

# イサーン男おすすめフード

割と早く出てくる

เชียงใหม่系 タイのサラダ系 เชียงใหม่系

## 元祖！ハーブ蒸し鶏 ¥680 おすすめ

田舎料理の真骨頂！  
ハーブ液でマリネした鶏を無水調理した逸品



## 豚ラーブ ¥690

豚皮の絶妙な食感  
あげ鶏皮の鶏サクサク感

各¥690



ハーブと挽肉と煎った米の粉で和えたイサーンのサラダ。  
辛さ調整可能

## カノムチン・ナムヤー ¥680

魚身すりつぶしスープ(そうめん入り)  
あまり辛い



## モーラムゲーンオム ¥900 おすすめ

ハーブとプラーラー※が効いたラム肉入りの  
ここでしか味わえない田舎の具沢山スープ  
※魚を塩漬けし発酵させて作った調味ソース



## 鶏のゲーンオム ¥640 おすすめ

辛さ調整可能

## モツの透明なトムヤム ¥680 おすすめ

酸っぱ辛いモツ煮込み。  
セーブとはイサーン語で旨いという意味



## イサーン焼き物

酸味が決め手の肉厚つくね！

## イサーンつくね ¥790 おすすめ

イサーンソーセージの製法を元に開発！  
当店ではしか味わえない絶品つくねです。



## サイウア 豚トウのグリル ¥760

サイウア、ガイヤーン、コムヤーンは22:20までにご注文ください。

## 豚トウのグリル ¥760

ビールにピッタリ！豚ノド肉のグリル



## ガイヤーン - タイの焼鶏 ¥900

他店の追随を許さない自慢の若鶏半身グリル。  
焼き上がりを待つ価値あり！

注文頂いてから焼き上げますので40分程度お時間いただきます。  
サイウア、ガイヤーン、コムヤーンは22:20までにご注文ください。

ドリンクを1人1杯以上ご注文頂くとテーブルチャージ(300円)が無料！  
Table charge is free if you order more than one drink! Outside tax

税別。10円未満は切り捨てサービスさせていただきます。

## 肉もやし ¥380



## 揚げタマゴ ¥480

## ナンプラーキャベツ ¥460 おすすめ

## ネーム ¥560

豚の旨味と発酵による酸味ある  
イサーンの生ハム

## ピーナッツのおつまみ ¥300

## 揚げたてエビせんべい ¥340

## ピータンガパオ ¥680 おすすめ

## スパイシー塩辛 ¥480

唐辛子と塩辛が円山町で出会った。  
このオリジナリティに皆びっくり！

## 田舎のソムタム ¥680

辛さ調整可能

## イサーン生まれ！青パパイヤの激辛サラダ

- ※初めてで不安な方は「子供レベル」からどうぞ。
- ・基本(イサーン仕様)は唐辛子 粒
- ・イサーンの高校生レベル(唐辛子 粒)
- ・イサーンの子供レベル(唐辛子 粒)



## トッピング おすすめ 各¥150

- <マイルドにさせる>
- ・カイトム(ゆで卵)
- ・カノムチン(そうめん)
- ・きゅうり
- <食感を楽しむ>
- ・鶏皮あげ
- ・野菜
- <イサーンを感じる>
- ・プー(沢蟹の塩漬け)
- ・カイケム(塩たまご)

ソムタムお盆盛り(全部のせ)  
¥1730 タムタート

## の品

## 当店自慢の ガパオ炒めライス 目玉焼き付き ¥880 おすすめ

鶏と唐辛子とガパオ以外に余計な野菜は一切なし。これが本来のガパオライス！  
※ライス別皿にもできます。ガパオ炒めのみ ¥580 ガパオ炒め+目玉焼き ¥680

## グリーンカレー ¥900 おすすめ

※ライス付き ライス不要 -¥200

## 羊のお肉で モーラムマッサマンカレー ¥940 おすすめ

※ライス付き ライス不要 -¥200  
それほど辛味はなく、その分スパイス本来の味を楽しむ事ができる逸品

## お母さんからの秘伝のソース 豚パッタイ ¥850 えびパッタイ ¥880 小さいパッタイ ¥620

タイの甘すっぱい米麺の焼きそば。

## トムヤムクン ¥900 おすすめ

大好評! 麺トッピング +¥180

## タイの焼き飯 ¥820

目玉焼き(トッピング)をのせると旨さ倍増! 目玉焼き +¥100 おすすめ

- ごはん ¥200
- もち米(カオニャオ) ¥400
- 目玉焼き ¥100
- 大盛り ¥100

## 生はるまき ¥360(1本) タイ風目玉焼きサラダ おすすめ ¥450 おすすめ

半熟玉子がピリ辛ドレッシングに出会った

## ヤムウンセン ¥680 おすすめ

酸っぱ辛い春雨サラダ 辛さ調整可能

## パクチー別盛り ¥300

入荷状況によってご提供できない場合がございます。  
お尋ねください。

## ピータンとハーブサラダ ¥590 おすすめ

## カイケム 生卵とハーブサラダ ¥590 おすすめ

卵がしょっぱいので、少しずつ食べてみて  
ください。まるでチーズのようです。



## 辛いシリーズ

## 鶏パッポンカレー皿 ¥700 おすすめ

どこか懐かしいカレー風味の卵と揚鶏炒め



## はるさめ炒め ¥620

地味な優等生！炒めた春雨の食感がほっこり。

## 豚挽肉のタイ風オムレツ ¥620 おすすめ

ナンプラー味のタイ庶民の定番オムレツ



## ふつうのポテトフライ ¥490

古きよきアメリカを感じる  
普通のポテトフライです。

## 絶品! 豚すねの煮もの ¥760 おすすめ

数種類のスパイスでじっくりと煮込んでいます。  
一緒に付いてくるソースは味変用。  
ちょこっと付けてみてください。



## モツカレー ¥670

静岡は清水のソウルフードに  
タイのエッセンスを加え  
最高の酒のつまみになりました!



タイの田舎の味と辛さをそのまま  
容赦なく無慈悲に再現し提供しております。  
辛さが得意ではない方は遠慮なく  
お伝えください。お好みに調整いたします。