

# 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]



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]



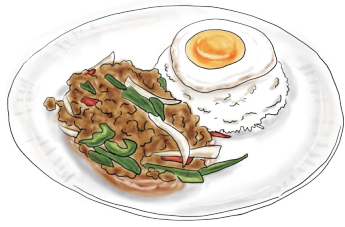
自家製菜彩鶏ハムの  
菜彩鶏のフォー・ガー  
**PHO GA**  
Chicken Pho  
1260 [税込1386]



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]



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 Noodle with Seafood  
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]



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  
1360 [税込1496]



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]



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]



**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。

▶ 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

**LOW TRANS FAT** 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸  
Low Transfat 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*

平らなビーフン麺で食べるトムヤムクン! センレック・トムヤムヌードル  
**TOM YUM NOODLE** *With Senrek Flat Rice Noodles*

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

**MANGO & COCONUT MILK CHE**

マンゴーとココナッツミルクのチェー

**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

**LOW TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸  
Low Transfat 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