム風揚げ春巻き

Steamed Clams garlic & nuoc mam 1150 [税込1265]
大アサリのニョクナムガーリック蒸し

Phao - Chinese Steamed Bread
パオ [ふわふわ蒸しパン] +310 [税込341]

Yum Woon Sen REGULAR 940 [税込1089]
spicy glass noodle salad
ヤムウンセン

Pork Spare Ribs with black bean pepper spice 1570 [税込1727]
国産ポークスペアリブ 豆豉ベッパースパイス [2pc]



Clay Pot Steamed Glass Noodle & Shrimp 1360 [税込1496]
クンオップウンセン- 海老と春雨の土鍋蒸し

Stir-Fried Water Spinach 1260 [税込1386]
茨城県・諸川農園 空芯菜の自家製タオチオ炒め

Bánh Xèo 1570 [税込1727]
バインセオ
たっぷり野菜のベトナム風お好み焼き

Stir-Fried Shrimp & Deep-fried Tof 1470 [税込1617]
with Fresh Pepper
大海老と揚げ豆腐の生胡椒炒め



SPICY HOT VERY HOT

オススメ!
REDOMMENDED!

ヴィーガン対応可
ASK FOR VEGAN OPTION

SOUP & SALAD

Tom Yam Kung hot and sour shrimp soup CUP 780 [税込858]
トム・ヤム・クン BOWL 1570 [税込1727]
タイ定番!辛くて酸っぱい海老のスープ

Vietnam Glass Noodles Soup CUP 680 [税込748]
with minced pork, tofu & coriandre BOWL 1360 [税込1496]
ベトナム春雨スープ 豚ひき肉と豆腐、パクチーフアラン

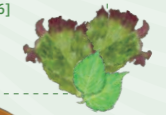
Coriander & Octopus Salad 890 [税込979]
タコと香り野菜のパクチーサラダ

Nam Tok Moo grilled pork and mixed herb salad 890 [税込979]
ナムトック・ムー 豚トロとミックスハーブのサラダ

Green Papaya Salad Som Tum 980 [税込1078]
fruit tomatoes & marinated egg yolk with soy sauce
青パパイヤのサラダ・ソムタム フルーツマトと漬け卵黄

Laab Moo spicy minced pork & mixed herb salad 1200 [税込1320]
ラーブ・ムー たっぷりハーブとピリ辛・豚ひき肉のサラダ

Mixed Herb Set sunny lettuce, ooba, mint, pickles 360 [税込396]
ミックスハーブセット 前菜やメインをたっぷりのハーブで巻いてヘルシーに!



DIM SUM



Steamed Pork & Cashew Gyoza Dumpling

豚肉とカシューナッツの蒸し餃子

3PC 840 [税込927]

Steamed Iberico Pork Dumpling

イベリコ豚の焼売 ホラバー醤油

3PC 840 [税込927]

Steamed Shrimp Gyoza Dumpling

海老の蒸し餃子

3PC 780 [税込858]

Steamed Shrimp & Celery Gyoza Dumpling

海老とセロリの蒸し餃子

3PC 840 [税込927]

Boiled Gyoza with semi-dried tomato paste

水餃子 セミドライトマト醤

4PC 680 [税込748]

Banana ABURI BOX



Triped Satay spicy meanut sauce

牛ハチノスのサテ スパイシー・ビーナッツソース

2PC 730 [税込803]

Beef Satay coriander pesto

牛肉のサテ パクチー・ジェノベーゼソース

2PC 840 [税込924]

Chicken Gizzard Confit Satay

砂肝コンフィのサテ ネギとコリアンダーのソース

2PC 730 [税込803]

Bo La Lot (lot leaf wrapped minced beef)

ポー・ラー・ロット 牛ひき肉のベトナムハーブ[ラロット]包み

3PC 1260 [税込1386]

Pork Wrapped Scallop & Lettuce

炙り帆立と豚肉の野菜巻き

4PC 1570 [税込1727]

MAIN DISH



Koh Mu Yaang grilled pork
豚トロのグリル
コーム・ヤーン
蒸しキャベツと
ナムチム・イサーン
1780
[税込2189]



Gai Yaang thai roasted chicken
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 [1/2羽]
絶品!骨付き鶏モモ肉を
タイ仕立てで焼き上げました
2200
[税込2420]



Roasted Duck
合鴨のローストダック
皮目はパリッ、身はジューシーな
ローストダックをハーブや
揚げパオでどうぞ
1670
[税込1837]



Nua Yaang grilled beef
with chinese chive & mint sauce
牛リブロースのグリル
北海道産 士幌黒牛リブロースの
ヌアヤーン
[180g]
3460
[税込3806]

RICE

 **Tom Yum Fried Rice with Seafood** REGULAR 1570(税込1727)
海鮮・トムヤムチャーハン HALF 890(税込979)



Fried Rice REGULAR 1570(税込1727)
 with homemade char siu & thai soy sauce HALF 890(税込979)
黒チャーハン 自家製チャーシューとタイ醤油

 **Sate Tom Fried Rice with shrimp & lemongrass** REGULAR 1570(税込1727)
 海老ラー油香る **サテトム・チャーハン** HALF 890(税込979)
 海老とレモングラス


Gapao with fried egg
ガパオ フライドエッグ添え







- ▶ Minced Pork or Minced Chicken
- ▶ 豚肉か鶏肉 お選びいただけます

 **Mu** -Minced Pork **ムー** 豚肉 **1260**(税込1386)
 **Gai** -Minced Chicken **ガイ** 鶏肉 **1260**(税込1386)

Khao Man Gai steamed chicken & rice **1360**(税込1496)
 しっとりジューシー! **やみつきカオマンガイ**

 **Green Curry with chicken, bamboo shoot and eggplant** **1360**(税込1496)
国産鶏と茄子、筍のグリーンカレー

 **Pad Pong Curry** egg curry -please choose from below
パッポンカレー ふわふわ卵カレー

 **Poo** -soft-Shell Crab **プー** ソフトシェルクラブ **2310**(税込2541)
 **Kung** -jumbo Shrimp **クン** 大海老 **1890**(税込2079)
 **Pla** -fresh catch of the day **プラ** 週替わり鮮魚 **1680**(税込1848)

 **Kaeng Pa** thai soup curry **1360**(税込1496)
 タイ薬膳スープカレー **ゲーン・パー**



Jasmine Rice **ジャスミンライス** S 310(税込341) / L 520(税込572)

Phao chinese steamed bun ふわふわ蒸しパン **パオ** **310**(税込341)

NOODLE

こだわりのオリジナルレシピで開発した生麺をお楽しみください。お好きなタイプの麺に変えることもできます!

 **フォー** | 中太・生米麺 | 幅4mm程のもちもち食感の生米麺。

 **特製ちぢれ中華麺** はしづめ製麺謹製。細ちぢれ麺


 **Pad Thai** **1360**(税込1496)
 thai style stir fried "yakisoba" noodle with seafood
パッタイ タイ風海鮮焼きそば | 中太・生米麺 |

 **Pho Ga** tamba chicken pho **1260**(税込1386)
 丹波黒鶏の**フォー・ガー** | 中太・生米麺 |
 丁寧にダシをとった優しいスープで食べる米麺の汁そば。

 **Pad Kee Mao** with mussels and scallops **1570**(税込1727)
 幅広麺クエンチャップとムール貝、帆立の海鮮“激辛炒め”
パッキーマオ

 **Pho Bo** Charcoal grilled beef pho **1470**(税込1617)
 炭火焼き牛肉と九条ネねぎの**フォー・ボー** | 中太・生米麺 |
 ベトナムの国民食! 牛テールで濃厚なスープに仕上げた米麺の汁そば。

 **Bah Mee Haeng** tossed pork noodle **1470**(税込1617)
 香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の汁なしあえ麺
バミー・ヘーン | 特製ちぢれ中華麺 |

 **Khao Soi** chiang mai style curry ramen **1360**(税込1496)
 タイ・チェンマイ風カレーヌードル
豚角煮のカオソーイ | 特製ちぢれ中華麺 |

Bah Mee Rad Na Tare **1460**(税込1606)
 thai style stir noodle with seafood starchy sauce
 タイ風海鮮あんかけ麺
バミー・ラートナー・タレー



 **SPICY**  **HOT**  **VERY HOT**

 **オススメ!**
 REDOMMENDED!

 **ヴィーガン対応可**
 ASK FOR VEGAN OPTION

ALL NATURAL

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。

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**

T WATER

πウォーター使用 **TWater**

▶ 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

madan
mij
 modern thai vietnamese

