

KATI THAI COURSE MENU

ส้มตำไทย | Som Tum Thai

Green papaya salad, fresh lime, tomato, chilli, garlic,
green beans, peanuts, dried shrimp, tamarind dressing
パパイヤサラダ、ライム、トマト、唐辛子、ガーリック
インゲン豆、ピーナッツ、干し海老、タマリンドドレッシング

ยำวุ้นเส้นทะเล | Yum Woonsen Talay

Spicy glass noodles salad, shrimp, squid, peanuts,
minced chicken, fresh herbs, chilli, garlic lime dressing
春雨サラダ、海老、イカ、ピーナッツ、鶏ミンチ肉、
フレッシュハーブ、唐辛子、ガーリック、ライムドレッシング

ปลอบีเยทอด | Por Pia Tod

Deep-fried vegetable spring rolls
揚げ春巻き

ต้มยำกุ้ง | Tom Yum Goong

Spicy and sour prawn soup, mushrooms, lemongrass, kaffir lime leaf, chilli, coriander
トムヤムクンスープ、海老、マッシュルーム、レモングラス、カフエライムリーフ、唐辛子、パクチー
or / または

ต้มข่าไก่ | Tom Kha Gai

Coconut galangal soup, chicken, tomato, mushrooms, lime, coriander
ココナッツスープ、ガランガル、鶏肉、トマト、マッシュルーム、ライム、パクチー

ปลาึ่งมะนาว | Pla Nueng Manao

Steamed Japanese Red Sea Bream fillet, Thai spicy seafood sauce
真鯛の蒸し焼き、タイ風スパイシーシーフードソース

ข้าวกะเพราเนื้อสับ | Khao Gaprao Nuea Sub

Stir-fried minced Japanese beef, holy basil, chilli, garlic, served with fried egg and jasmine rice
国産牛ミンチ肉のガパオライス、ホーリーバジル、唐辛子、ガーリック、目玉焼
or / または

แกงเขียวหวานเนื้อ | Gaeng Kiaw Wan Nuea

Beef green curry, eggplant, bamboo shoot, sweet basil, kaffir lime leaves, chilli, jasmine rice
牛肉のグリーンカレー、茄子、筍、スイートバジル、カフエライムリーフ、唐辛子、ジャスミンライス

ข้าวเหนียวมะม่วง | Khao Niao Mamuang

Fresh mango, sticky rice, coconut milk, sesame seeds
マンゴースティッキーライス、ココナッツクリーム、胡麻

¥ 8,500

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Should you wish to learn more about the origin of our rice, our staff would be pleased to assist you.

米の産地情報についてはスタッフにお問い合わせください。

Above price is in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

料金はすべて消費税、サービス料込です。