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（スズキの味噌漬け）*
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け）

**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（バウンティー 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