

AYATANA SIGNATURE COURSE

Hoi Shell Yum Takrai | หอยเชลล์ยำตะไคร้

Grilled scallops, lemongrass, toasted coconut, ginger, shallots, lime, chili pepper, mint
ホタテのグリル、レモングラス、ローストココナッツ、生姜、エシャロット、ライム、チリ、ミント

Makaur Yud Sai | มะเขือยัดไส้

Stuffed Kyoto eggplant, shrimp, Northern larb spice mix, coriander, mint, spring onion, fried garlic, fried shallots
京茄子の海老詰め、タイ北部ラーブスパイス、パクチー、ミント、ネギ、フライドガーリック、フライドエシャロット

Yum Ped Yaang | ยำเป็ดย่าง

Coconut-smoked roast duck, bitter melon, broad beans, green peas, Homemade chili jam
ココナッツの燻製ローストダック、ゴーヤ、ソラマメ、グリーンピース、自家製のチリジャム

Plaa Ayu Tod | ปลาอายุ

Dry-floured fried ayu fish served with sudachi, pickled vegetables, galangal, fried chili
鮎の唐揚げ、酢橘、ピクルス、ガランガル、フライドチリ

Tom Jiiw Plaa Hamo | ต้มจืดปลาฮาโมะ

Hamo fish, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, hot basil, Thai basil, chili, shallots, pineapple, tomato, salted plum
鱧のスープ、レモングラス、ガランガル、カフェライムリーフ、ホットバジル、タイバジル、チリ、エシャロット、パイナップル、トマト、梅

Geang Rawaeng Nua Gub Khai Lhook Keri | แกงระเวงเนื้อกับไข่ลูกเขย

Grilled Japanese beef curry, turmeric, lemongrass, accompany with free-range chicken egg with sweet tamarind sauce served with thai jasmine rice
グリルビーフカレー、ターメリック、レモングラス、タマリンドソースと平飼い卵、タイジャasmineライスとともに

Wan-Wan Yen-Yen | หวานหวานเย็นเย็น

Crushed ice, assorted tropical fruits
タイ風かき氷、トロピカルフルーツ

Khao Niaw Durian | ข้าวเหนียวทุเรียน

Durian ritz au lait
ドリアンスティックーライス

Ayatana Signature Tea Blend | น้ำชาปรุงอายุตะนะ

Japanese-thai flavour tea blend
アヤタナティーブレンド

¥ 18,000.-

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

料金はすべて消費税、サービス料込です。
ご予約時に、アレルギーや特別な食事のご要望がございましたら、必ず事前にご連絡いただきますようお願いいたします。