

PARTY COURSE MENU

¥3,000 COURSE
お一人さま [税込¥3,300]

前菜からデザートまでご堪能いただける
カジュアルコース

APPETIZER 前菜

BANH TRANG NUONG - BAKED RICE PAPER W/PORK & CHEESE
バインチャンヌン - とろけるチーズの薄焼き

GOI CUON TÔM - SHRIMP & CHICKEN SUMMER ROLL
ゴイクン・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻き

GOI CÁ - PICKLED SARDINES & COCONUT SALAD
ゴイ・カー - イワシの酢漬けとココナツのサラダ

EGGPLANT
トロ茄子の薬味醤油がけ

THAI SHRIMP TOAST
シュリンプトースト

DIMSUM 点心

SCALLOP SHUMAI - SCALLOP, SHRIMP & LEMONGRASS
帆立と海老・レモングラスの焼売

STEAMED GYOZA DUMPLINGS - PORK & CABBAGE
豚肉とキャベツの蒸し餃子

MAIN メイン

GREEN CURRY WITH CHICKEN AND EGGPLANT
鶏肉と茄子、筍のグリーンカレー

CRISPY CHICKEN WING
ガイ・トード
- サイゴンスパイス激辛フライドチキン

NOODLE 麺料理

PAD THAI - THAI STYLE STRI FRIED NOODLE
パッタイ - タイ焼きそば

DESSERT デザート

DESSERT PLATTER
デザート2種盛り合わせ



¥3,500 COURSE
お一人さま [税込¥3,850]

当店自慢の点心やグリーンカレーが楽しめる
スタンダードコース

APPETIZER 前菜

BANH TRANG NUONG - BAKED RICE PAPER W/PORK & CHEESE
バインチャンヌン - とろけるチーズの薄焼き

GOI CUON TÔM - SHRIMP & CHICKEN SUMMER ROLL
ゴイクン・トム - 海老と鶏胸肉の生春巻き

SOM TAM - SEASONAL FRUIT & GREEN PAPAYA
ソムタム - 旬フルーツと青パパイヤのヤム

THAI SHRIMP TOAST
シュリンプトースト

DIMSUM 点心

STEAMED GYOZA DUMPLINGS - COLIANDER & SHRIMP
蒸し・海老パクチー餃子

SCALLOP SHUMAI - SCALLOP, SHRIMP & LEMONGRASS
帆立と海老・レモングラスの焼売

PORK WONTON SPICY SAUCE
ポーク雲呑[ワンタン] - ビリ辛・花椒[ホアジャオ]ソース

STEAMED GYOZA DUMPLINGS - PORK & CABBAGE
豚肉とキャベツの蒸し餃子

MAIN メイン

GREEN CURRY WITH CHICKEN AND EGGPLANT
鶏肉と茄子、筍のグリーンカレー

SPICY ROAST PORK
スパイシーローストポーク
ハノイスタイル

NOODLE 麺料理

PAD THAI - THAI STYLE STRI FRIED NOODLE
パッタイ - タイ焼きそば

BAH MEE HAENG - TOSSED PORK NOODLE
バミー・ヘーン
- 香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の汁なし中華あえ麺

DESSERT デザート

DESSERT PLATTER
デザート3種盛り合わせ



¥4,000 COURSE
お一人さま [税込¥4,400]

シェフおすすめの料理を贅沢に楽しめる
ボリュームたっぷりのスペシャルコース

APPETIZER 前菜

TOD MAN PLA - LOTUS ROOT & BAMBOO SHOOT FISH CAKE
トードマンプラー - 蓮根[れんこん]と筍のタイ・さつま揚げ

GOI CUON - SALMON & AVOCADO SUMMER ROLL
ゴイクン - 紅富士サーモンとアボカドの生春巻き

SOM TAM - SEASONAL FRUIT & GREEN PAPAYA
ソムタム - 旬フルーツと青パパイヤのヤム

EGGPLANT
トロ茄子の薬味醤油がけ

THAI SHRIMP TOAST
シュリンプトースト

DIMSUM 点心

STEAMED GYOZA DUMPLINGS - COLIANDER & SHRIMP
蒸し・海老パクチー餃子

SCALLOP SHUMAI - SCALLOP, SHRIMP & LEMONGRASS
帆立と海老・レモングラスの焼売

STEAMED WHITE FISH
漁師町・ダナン風 白身魚のヌックマム蒸し

MAIN メイン

POO PAD PONG CURRY - MIXED CRABS AND EGG
プーパッポンカレー - 3種蟹のふわふわ卵

SPICY ROAST PORK
スパイシーローストポーク ハノイスタイル

GAI YAANG - THAI ROASTED CHICKEN
ガイヤーン - 骨付きモモ肉のタイ・ローストチキン

SHRIMP & SCALLOP GARLIC CHILI SAUCE
海老と帆立のガーリックチリソース

NOODLE 麺料理

PHO GA - CHICKEN PHO
フォー・ガー - 鶏肉のフォー

BAH MEE HAENG - TOSSED PORK NOODLE
バミー・ヘーン
- 香味野菜とトムヤムスパイス・汁なし中華あえ麺

DESSERT デザート

DESSERT PLATTER
デザート3種盛り合わせ



ALL YOU CAN DRINK

¥2,500 [税込¥2,750] お好きなお飲み物をお選びいただけます

- BOTTLED BEER ボトルビール
- SPARKLING WINE スパークリングワイン
- WINE WHITE | RED ワイン[白・赤]
- BOMBAY TONIC
ボンベイトニック - ボンベイスファイアを使ったハウスジントニック
- DEWAR'S 12 YEARS HIGH BALL
デュワーズ12年ハイボール - 定番ハイボール



BETEL PUNCH
ビートルパンチ
フルーツたっぷりのシグネチャーカクテル

- DANANG
ダナン - ビーチ・パイン・オレンジにスパイスが香ります
- MASQUASH
マスカッシュ - ごくごく飲めるスッキリカクテル
- GUAVA SPARKLE
グアバスパークル - スパークリングワインとグアバを合わせた一杯
- LEMON SOUR
レモンサワー - 国産ノンワックスレモンを使用! 黄金比のレモンサワー

NON ALC. / SOFT DRINK



BUTTERFLY TEA LEMONADE
バタフライティーレモネード

- TROPICAL LASSI トロピカルラッシー
- HOME MADE GINGE RALE
ホームメイドジンジャーエール
- TONIC WATER トニックウォーター
- COCA-COLA コカコーラ

■ 上記のメニューはパーティー料理の一例となります。仕入れ・季節により内容が変更になる場合がございます。
This menu stated above is an example, and may be changed by the season.