



The food is a delicate blend of Thai and South East Asian influences. Designed to be share-able, each dish offers contrasting flavours of hot, sweet, sour and salty resulting in a balance of textures, flavours and aromas.

当レストランでは、タイや東南アジアを繊細に融合したお料理を提供しております。

すべてのメニューはシェアしやすいように作られております。

各自が織り成す辛さ・甘さ・酸味・塩味の風味、そして香りのコントラストをお楽しみ下さい。

前菜 starters

tiger prawn betel leaf w peanuts lime leaf coriander & coconut タイガー海老 キンマの葉、ライムの葉、ピーナッツ、パクチー、ココナッツ	7
lotus root chips w shallot salt & lime レンコンチップス エシャロット、塩、ライム	8
son in law egg w green mango & sweet yellow bean sauce 揚げ半熟卵 グリーンマンゴー、豆瓣醬ソース	6
steamed edamame beans w nori butter & fried garlic 枝豆 海苔バター、ガーリックチップ	9
crispy daikon & shiitake mushroom cake w roasted chilli soy dressing クリスピー大根&椎茸の合わせ ローストチリ醤油ドレッシング	14
silkin tofu w coriander mint herb salad & soy ginger dressing 絹ごし豆腐 パクチー、ミントハーブサラダ、甘口生姜醤油ドレッシング	12
salt & pepper cuttlefish w thai basil kaffir lime leaf & red nahm jim ソルト&ペッパーいか タイバジル、カフィライムの葉、レッドナムジンソース	16
crispy chicken wings w lime leaf coriander & house sweet chilli sauce クリスピーチキンの手羽先 ライムの葉、パクチー、自家製スイートチリソース	16
master stock braised lamb ribs w chilli mint sauce & cucumber ar jard ラムのスペアリブ蒸し チリミントソース、キュウリ、アルジャーダソース	26
spicy beef tartare w pickled mustard green mayonnaise & cassava crackers スパイシービーフユッケ マスタードグリーンマヨネーズのピクルス、キャッサバクラッカー	24
vietnamese chicken salad w glass noodle lemongrass herbs & nouc cham ベトナム風チキンサラダ 春雨、レモングラス、ベトナム風ソース	26
DIY spring roll w roasted duck breast cucumber kohlrabi & chilli soy vinegar お好みで包む鴨胸肉の春巻き キュウリ、コールラビ、チリ生姜醤油ソース	32

*all curry pastes, relishes and accompaniments are prepared fresh on site.
please be aware that we are unable to guarantee that any dish is completely free of any residual nut or shellfish traces*



メイン mains

yellow curry w roasted cauliflower cashew & sesame seed イエローカレー 焼きカリフラワー、カシューナッツ、胡麻	30
pad see ew w crispy pork belly chinese broccoli egg & ginger タイ風焼きそば クリスピー豚バラ肉、カイラン、卵、生姜	32
stir-fried vegetables w house made black bean sauce & crispy kale 野菜炒め 自家製ブラックビーンソース、クリスピーケール	30
crispy pork ribs w sweet & sour tamarind sauce sesame & wombok salad クリスピーポークリブ 甘酸っぱいタマリンドソース、胡麻、白菜サラダ	34
chicken cashew stir-fry w chilli jam thai basil & snake bean チキンとカシューナッツ炒め物 チリジャム、タイバジル、ササゲ豆	32
aromatic curry w beef cheek kipfler potato & pickled eschalot 香り豊かなカレー 牛ほほ肉、キップラーポテト、エシャロットのピクルス	36
beef stir-fry w black pepper sauce spring onion broccolini & shimeji mushroom 牛肉の炒め物 黒コショウソース、長ネギ、ブロッコリー、しめじ	36
sichuan half duck w chilli coriander ginger & star anise soy sauce 四川風ダック(ハーフ) 唐辛子、パクチー、しょうが、八角醤油ソース	38
curry laksa w tiger prawn diamond clam arrow squid & vermicelli ラクサカレー タイガーエビ、ハマグリ、ヤリイカ、ビーフン	46
jungle curry w steamed barramundi cherry tomatoes asparagus & thai noodle ジャングルカレー 蒸し白身魚、チェリートマト、アスパラガス、タイヌードル	40

サイドメニュー sides

steamed asian greens w wild mushroom & soy ginger dressing 蒸しアジア野菜 天然キノコ、生姜醤油ドレッシング	16
cos lettuce & cucumber salad w sesame pickled ginger vinaigrette ロメインレタスとキュウリのサラダ、胡麻、漬け生姜ビネガーソース	10
roti bread w house-made peanut sauce ロティブレッド(平たいパン)と自家製ピーナッツソース	10
steamed jasmine rice ジャスミンライス	3 pp
steamed brown rice 玄米	4 pp

*all curry pastes, relishes and accompaniments are prepared fresh on site.
please be aware that we are unable to guarantee that any dish is completely free of any
residual nut or shellfish traces*