



本場タイ屋台料理

チャオタイ CHAOT THAI

微笑の国タイへようこそ!
Welcome to Thailand!

タイ直輸入の装飾品に囲まれた店内に入ると、そこはもうタイランド!
ハーブの知識豊富なタイ人シェフが作る料理は本場の味そのものです。

タイ料理は**辛味・甘味・酸味**の三要素と**炎**の融合がポイント。

チャオタイは素材の味を最大限に引き出し、
辛いだけではないタイ料理の奥深さを追求し続けています。

辛さはお好みにより調整いたします。

チャオタイとはタイの人々という意味。

南国の香り漂う癒しの空間で、

チャオタイならではの世界を

ごゆっくりご堪能ください。

唐辛子(ブリック)

タイ料理に欠かせない調味料が唐辛子(ブリック)です。タイでは激辛から辛くないものまで、サイズも大小様々な種類が栽培されています。それを、生で使ったり乾燥させたり用途に応じて使い分けます。



パクチー

中国名「香菜」、英名「コリアンダー」。強い香りを持つハーブでタイではよく使用されます。虫よけ、食当たり防止にも効果が高いと言われます。乾燥させた種子も、いくつかの料理に使われます。



タカイ

英名「レモングラス」。レモンに似た爽やかな香りが特徴でトムヤムクンやカレーペーストには欠かせないハーブ。アジアでは古来より薬草として利用されてきました。日本ではハーブティーとして親しまれています。



タイの香味料 Thai Herbs



タイ料理に欠かせない香味料は熱帯の国の知恵が凝縮されています。

唐辛子は発汗作用や食欲を促しハーブは薬草として食当たり防止や料理をひと味引き立て体調を整えてくれます。スパイスの効いたタイ料理は四季のある日本でも夏バテ防止として、冬は体の芯から温めてくれます。

香味料のバランスが絶妙なタイ料理はヘルシーで一年中食欲を満たしてくれます。

バイ ホラパー (バイは葉っぱの意味)

スイートバジル。カレーの仕上げに加えたり、そのままサラダで使われたりします。爽やかなバジルの香りには気持ちを落ち着かせてくれる鎮静作用や食欲増進作用もあるといわれています。



バイ サラネー (バイは葉っぱの意味)

ミントのこと。タイではスペアミントを使用します。特に東北地方の料理に使われ、肉や魚類の臭みを取るのに効果的です。



バイ マックル (バイは葉っぱの意味)

こぶミカン(タイの柑橘類)の葉でトムヤムクンによく使用されます。月桂樹の葉のようにスープに入れて煮込んだり、小さく刻んで揚げ物や炒め物などの香り付けに使います。



バイ ガバオ (バイは葉っぱの意味)

シソ科のハーブで英名「ホーリーバジル」。肉や野菜と一緒に炒めます。古代より万能薬として栽培されてきました。ミラクルバジルと呼ばれストレス解消や集中力を高め、体のバランスを整えます。



カー

和名「ナンキョウ」、英名「ガランガル」。ショウウガの仲間、タイ料理に素晴らしい香りを付けます。根の部分を薄切りにして使います。



ご予算に応じてご宴会・パーティー承ります

!! の印は辛いお料理ですが、辛さはお好みにより調整いたします。ご自由にお申し付けください。ベジタリアンメニューもございます。それ以外のお料理もベジタリアンメニューに変更可能です。ご遠慮なくお申し付けください。当店は飲食代とは別にサービス料・お通し料等は一切ございません。本場の味をごゆっくりご堪能ください。

チャオタイ渋谷アクシュ店ホリデーランチ

CHAOTHAI LUNCH

AM 11:00 ~ PM 3:00

(LO 2:30)

ライス付きタイカレー

THAI CURRY ON RICE

แกงและข้าว



ライス大盛り

Extra Rice

ข้าวพิเศษ

150

165

HC1



🍷 ゲーン チューチー タレー ラーカオ 1250

Seafood Thai Red Curry with Rice

1375

แกงจืดทะเลราดข้าว

シーフード入りレッドカレー

レッドカレーペースト、ナンブラーやハーブを使用したレッドカレー。

HC4



🍷 ゲーン キョウワンガ
イレカオ

1250

1375

Chicken Green Curry with Rice

แกงเขียวหวานไก่และข้าว

鶏肉入りグリーンカレー&ライス 青唐辛子とレモングラスなどのペースト

を使用した辛いスープカレー。ココナッツミルクを入れてクリーミーな味に仕上げます。

HC2



🍷 マッサマン カリー ガイレカオ 1250

Chicken Massaman Curry with Rice

1375

แกงมัสมั่นไก่และข้าว

鶏肉入りマッサマンカレー

世界でもっともおいしい食べ物とも言われていて、ピーナッツのココと

鶏肉の旨みを活かしたカレーです

HC5



🍷 ガイ パッポンカリー ラー
カオ

1300

1430

Chicken Stir Fried with Curry Powder and Rice

ไก่ผัดผงกะหรี่ราดข้าว

チャオタイ自慢の鶏肉とふわふわ卵のカレー炒めライス

HC3



🍷 ゲーン パネンガイラーカオ 1200

Chicken Panang Curry with Rice

1320

แกงพะเนียงไก่ราดข้าว

鶏肉入りパネンカレー&ライス

ピーナッツの香ばしさ、ココナッツミルクとハーブのドライカレーライス。

タイのあんかけご飯 (ライス付き)

THAI STYLE ON RICE ข้าวราด



HD1 🌶️ ガパオ ガイ ラーカオ

Chicken Stir Fried Holy Basil with Rice

กะเพราไก่ราดข้าว

鶏挽肉のピリ辛バジル炒とライス チャオタイ人気No.1メニュー!
鶏肉とタイバジルの炒め物。唐辛子、ニンニク、ナンプラー、
コショウなどで味付けしてあります。目玉焼きトッピングで旨み倍増!

1200

1320



HD2

🌶️ パッキーマオ タレー ラーカオ 1250

Drunken Stir Fried Seafood with Rice

ผัดซีเมาทะเลราดข้าว

シーフードと野菜たっぷりピリ辛バジル炒め&ライス

1375



HD3

カオ カムー

Slow-Braised Pork Leg with Rice

ข้าวขาหมู

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
油味煮込み&ライス

1350

1485



HD4

カオ マンガイ

Thai Chicken and Rice

ข้าวมันไก่

タイ風鶏めし
鶏スープで炊いたご飯に茹で鶏をのせた一品。チャオタイ
特製生姜大豆ソースと一緒に召し上がりください。

1250

1375

タイのあんかけご飯コンボ (ライス付き)

THAI STYLE ON RICE COMBO ราดข้าวสองจาน



HW1

🌶️ ガパオガイ&タレー パッポンカリー ラーカオ 1600

Chicken Stir Fried Holy Basil & Seafood Stir Fried with Curry Powder

ไก่ผัดใบกะเพรา & กะหล่ำผัดผงกระหรี่ราดข้าว

鶏肉のガパオとシーフードとふわふわ玉子のカレー風味炒めの二種盛り添えご飯

1760



HW2

🌶️ ガパオガイ&パネンガイ ラーカオ 1500

Chicken Stir Fried Holy Basil & Chicken Panang Curry with Rice

ไก่ผัดใบกะเพรา & แกงพวพวงไก่ราดข้าว

鶏肉のガパオと鶏肉のドライカレーの二種盛りご飯

1650

焼き飯

FRIED RICE

ข้าวผัด

ライスの大盛り

Extra Rice

เพิ่มข้าว

150

165



HE1



HE2

カオパツ ガイ

Thai Chicken Fried Rice

ข้าวผัดไก่

鶏肉入りタイ風チャーハンバクチャーやナンプラーを使用したタイ風チャーハンで、辛く無いので大人から大人から子どもまで、親しまれている一品です。

1200

1320

カオパツ ナムプリックパオタレー

Chilli Paste Fried Rice Seafood

ข้าวผัดน้ำพริกเผาทะเล

シーフード入りタイ風甘辛チリソースチャーハン

1230

1353

トッピング

Toppings



HP4

目玉焼き(カイダオ)の追加

Fried Egg ไข่ดาว

150

165

HS3

ライス付きカレー、タイのあんかけご飯、コンボ、焼き飯チャーハンセット(タイサラダ、中華スープ、デザート、グリーンサラダ)
※セットの内容は日によって変更します。
更にプラス150(165)でトムヤムクンスープカップに変更できます。

Thai Curry on Rice, Thai Style on Rice, Combo and Fried Rice set (Thai salad, Chinese soup, dessert, green salad)
*Set contents change depending on the day. You can also change to a Tom Yum Goong soup cup for an additional 150 (165).

เซตแกงและข้าว, เซตข้าวราด, เซตราดข้าวสองจานและเซตข้าวผัด (สลัดไทย, ซุปจีน, ซองหวาน, สลัดผักสด)
*เนื้อหาในเซตเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับวัน สามารถเปลี่ยนเป็นถ้วยซุปต้มยำกุ้งเพิ่มได้ในราคา 150 (165)



250

275



HG10

ライス
Jasmine Rice

ข้าวสวย

300

330



HG11

半ライス
Half Portion Rice

ข้าวครึ่งจาน

200

220



HP6

トムヤムクン(小カップ)
Tom Yum Kung Small Cup

ต้มยำกุ้งถ้วย

200

220

タイラーメン

THAI STYLE NOODLES

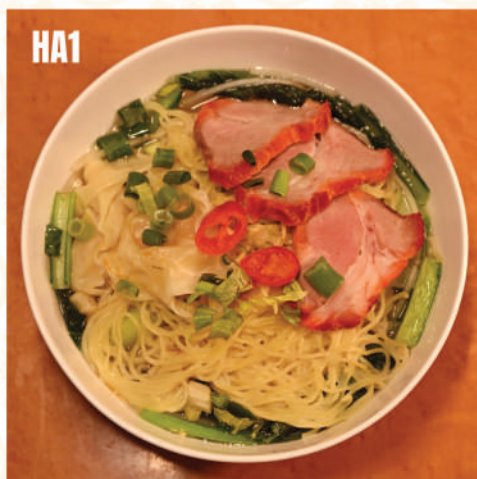
ก๋วยเตี๋ยว

麺大盛り

Extra Noodles เส้นพิเศษ

150

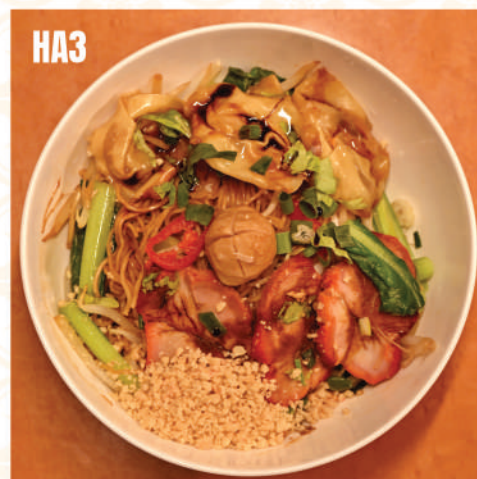
165



HA1



HA2



HA3

**バミー ナーム ギョクンムー
デー** 1150
1265

Egg Noodles Soup with Roasted Pork and Prawn Wonton

บะหมี่น้ำหมูแดง&เกี้ยวกุ้ง

特製チャーシュー&ぶりぶり海老ワンタン入り特製卵麺鶏ガラスープ
あっさり味のスープと卵麺がよく絡み合います。テーブルにある調味料
セットで、自分好みに味付けして見てはいかがでしょうか？

センレック ナーム ガイ 1050
1155

Thin Rice Noodles Soup with Chicken

เส้นเล็กน้ำไก่

鶏もも肉&魚団子入り細米鶏湯スープ
あっさり味のスープと細米麺がよく絡み合います。テーブルにある調味料
セットで、自分好みに味付けして見てはいかがでしょうか？

バミー ヘーン ムーデー 1000
1100

Soupleless Egg Noodles Soup with Roasted Pork and Prawn Wonton

บะหมี่แห้งหมูแดง&เกี้ยวกุ้ง

特製チャーシュー&ぶりぶり海老ワンタン入り汁なし特製卵麺
スイート大豆ソースがベースで良く混ぜてお召し上がりください。
テーブルにある調味料セットで、自分好みに味付けして見てはい
かがでしょうか？



HA4

バミー ヘーン ガパオガイ 1100
1210

Soupleless Egg Noodles Soup with Stir Fried Holy Basil Chicken

บะหมี่แห้งกะเพราไก่

鶏挽肉ガパオ炒め入り汁なし特製卵麺
スイート大豆ソースがベースで良く混ぜてお召し上がりください。
目玉焼きトッピングで更に旨みが増します。



バミー ギョクントムヤム

Tom Yam Egg Noodles Soup with Prawn Wonton

บะหมี่เกี้ยวกุ้งต้มยำ

ぶりぶり海老ワンタン入り特製卵麺トムヤムスープ
チャオタイ人気のラーメンです。辛い物好きな人
にはたまらない一品です。

1150

1265



**目玉焼き (カイドオ)
の追加** 150

Fried Egg ไข่ดาว

165

HA6**センレック トムヤムクン****Tom Yam Thin Rice Noodles Soup with Prawn**

เส้นเล็กต้มยำกุ้ง

ぷりぷり海老&マッシュルーム入り細米麺トムヤムスープ
 チャオタイ大人気のラーメンです。辛い物好きな人にはたまらなく、
 病みつきになる一品です。

1150

1265

**HA7****センレック トムヤム ムー****Spicy Thin Rice Noodles Soup with Minced Pork, Fishballs and Roasted Pork**

เส้นเล็กต้มยำหมู

特製チャーシュー・豚挽肉・魚団子入り細米麺トピリ辛スープ
 具沢山でピリ辛ですが、あっさりとした味わいで、思わずスー
 プを飲み干したくなる味です。

1150

1265

**HA8****センレック ヌアプアイ****Thai Style Beef Soup with Thin Noodles**

เส้นเล็กเนื้อเปื่อย

牛すじ・牛団子入り細米麺牛ガラスープ
 牛すじをハーフ入りタイしょう油に長時間煮込んだラ
 ーメンです。テーブルにある調味料セットで、自分好みの
 味付けして見てはいかがでしょう？

1050

1155

**タイの焼きそば THAI STYLE FRIED NOODLES**

ก๋วยเตี๋ยวผัด

HB1**パッタイ****Pad Thai with Prawn** ผัดไทย

ぷりぷり海老入りタイ風焼きそば
 チャオタイ自慢の一品。粉唐辛子を加えて見て味の変化を楽し
 んでみてください。

1200

1320

HB2**パツシユウガイ****Thai Stir Fried Thick Rice Noodles with Chicken** ผัดซีอิ้วไก่

タイ風焼きうどん
 スウィート大豆ソース・幅広麺と鶏肉で炒めたタイ風焼きうどんです。

1150

1265

HB3**パツキーマオ センヤイガイ****Spicy Thai Stir Fried Drunken Noodles with Chicken and Vegetables** ผัดซีเม้าเส้นใหญ่ไก่

ピリ辛バジル風味と鶏肉と野菜を炒めた幅広麺焼きそば

1200

1320

お得なセットはいかがでしょう？ How about a great value set meal?

เซตลดคู่

HS1

ラーメン&焼きそばセット
 (ミニガパオライス、タイサラダ、デザート)
 ※セットの内容は日によって変更します。

Noodle Soup & Stir Fried Noodle Set
 (Mini Gappao Rice, Thai Salad, Dessert)
 *The contents of the set will change
 depending on the day.

ชุดราเมนและยากี่โซบะ
 (ข้าวผัดไก่ สลัดไทยและของหวาน)
 *ในชุดจะมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับวัน

450

495

**HS2**

ラーメン&焼きそばセット
 (ミニグリーンカレー、タイサラダ、デザート)
 ※セットの内容は日によって変更します。

Noodle Soup & Stir Fried Noodle (mini green curry,
 Thai salad, dessert)
 *Set contents change depending on the day.

ชุดราเมนและยากี่โซบะ
 (แกงเขียวหวาน สลัดไทย และของหวาน)
 *ในชุดจะมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับวัน

450

495

**トッピング Toppings****パクチーの追加**Coriander
ผักชี**250**

275

**チャーシュー(ムーデー)の追加(4枚)**4 Pieces of Roasted Pork
หมูแดด**250**

275

ソフトドリンク

HL1-1	ウーロンティー Oolong Tea	400 440	HL1-2	ジャスミンティー Jasmine Tea	400 440
HL1-3	レモングラスティー Lemongrass Tea	400 440	HL1-4	コカコーラ Coca Cola	400 440
HL1-5	100%パインジュース 100% Grapefruit Juice	400 440	HL1-6	100%グレープフル ーツジュース 100% Pineapple Juice	400 440

タイジュース

HL2-1	ココナッツジュース Coconut Juice	450 495	HL2-2	ローストココナツ ツジュース Roasted Coconut Juice	450 495
HL2-3	グアバジュース Guava Juice	450 495	HL2-4	マンゴジュース Mango Juice	450 495
HL2-5	ライチジュース Lychee Juice	450 495	HL2-6	パッションフルー ツジュース Passionfruit Juice	450 495
HL2-7	タイティードリンク Thai Tea Drink	450 495	HL2-8	仙草蜜ドリンク Grass Jelly Drink	450 495

アジアンホットティー(ポット入り)

HL3-1	ウーロン茶(ホット) Hot Oolong Tea	450 495	HL3-2	ジャスミン茶(ホット) Hot Jasmine Tea	450 495
HL3-3	レモングラス茶(ホット) Hot Lemongrass Tea	450 495			

コーヒー

HL4-1	ホットコーヒー Hot Coffee	400 440	HL4-2	アイスコーヒー Ice Coffee	400 440
-------	-----------------------	------------	-------	-----------------------	------------

伝統とモダンの玉手箱、タイ



タイ王国
Kingdom of Thailand

華麗な独自文化が連続と息づいてきた歴史ある王国、タイ。
静かなビーチリゾートに大都会の喧騒、きらびやかな仏教文化とどこにも類を見ない食文化。
タイは様々な顔を持っています。

国名:タイ王国 首都:バンコク 国花:ゴールデンシャワー
地理:東南アジアの中心
国土面積は約51万4000平方キロメートル(日本の約1.4倍)
気候:熱帯性気候・年平均温度約29℃
11月~2月乾期、3~5月曇期、6~10月雨期
人口:約6000万人
神聖な動物:白い象...象法という法律がタイにはあり、白象と認められた場合、その象は国王に献上しなければいけないことになっています。献上主は国王に謁見できるほか、多額の報償と名誉が与えられます。

タイ語で注文してみましょう! 単語と組み合わせて使うと便利です

女性はカー (ค๋ะ)、男性はカップ (คั๊บ) を語尾につけると丁寧になります。

こんにちは。(サワディー)	สวัสดี	ナンプラーはありますか? (ミーナンプラーマイ?)	มีน้ำปลาไหม
ありがとう。(コップン)	ขอบคุณ	調味料セットはありますか? (ミークアンブウンマイ?)	มีเครื่องปรุงไหม
すみません。(コートーツ)	ขอโทษ	あります。	มี
メニューを見せてください。(コードウーメーヌー)	ขอเมนู	ありません。	ไม่มี
注文をお願いします。(コーサンアハーン)	ขอสั่งอาหาร	これは何ですか? (ニークーアライ?)	นี่คืออะไร
これを1つください。(コーアニーヌンティー)	ขออันนี้หนึ่งที	これはどんな料理ですか? (ニークーアハーンアライ?)	นี่คืออาหารอะไร
水をください。(コーナム)	ขอน้ำ	これは辛いですか? (ニーベツマイ?)	นี่เผ็ดไหม
生ビールを2杯ください。(コーピアソツソーンゲオ)	ขอเบียร์สดสองแก้ว	とても辛いです。(ベツマーク)	เผ็ดมาก
チャービールを3本ください。(コーピアチャーサムクワツ)	ขอเบียร์ข้างสามขวด	あまり辛くありません。(マイベツ)	ไม่เผ็ด
グラスを4杯ください。(コーゲオスーバイ)	ขอน้ำสี่ใบ	もっと辛くしてください。(コーベツベツ)	ขอเผ็ด ๆ
トムヤムクンの大を1つください。(コートムヤムクンモーヤヌンティー)	ขอต้มยำกุ้งหม้อใหญ่หนึ่งที	辛くしないでください。(マイアオベツ)	ไม่เอาเผ็ด
トムカーガイの小を2つください。(コートムカーガイモーレックソーンティー)	ขอต้มยำไก่หม้อเล็กสองที	もっとパクチーをください。(コーパクチーブームイーク)	ขอผักชีเพิ่มอีก
スプーンを2つください。(コーチョーンソーンカン)	ขอช้อนสองคัน	パクチーを入れないでください。(マイサイパクチー)	ไม่ใส่ผักชี
おしほりください。(コーパーチェツム)	ขอผ้าเช็ดมือ	パクチーを食べられません。(ギンパクチーマイダーイ)	กินผักชีไม่ได้
とり皿を5つください。(コージャンバンハーバイ)	ขอจานแบ่งสองใบ	お腹いっぱいです。(イムレーオ)	อิ่มแล้ว
パッタイを2杯ください。(コーパッタイソーンジャン)	ขอผัดไทยสองจาน	いくらですか? (タオリ?)	เท่าไร
コショウはありますか? (ミープリックタイマイ?)	มีพริกไทยไหม	勘定をお願いします。(キツガン)	คิดเงิน

~人前を意味する(ティー) ที はほとんどの単位に使えて便利です。最初は(ティー)を使いましょう!

数字と単位	調味料	程度
1 (ヌン) หนึ่ง	砂糖 (ナムタン)	たくさん (ユツユツ)
2 (ソーン) สอง	塩 (グルア)	普通 (タマダー)
3 (サム) สาม	ナンプラー (ナムプラー)	少し (ニツノイ)
4 (スイー) สี่	酢 (ナムソムサイシユ)	全く入れない (マイサイ)
5 (ハー) ห้า	コショウ (ブリックタイ)	
6 (ホック) หก	粉唐辛子 (ブリックボン)	
7 (チェツ) เจ็ด	唐辛子酢 (ブリックナムソム)	
8 (ペー) แปด	唐辛子ナンプラー (ブリックナムプラー)	
9 (ガーオ) เก้า	日本の醤油 (シーウニーブン)	
10 (スイップ) สิบ	調味料セット (クアンブウン)	
人前 (ティー) ที		
グラス (ゲオ) แก้ว		
本(びん) (クワツ) ขวด		
個 (チン) ชิ้น		
空の皿・グラス・お椀・丼 (バイ) ใบ		
盛り付けた皿 (ジャン) จาน		
盛り付けたお椀・丼 (トゥワイ) ถ้วย		
スプーン、フォーク (カン) คัน		
味	飲み物	食材
辛い (ベツ) เผ็ด	水 (ナム)	牛肉 (ヌア)
甘い (ワーン) หวาน	氷 (ナムケン)	豚肉 (ム)
酸っぱい (プリヤオ)เปรี้ยว	アイスコーヒー (カフェイエーン)	鶏肉 (ガイ)
塩辛い (ケム) เค็ม	ホットコーヒー (カフェローン)	エビ (クン)
おいしい (カオイ)อร่อย	アイス紅茶 (チャーイエーン)	イカ (ブラームック)
	ホット紅茶 (チャーローン)	カニ (プ)
	ココロラ (コーク)	魚 (ブラー)
	マンガジュース (ナムマムウアン)	シーフード (タレー)
	牛乳 (ノム)	玉子 (カイ)
	ビール (ピア)	野菜 (バック)
	ウイスキー (ラオ)	キャベツ (ガランピー)
		もやし (トゥアゴ)
		レモンダス (タカイ)
		ホーリーバジル (バイガバオ)
		スウィートバジル (バイホラバー)
		スペアミント (バイサラネー)
料理法	食器類	
炒める (バツ) ผัด	はし (タキヤップ)	鶏肉 (ム)
揚げる (トーツ) ทอด	スプーン (チョーン)	豚肉 (ム)
焼く (ヤーン) ย่าง	フォーク (ソーム)	鶏肉 (ガイ)
あぶる (バオ) เผา	皿 (ジャン)	エビ (クン)
煮る (トム) ต้ม	お椀・丼 (トゥワイ)	イカ (ブラームック)
蒸す (ヌン) นึ่ง	おしほり (パーチェツム)	カニ (プ)
和える (ヤム) ยำ	つまようじ (マイチンファン)	魚 (ブラー)
	ナフキン (ガダチェツパー)	シーフード (タレー)
	灰皿 (ティーキアプリー)	玉子 (カイ)
		野菜 (バック)
		キャベツ (ガランピー)
		もやし (トゥアゴ)
		レモンダス (タカイ)
		ホーリーバジル (バイガバオ)
		スウィートバジル (バイホラバー)
		スペアミント (バイサラネー)
調理		
タイ料理 (アハーンタイ) อาหารไทย		
日本料理 (アハーンニーブン) อาหารญี่ปุ่น		
中華料理 (アハーンチーン) อาหารจีน		
麺の種類		
玉子麺 (バミー) ะหมี่		
極細米麺 (センミー) เส้นหมี่		
細米麺 (センレック) เส้นเล็ก		
幅広米麺 (センヤイ) เส้นใหญ่		
春雨 (ウンセン) รุ้นเส้น		



ร้านอาหารชาวไทย
THAI RESTAURANT CHAOTAI