

タイのおつまみ

THAI APPETIZERS

อาหารว่าง



A1

スウィートチリソース

ポピアソツ

Fresh Spring Rolls ปอเปี๊ยะสด
海老入り具沢山もちもち生春巻



A2

スウィートプラムソース

980 ポピアクントーツ

1078 **Prawn Fried Spring Rolls** ปอเปี๊ยะกึ่งทอด
海老&海老すり身入りサクサク揚げ春巻



A3

スウィートプラムソース

920 トーツマンクン

1012 **Fried Prawn Cakes** ทอดมันกุ้ง
タイ風海老すり身のぷりぷりさつま揚げ

920

1012



A4

スウィートプラムソース

ポピアトーツ

Fried Spring Rolls ปอเปี๊ยะทอด
豚肉・キャベツ・春雨入りサクサクタイ風揚げ春巻き

920

1012



A5

980

1078



サイウア

Northern Thai Sausage ไส้อั่ว

チェンマイ特産の豚肉の自家製ハーブソーセージ揚げ
ミシュランガイドに数年間連続で記載されている姉妹店、
ファンモンチャイと同じ味を楽しめます。



A6

スウィートチリソース

コンワンサムヤン

3 Mix Fries ของว่างสามอย่าง
おつまみ揚げ三種盛り

950

1045



A7

スウィートチリソース

ガイトーツゲーンキョウワン

Fried Green Curry Chicken
ไก่ทอดแกงเขียวหวาน
サクサクグリーンカレー風味唐揚げ

930

1023



A8

チャオタイ特製ナンブラスバイシーソース

ヌアプアイ

Thai Beef Stew เนื้อเป็๋อย
じっくり煮込んだタイ風牛すじ煮込み

930

1023

シェフのおすすめ創作メニュー

CHEF'S RECOMMEND MENU

อาหารสัคคิน



D1

プーニム パッポン カリー 1880

Soft-Shell Crab Stir Fried with Curry Powder 2068

ปูนิ่มผัดพริกขี้

チャオタイ自慢の揚げソフトシェルとふわふわ卵のカレー炒め鉄板でぐつぐつ煮込み、あつあつで食べれる当店人気メニューです。



D2

クン/タレー パッポン カリー 1750

Prawn or Seafood Stir Fried with Curry Powder 1925

(กุ้ง / ทาเล) ผัดพริกขี้

チャオタイ自慢の海老又はシーフードとふわふわ卵のカレー炒め



D3

ガイ パッポン カリー 1650

Chicken Stir Fried with Curry Powder 1815

ไก่ผัดพริกขี้

チャオタイ自慢の鶏肉とふわふわ卵のカレー炒め

D4 ガイヤーン

Grilled Marinated Thai Chicken ไก่ย่าง

スウィートチリソース

1280

1408

骨付き鶏もも肉のグリル焼き
タイ東北地方の郷土料理でナンブラーやニンニク等のソースに漬け込んでいるので、鶏肉に味がしっかり染み込んでいて旨ばしい味に仕上がっています。



D5

ガイ サップ

Steamed Chicken

ไก่ต้ม

タイ風鶏もも肉の生姜蒸し
カオマンガイで使用されている鶏もも肉の生姜蒸して、お酒のお供に相性抜群。

1180

1298

チャオタイ特製大豆ソース



D6

カームー ナム デーン

Slow-Braised Pork Leg

ขาหมูน้ำแดง

チンゲン菜、味付け卵と豚のスネ肉のハーブ入りタイしょう油煮込み

1380

1518

チャオタイ特製ナンブラスバイシーソース



D7

ガパオガイ

Stir Fried Holy Basil with Chicken

กะเพราไก่

鶏挽肉のピリ辛バジル炒め
鶏肉とタイバジルの炒め物。唐辛子、ニンニク、ナンブラー、コンショウなどで味付けしてあります。

1230

1353

D8 🌶️ ガパオムグローブ 1330

Stir Fried Holy Basil with Crispy Pork ๓๒๖๓๓๓๓๓ 1463

カリカリ豚肉のピリ辛バジル炒め
肉厚があり柔らかく、噛むほどに肉の旨味が広がる一品です。



D9

🌶️ パッキーマオ タレー

Drunken Stir Fried Seafood

ผัดซีเมากะเฌ

シーフードと野菜たっぷりピリ辛バジル炒め

1300

1430



D10

カイチアオガイサップ

Thai-Style Omelet with Chicken

ไข่เจียวไก่สุ

鶏挽肉入りタイ風卵焼き
タイ人にとっては身近な料理で沢山のタイ人のお母さんの味として挙げるタイ風オムレツ。ホットチリソースをつけてお召し上がりください。

950

1045



D11

ムートーツ カティアム

Fried Pork and Garlic with Sour Spicy Sauce

หมูทอดกระเทียม

タイ風しょう油味厚切り豚トロ肉のニンニク揚げ

1200

1320



D12

🌶️ パップーン ファイデー

Stir Fried Morning Glory

ผัดผักบุ้งไฟแดง

熱々空芯菜のピリ辛オイスターソース炒め
「ファイデー」は赤い炎で、中華鍋で一気に炒めあげる様子が炎が立ち上がるようイメージから付けられた名前です。
(入荷がない場合がございます。)

1200

1320



D13

🌶️ パツパッカクワァントウン ファイデー

Stir Fried Japanese Mustard Spinach

ผัดผักกาดขาวตุ๋นไฟแดง

熱々小松菜のピリ辛オイスターソース炒め

1180

1298



D14

パツパック ルミット

Stir Fried Oyster Sauce with Mix Vegetables

ผัดผักรวมมิตร

熱々タイ風ミックス野菜のオイスター炒め

1040

1144

D15



パッピツオ タレー

Stir Fried Oyster Sauce with Seafood and Vegetables

ผัดพริกแกงทะเล

熱々タイ風シーフードと野菜オイスターソース炒め

1320

1452

パットガラムプリー

Stir Fried Cabbage with Fish Sauce

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา

熱々タイ風キャベツ炒め
キャベツをニンニクとナンプラーで炒めた一品。

D16



1000

1100



D17

クン チュッペン トーツ

Garlic Fried Prawn

กุ้งชุบแป้งทอด

タイしょう油味ぶりぶり海老7匹のフレッシュガーリック揚げ

スウィートチリソース

1300

1430

D18

プーニム チュッペン トーツ

Soft-shell Garlic Fried Prawn

ปูนิ่มชุบแป้งทอด

タイしょう油味ソフトシェルクラブ1匹のフレッシュガーリック揚げ

スウィートチリソース

1350

1485

D19

チュッペン トーツ ルミット

Mix Garlic Fried Prawn and Soft-shell Crab

กุ้งปูนิ่มทอดรวมมิตร

タイしょう油味ぶりぶり海老4匹&ソフトシェルクラブ1匹のミックスフレッシュガーリック揚げ

スウィートチリソース

1780

1958