

AYATANA LIGHT DINNER SET MENU

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

Tom Jiiw Plaa Hamo | ต้มจืดปลาฮาโมะ

Hamo fish, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, hot basil, Thai basil, chili, shallots, pineapple, tomato, salted plum
鯛のスープ、レモングラス、ガランガル、カフエライムリーフ、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、タイジャスミンライスとともに

Khao Niaw Durian | ข้าวเหนียวทุเรียน

Durian ritz au lait
ドリアンスティッキーライス

Ayatana Signature Tea Blend | น้ำชาปรุงอายุตะน๊ะ

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

¥ 10,000.-

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。