

Ayatana

Ayatana

EXPERIENCE COURSE INDIVIDUAL

お食事の前には「手洗いの儀式」を行い、
タイの香りを纏ったホームメイドのウェルカムドリンクと手作りのスナックをご提供します。
こちらのコースはお1人分ずつご提供いたします。

Start your journey with homemade herbal welcome drink along with handcrafted snacks
Followed by traditional Thai hand washing ritual before your dinner begins
Your dinner course will be served in individual single-serve portion size

アミューズブーシュ

Appetiser

เริ่มแรกกระเจิงรส

本日のアミューズブーシュ

Appetiser of the day

เริ่มแรกกระเจิงรสประจำวัน

メインディッシュ

Main

กับข้าว

春野菜とシトラスのサラダ 揚げ鰯添え

Spring mixed green salad, citrus fruit, fried sardine

ยำส้มหลากหลายสายพันธุ์และผักฤดูใบไม้ผลิ พร้อมปลาซาดีนทอด

旬の貝とパイナップルのカレー

Central Thai curry, Bio-diversified local clam, organic pineapple

แกงคั่วกะทิหอยท้องถิ่นและสับปะรด

※

豚肉と菜の花炒め

Stir-fried pork, canola flower, dried-spice

นารีกรรแสงหมู แนนผักนาโนฮานา

バナナの花とシャモのココナツツスープ

Coconut and galangal soup, Shamo chicken, grilled banana blossom

ต้มข่าไก่แฮมโมและหัวปลีย่าง

有機新米

New season organic rice

ข้าวใหม่อินทรีย์

デザート

Dessert

ล้างปาก

プティフル アヤタナティーブレンド

Traditional sweets assortment, Ayatana Signature Blend Tea

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายตนะ

¥ 13,000

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。
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つけください。
All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.
The menu is subject to change according to availability.
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.