



## To share: 盛り合わせ

\*串焼き、刺身とてんぷら (2~4名様用)

skewers: chicken, beef, shrimp, pineapple

串焼き: 鶏、ビーフ、海老、パイナップル

sushi: chef selection

寿司: シェフのおすすめ

tempura: rock prawn, calamari

てんぷら: 海老、イカ

## Soups: スープ

*Tom Kha Gai* (トムカーガイ)

レモングラス、ココナッツミルク、チキン

*Chili Miso Soup* (チリ味噌スープ)

白味噌、わかめ、ねぎ、絹ごし豆腐、枝豆、ほうれん草

## Salads: サラダ

*Spicy Duck and Watermelon Salad* (スパイシーダックとすいかサラダ)

カリカリのダック、すいか、カシューナッツ、ミント、バジル、ナンプラー

\**Thai Beef Salad* (タイ風ビーフサラダ)

サーロイン牛の薄切り、マンゴー、きゅうり、ねぎ、ミント、香草、バジル、ジャスミンライス、タイ風スパイシードレッシング

\**Avocado Lobster Salad* (アボガド ロブスターサラダ)

サクサクの蓮根、ロブスター、アボガド、ツナ、ハマチ、味噌、シソ酢

*BBQ Baby Back Rib Salad* (BBQ子豚のあばら肉サラダ)

豚のあばら肉、味噌とりんご風味

*Sesame Wakame Salad* (ゴマわかめサラダ)

わかめ、ゴマ、醤油

*Asian Greens* (エスニック野菜サラダ)

ミックス野菜、ピーナッツドレッシング

## Appetizers: 前菜

\**Seared Salmon with Scallop Ceviche* (焼き鮭とホタテのマリネ)

柑橘の甘露煮、すいか、オレンジのシロップ漬け、ハワイ産ブラックソルト



*Vietnamese Banh Trang Summer Rolls* (ベトナム風サマーロール)

ライスペーパー、ビーツ、揚げ豆腐、パイナップル、マンゴー、ボストンレタス、香草、ピーナッツソース

*\*Imperial Crispy Potato Roll* (インペリアルクリスピーロール)

海老、マンゴー、アボガド、アスパラガス、春雨、チリマヨネーズ

*Vegetable Tempura* (野菜てんぷら)

アボガド、さつまいも、しいたけ、オレンジポン酢

*\*Caramelized Tiger Prawns* (タイガー海老の照り焼き)

たまねぎ、チリガーリックソース、ねぎ

*Crispy Ginger Calamari* (イカの生姜風味)

香草、ガーリックチップ、ねぎ、スイートチリソース

*\*Tuna Tataki* (まぐろたたき)

seared tuna filet, shiso, sesame crust, wasabi cream

(ツナのフィレ、シソ、ゴマペースト、わさび)

*Chicken Satay* (チキンの串焼き)

cucumber, red onions, pineapple, peanut sauce

きゅうり、赤たまねぎ、パイナップル、ピーナッツソース

*\*Sushi Chef's Selection* (すし、シェフのおまかせ)

刺身、巻物と8貫の盛り合わせ

## **Main Courses – Seafood: メインコース (魚介)**

*\*Miso Glazed Seabass* (スズキの味噌漬)

味噌、朴葉 (ホウバ)

*\*Sole Tempura* (てんぷら、おひとり様用)

オレンジポン酢、辛味大根

*\*Lobster Pad Thai* (ロブスター タイ風やきそば)

ライスヌードル、スプラウト、ライム、タマリンド、ピーナツ

*\*Bay Scallop Trilogy* (イタヤガイの三種)

ライム、うに、きざみわさび

*\*Red Snapper in Banana Leaf* (金目鯛のバナナリーフ包み)

ライム、チリペースト、グリーンオリーブ塩



## Main Courses – Vegetarian: メインコース (野菜)

*Thai Vegetable Curry* (タイ野菜カレー)

グリーンカレーソース、さつまいも、ナス、揚げ豆腐、マッシュルーム、バジル、チェリートマト

*Stir-fried Udon Noodles* (焼きうどん)

ブロッコリー、アスパラガス、にんじん、生姜、スプラウト、チリガーリックソース

## Main Courses – Meat: メインコース (お肉)

*Red Curry Chicken* (レッドカレーチキン)

レッドカレーソース、ナス、ベビーコーン、ライムの葉、バジル

*Twice-cooked Crispy Chicken* (2度仕込みのカリカリチキン)

青梗菜、チリペースト、ねぎ生姜ソース

*Malaysian Beef Penaeng* (マレーシア風ビーフ)

beef short rib, nutty curry paste, coconut, paratha roti

ビーフショートリブ、ナッツ風味のカレーペースト、ココナッツ、パラタ ロティ

*\*Beef Teriyaki* (牛の照り焼き)

(牛のフィレ、にんじん、蓮根、アスパラガス、

*\*Bulgogi Rib-eye Steak* (骨なしあばら肉のステーキ)

七味バター、アスパラガス

*\*Seven Spices Crusted Lamb Rack* (子羊のあばら肉、七味風)

フレッシュわさびソース、しいたけ、さやえんどう

*Pork Luc Lac* (豚のベトナム風炒め物)

豚のフィレ、ほうれん草、チェリートマト、マッシュルーム、ロメインレタス、チリソース

## Sides: 副菜

*Organic Steamed Brown Rice* (有機玄米)

*Steamed Jasmine Rice* (ジャスミンライス)

*Red Ginger Stir-fried Rice* (レッドジンジャー炒飯)

*Stir-fried Udon Noodles* (焼きうどん)

*Broccoli and Shiitake Mushrooms* (ブロッコリーとしいたけ)

*Green Asparagus with White Miso Glaze* (グリーンアスパラガスの白味噌漬)

\*衛生上のご注意：生または加熱が不十分な肉、魚介類、卵を摂取すると、特定の疾患がある場合は特に、食中毒を発症する危険が高まる場合があります。



## DESSERTS: デザート

*Crème Brûlée* (クレームブリュレ)  
チョコレート、レモングラス

*Japanese Fruit Salad* (和風フルーツサラダ)  
白玉

*Steamed Ginger Cake* (蒸しジンジャーケーキ)  
アップル カルダモン アイスクリーム

*Bounty Cake* (バウンティケーキ)  
ココナッツ、チョコレートチップ、バニラビーンズ

*Caramel Tapioca* (キャラメルタピオカ)  
マンゴー ジンジャークッキー

アイスクリームとシャーベット

*Matcha Green Tea Ice Cream*  
抹茶アイスクリーム

*Exotic Fruit Sherbet Trilogy*  
エキゾチックフルーツシャーベット 3種

口直し

ゆずシャーベット

ソフトクリーム  
和風とうがらし、チリソルト