

# 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  
TWATER 水ウォーター使用 TWater

## Asian Breeze



**SALMON & FRUIT TOMATO YUM**  
with herb  
トラウトサーモンとフルーツマトの  
ハーブ・ヤム シェリー・チリソース  
1200 [税込1386]



**VIETNAM HAM PLATTER**  
ベトナムハム3種盛り  
ラップスオン 八角が香るほのかに甘いソーセージ  
ゾーフエ ニンニクと黒胡椒のベトナムハム  
チャーカー 豚肉と白身魚のさつま揚げ  
HALF 1200 [税込1320] FULL 1800 [税込1980]



**STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLES**  
季節野菜のタオチオ炒め  
1260 [税込1386]



**CORIANDER & OCTOPUS SALAD**  
タコと香り野菜の  
パクチーサラダ  
950 [税込1045]



**LAAB MOO**  
spicy minced pork & mixed herb salad  
ラープ・ムー  
たっぷりハーブと  
辛味噌挽き肉のサラダ  
1260 [税込1386]



**OYSTER [FRESH or STEAMED]**  
lemongrass & prik ki nu sauce  
1pc 630 [税込693]  
6pc 3500 [税込3850]  
オイスター [生牡蠣/蒸し牡蠣]  
10pc 5500 [税込6050]  
レモングラス・ブリッキーヌソース

### COLD STARTERS

**GOICUON TÔM**  
shrimp & chicken summer roll  
HALF 630 [税込693]  
FULL 940 [税込1034]  
ゴイクン・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻

**YODARE-DORI** - chilled steamed chicken  
with spicy sesame sauce 880 [税込968]  
よだれ鶏 胡麻とピッキーヌのソース



**STEAMED CHEESE OYSTER**  
スチームド・チーズ・オイスター  
モツアレラチーズ、ハーブペーストを乗せた蒸し牡蠣  
750 [税込825]

**GREEN PAPAYA SALAD SOM TUM**  
with shrimp & mango 980 [税込1078]  
青パパイヤ、海老とマンゴーサラダ ソムタム

**GREEN PAPAYA & MYOGA PICKLES**  
青パパイヤと茗荷のピクルス  
520 [税込572]

### HOT STARTERS

**DEEP FRIED PAPER SPRING ROLL**  
ベトナム風揚げ春巻き  
2PC 630 [税込693]

**YUM WOON SEN** - spicy glass noodle salad  
ヤムウンセン スパイシー・タイ春雨サラダ  
940 [税込1089]

**SHRIMP TOAST**  
たたき海老のシュリンプトースト  
2PC 840 [税込924]

**FRIED POTATOES** with nampula butter  
ナンプラーバターのフレンチフライ  
840 [税込924]

**STEAMED CLAMS** with garlic & nuoc mam  
大アサリのニョクナムガーリック蒸し  
1250 [税込1375]

**TOM YAM OILED SHRIMP**  
小海老のトムヤムオイル煮  
990 [税込1089]

**FRIED CHICKEN** with vietnamese herb  
ハーブたっぷり!ベトナム風唐揚げ  
1150 [税込1265]

**RECOMMENDED**  
**PORK SPARE RIBS** with black bean pepper spice  
国産ポークスペアリブ 豆豉ベッパースパイ  
2PC 1670 [税込1837]

**BÁNH XÈO** - vietnam style okonomiyaki  
バインセオ たっぷり野菜のベトナム風お好み焼き  
1570 [税込1727]



**CLAY POT STEAMED GLASS NOODLE & SHRIMP**  
クンオップウンセン - 海老と春雨の土鍋蒸し  
1360 [税込1496]

**STIR-FRIED BOK CHOY, WHELK & MUSHROOMS** with garlic nuoc mam butter  
西川農園の青梗菜とつぶ貝、キノコのガーリックニョクナムバター炒め  
1470 [税込1617]

**STIR-FRIED SOFT SHELL SHRIMP & WHELK SHELLFISH**  
ソフトシェル・シュリンプとつぶ貝のチリインオイル炒め  
1570 [税込1727]

**STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB & DEEP-FRIED TOFU** with Fresh Pepper  
ソフトシェル・クラブと揚げ豆腐の生胡椒炒め  
1780 [税込1958]



**BANANA ABURI BOX**  
Asian skewers

マダムミイ名物!バナナの葉っぱと炭火のアジアンスタイルで炙る串焼き!

**RECOMMENDED**  
**BOLALOT** - lalot leaf wrapped minced beef 3PC 1260 [税込1386]  
ポー・ラー・ロット  
牛ひき肉のベトナムハーブ蒸し焼き

**LAMB MEATBALL ON LEMONGRASS SKEWER** 3PC 1260 [税込1386]  
ラムつくねの炙りレモングラスに巻いたラムのつくね

**BEEF SATAY** coriander pesto 2PC 840 [税込924]  
牛肉のアジアン串焼き バクチー・ジェノベーゼソース

**TRIPED SATAY** spicy meanut sauce 2PC 730 [税込803]  
牛ハチノスのアジアン串焼き  
スパイシー・ビーナッツソース

## SOUP



**TOM YAM KUNG** spicy & sour shrimp soup CUP 780 [税込858]  
トム・ヤム・クン  
タイ定番!辛くて酸っぱい海老のスープ  
BOWL 1570 [税込1727]

**VIETNAM GLASS NOODLES SOUP** CUP 680 [税込748]  
with minced pork, tofu & coriander  
ベトナム春雨スープ ベトナム春雨スープ  
BOWL 1360 [税込1496]



## DIM SUM

**RECOMMENDED**  
**STEAMED IBERICO PORK DUMPLING** 3PC 840 [税込927]  
イベリコ豚の焼売 ホラパー醤油

**STEAMED PORK & CASHEW GYOZA DUMPLING** 3PC 840 [税込927]  
豚肉とカシューナッツの蒸し餃子

**STICKY RICE SHUMAI** 3PC 840 [税込927]  
もち米焼売

**STEAMED SCALLOP GYOZA DUMPLING** 3PC 840 [税込927]  
帆立の蒸し餃子

**STEAMED SHRIMP GYOZA DUMPLING** 3PC 840 [税込935]  
海老の蒸し餃子

**BOILED GYOZA** with semi-dried tomato paste 4PC 680 [税込748]  
水餃子 セミドライトマト醬

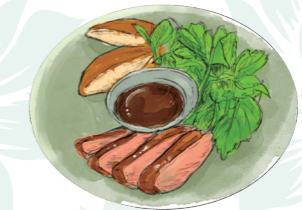
**STEAMED SHRIMP & CELERY GYOZA DUMPLING** 3PC 840 [税込927]  
海老とセロリの蒸し餃子

**6 KINDS DIM-SUM** 1800 [税込1980]  
6種・点心盛り合わせ

## MAIN DISH



**GAI YAANG** - thai roasted chicken  
岩手県産 米のく清流鶏の  
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]

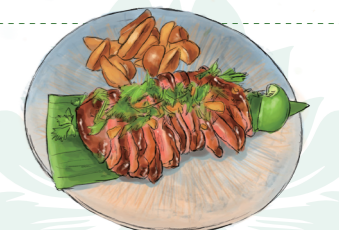


**RECOMMENDED**  
**ROASTED DUCK**  
合鴨のロースト  
皮目はパリパリ身はジューシーなローストダックを  
ハーブや揚げパオと一緒に召し上がれ  
1670 [税込1837]

**FRIED SPICY LAMB**  
ラムチョップのスパイス揚げ  
山椒や唐辛子が効いたラムチョップを  
カリッと香ばしく揚げました  
2400 [税込2640]



**NUA YAANG**  
- grilled beef  
with chinese chive & mint sauce  
北海道産 士幌黒牛  
リブロースのヌアヤーン  
180g / 3460 [税込3806]



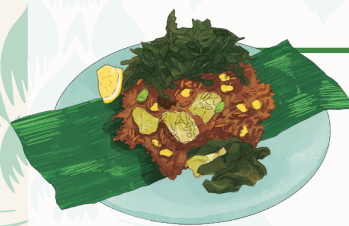
**MIXED HERB SET** 360 [税込396]  
-sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles  
ミックスハーブセット

**JASMINE RICE** HALF 310 [税込341]  
ジャスミンライス FULL 520 [税込572]

**PHAO** 310 [税込341]  
パオ ふわふわ蒸しパン

SPICY HOT VERY HOT ヴィーガン対応可ASK FOR VEGAN OPTION

## RICE



**FRIED RICE**  
with homemade char siu & thai soy sauce  
黒チャーハン 自家製チャーシューとタイ醤油

RECOMMENDED

**SATE TOM FRIED RICE**  
with shrimp & lemongrass  
海老ラー油とレモングラス香る サテトム・チャーハン

RECOMMENDED

**PAD PONG CURRY** - egg curry パッポンカレー ふわふわ卵カレー

▶ PLEASE CHOOSE FROM BELOW

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]



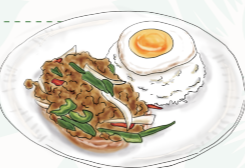
**GREEN CURRY**  
with chicken, bamboo shoot and eggplant  
国産鶏と茄子、筍のグリーンカレー



**KAENG PA** - thai soup curry  
タイ薬膳スープカレー ゲーン・パー

**KHAO MAN GAI** - steamed chicken & rice  
しっとりジューシー! やみつきカオマンガイ

**GAI GAPAO**  
- minced chicken gapao with fried egg  
ガイ・ガパオ フライドエッグ添え



**MIXED HERB SET**  
- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles  
ミックスハーブセット

**JASMINE RICE** HALF 310 [税込341]  
ジャスミンライス FULL 520 [税込572]

**PHAO** 310 [税込341]  
パオ ふわふわ蒸しパン

## 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



RECOMMENDED

**KHAO SOI** 1470 [税込1617]  
- Chiang mai style curry ramen  
豚角煮のカオソーイ  
タイ・チェンマイ風カレーヌードル | 特製ちぢれ中華麺 |

**PHO GA** - tamba chicken pho 1260 [税込1386]  
丹波黒鶏のフォー・ガー | 中太・生米麺 |  
優しい出汁のスープで食べる米麺の汁そば



**PAD THAI** - thai style stir fried "yakisoba" noodle with seafood 1360 [税込1496]  
パッタイ タイ風海鮮焼きそば | 中太・生米麺 |

**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・ポー | 中太・生米麺 |  
ベトナムの国民食!  
牛テールの濃厚スープに仕上げた米麺の汁そば



**BAH MEE HAENG** - tossed pork noodle 1260 [税込1386]  
パミー・ヘーン | 特製ちぢれ中華麺 |  
豚肉と香味野菜、トムヤムスパイスの汁なしあえ麺



SPICY HOT VERY HOT

ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

madam  
mij  
modern thai vietnamese



▶ 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.

▶ アレルギー等、食べられない食材がある方は注文の前にお申し付け下さい。  
お申し付け頂けなかった際の作り直し致しかねます。

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INGREDIENTS YOU CANNOT EAT,  
PLEASE LET US KNOW BEFORE ORDERING. WE CANNOT REMAKE IT UNLESS REQUESTED.