

タイ リゾート ランチ  
 … THAI RESORT LUNCH …

サラダ・セットドリンク・一口トムヤムクン付き  
 ライス大盛無料



1. タイ風焼きそば パッタイ

ナンブラー・スイートチリなどを加えた  
 オリジナルソースで仕上げたタイ風の焼きそば

¥1,380

パクチー  
 増量  
 +¥200



2. ズワイガニのグリーンカレーリゾット

定番のグリーンカレーをリゾットでご用意  
 グリーンカレー特有の味わいと  
 ズワイガニの風味のハーモニー

¥1,550

3. ロイクラトン特製ガパオライス

スイートチリやオイスターソースで味付けした  
 オリジナルスタイルのガパオライス  
 温泉卵と絡めてお楽しみください

¥1,150

4. タイ風チキンライス カオマンガイ

ぶつ切りにした茹でた鶏肉をのせた  
 “シンガポールチキンライス”  
 醤油ベースの相性抜群のソースでどうぞ

¥1,150

5. カオムーデン

タイの生姜ガランガーでじっくりと煮込んだ  
 知る人ぞ知るタイ風焼豚のセライス

¥1,200

セットドリンク  
 SET DRINKS

(H/I)…ホット or アイス

コーヒー(H/I)	カフェラテ(H/I)	豆乳ラテ(H/I)
チョコレート(H/I)	豆乳チョコレート(H/I)	
紅茶(H/I)	ウーロン茶(H/I)	ジャスミン茶(H/I)
チャイ(H/I)		
オレンジジュース	グレープフルーツジュース	
トマトジュース	炭酸水	コーラ
ジンジャーエール	トニックウォーター	

ランチコース  
 LUNCH COURSE

●バゲット・セットドリンク付き●

¥2800 Course

Appetizer

前菜 2 種盛り合わせ

Salad or Soup

10品目の具沢山彩りサラダ

または

たっぷりパクチーのヤムウンセン

または

フォアグラの入ったパイ包みトムヤムクン

Pad Thai or Risotto

タイ風焼きそば “パッタイ”

« 特製ソース or 塩トリュフ »

または

ズワイガニのリゾット

« グリーンカレー or スイートチリクリーム »

Main

くちどけ加藤ポークの白ワイン煮

ナンブラー香るガーリックソース

または

白身魚の蒸し焼き

根菜を加えたクラムチャウダーソース

または

黒毛和牛サーロインのロティ

トリュフソース

プラス  
2000円

Dessert

本日のデザート

SIDES

パクチー単品	350
生ビール	490
スパークリングワイン	490
グラスワイン 赤・白	490
ノンアルコールビール (小瓶)	490
ノンアルコールスパークリングワイン	490
シンハービール(タイ産)	550
チャンビール(タイ産)	550
モンズンバレー(タイ産) 赤・白	550
本日のプチデザート	300

表示価格は、すべて税込表示です