

前菜 อาหารเรียกน้ำย่อย

01 / 08

1. 揚げ春巻き ปอเปี๊ยะทอด

¥1,000 6切れ

豚ひき肉、春雨、にんじん、キャベツ、青ねぎ、パクチーをライスペーパーで包んで揚げた春巻き。甘酢ソース付き。



2. エビの揚げ春巻き กุ้งม้วนทอด

¥1,200 4個

エビをライスペーパーで包んで揚げた春巻き。甘いプラムソース付き。



3. 生春巻き ปอเปี๊ยะสด

¥1,400 4個

エビ、レタス、にんじん、きゅうり、ニラ、パクチーを薄いライスペーパーで包んだ生春巻き。特製ピーナッツソース付き。



4. タイ風ポークリブ ช่โครงหมูคั่ว

¥1,000

豚スペアリブをタイ風のんにくと黒こしょうのソースでじっくり煮込みました。



5. チキンサテー ไก่สะเต๊ะ

¥1,300 4本

ココナッツミルクとカレー粉で漬けた鶏肉の串焼き。ピーナッツソース付き。



6. 揚げ豆腐 เต้าหู้ทอด

¥800

揚げ豆腐に甘酢ソースとピーナッツを添えました。



サラダ ยำและสลัด

02 / 08

7. 牛肉のタイ風サラダ ยำเนื้อ

¥2,500

グリルした牛肉にレタス、トマト、きゅうり、セロリ、赤玉ねぎ、パクチー、青ねぎを合わせ、ライム果汁、ケチャップ、チリソース、ナンプラーで和えました。



8. シーフード春雨サラダ ยำกุ้งเส้นทะเล

¥2,500 シーフード

春雨、カニ風味かまぼこ、イカ、エビ、ホタテ、黒きのこ、トマト、セロリ、青ねぎ、パクチー、赤玉ねぎ、煎りピーナッツを、ライム果汁、ケチャップ、チリソースで和えました。



9. ラープ (タイ風ひき肉サラダ) ลาบ

鶏肉・豚肉 ¥2,000 / 牛肉 ¥2,300

お好みの加熱したひき肉に、煎り米粉、赤玉ねぎ、青ねぎ、パクチー、コブミカンの葉、ライム果汁、ナンプラーを合わせたタイ風サラダ。



10. ナムトック (タイ風グリル肉のサラダ) น้ำตก

¥2,500 牛肉・豚肉

グリルした肉の薄切りに、赤玉ねぎ、コブミカンの葉、ミントを合わせ、ライム果汁、煎り米粉、ナンプラーで和えました。



11. ソムタム (青パパイヤサラダ) ส้มตำไทย

¥1,800

千切りの青パパイヤ、いんげん、トマトを、にんにく入りの甘酸っぱく程よい辛さのソースで和え、煎りピーナッツをトッピング。



12. ミックス野菜サラダ สลัดผักรวม

¥800

レタス、千切りにんじん、大根、紫キャベツ、ベビーほうれん草、トマト、きゅうりのサラダ。ごまドレッシング付き。



スープ ๕๗

03 / 08



13. エビのトムヤムヌードル ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง 🌶️

¥1,600 エビ

エビ、米麺、ガランガル、コブミカンの葉、レモングラス、もやし入りの酸っぱく辛いスープ。パクチーをトッピング。



14. トムヤムクン ต้มยำกุ้ง 🌶️

¥2,500

エビ、きのこ、玉ねぎ、レモングラス、コブミカンの葉、ガランガル入りの、程よい辛さと酸味のスープ。パクチーをトッピング。



15. トムカーガイ (鶏肉のココナッツスープ)

ต้มข่าไก่

¥2,200

鶏肉、きのこ、玉ねぎ、レモングラス、コブミカンの葉、ガランガルを使った、程よい辛さと酸味のココナッツスープ。パクチーをトッピング。



炒め物 อาหารผัด

04 / 08

16. パッタイ (タイ風焼き米麺) ผัดไทย

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード・牛肉 ¥2,000

お好みの具材、卵、赤玉ねぎ、米麺、もやし、ニラをPhada's特製パッタイソースで炒め、砕いたピーナッツをトッピング。



17. パッシーユー (太麺の醤油炒め) ผัดช๊วย

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード・牛肉 ¥2,000

幅広の米麺、お好みの具材、白菜、ブロッコリーをブラウンソースで炒めました。



18. 春雨炒め ผัดขี้เหล็ก

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード・牛肉 ¥2,000

春雨、お好みの具材、卵、にんじん、キャベツ、玉ねぎ、トマト、もやしの炒め物。



19. ガパオ炒め ผัดกะเพรา

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード・牛肉 ¥2,000

お好みの具材、バジル、玉ねぎ、パプリカを唐辛子とにんにくのソースで炒めました。



20. 生姜炒め ผัดขิง

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材、生姜、玉ねぎ、パプリカをブラウンソースで炒めました。



21. 野菜炒め ผัดผักรวบ

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、もやし、きのこ、玉ねぎ、パプリカ、白菜をオイスターソースと醤油で炒めました。



炒め物 อาหารผัด

05 / 08

22. タイ風オムレツ ไช้เจียจ

¥1,000 エビ・豚肉・鶏肉

お好みの具材、玉ねぎ、トマト、青ねぎを加えたタイ風オムレツ。パクチーをトッピング。



23. 鶏肉とカシューナッツ炒め ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🌶️

¥2,500

鶏肉、カシューナッツ、にんじん、玉ねぎ、パプリカをスイートチリとココナッツミルクのソースで炒めました。



24. パッキーマオ（ピリ辛麺炒め） ผัดซีเม่า 🌶️

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

麺、お好みの具材、野菜、きのこ、玉ねぎ、パプリカ、バジルを唐辛子とにんにくのソースで炒めました。



25. 甘酢炒め ผัดเปรี้ยวหวาน 🌶️

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500

エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの肉の薄切り、にんじん、きゅうり、玉ねぎ、トマト、パイナップル、青ねぎを甘酢ソースで炒めました。



26. タイ風チャーハン ข้าวผัด

野菜・鶏肉・豚肉 ¥1,600 / 豆腐 ¥1,300

エビ・シーフード・牛肉 ¥2,000

お好みの具材、玉ねぎ、トマト、卵、青ねぎを使ったタイ風チャーハン。



カレー ㄟกจ

06 / 08

ディナーメニューにはライスが付いていません。

27. レッドカレー ㄟกจแดง ㄟกจ

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500
エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材をレッドカレーペースト、ココナッツミルク、パプリカ、バジルで煮込みました。



28. パネーンカレー ㄟกจพะเนียง ㄟกจ

鶏肉・豚肉 ¥1,900 / 豆腐 ¥1,500
エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材をレッドカレーペースト、ココナッツミルク、パプリカ、砕いたピーナッツで煮込みました。



29. グリーンカレー ㄟกจเขียวหวาน ㄟกจ

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500
エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材をグリーンカレーペースト、ココナッツミルク、なす、たけのこ、パプリカ、バジルで煮込みました。



30. エビのチューチーカレー ㄟกจทูต ㄟกจ

¥2,500

エビを濃厚なレッドカレーソース、ココナッツミルク、パプリカで調理しました。



31. マッサマンカレー ㄟกจมัสมั่น

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500
エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材をマッサマンカレーペースト、ココナッツミルク、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、タマリンド果汁、煎りピーナッツで煮込みました。



32. カレー粉炒め ㄟกจผงกะหรี่

鶏肉・豚肉 ¥1,800 / 豆腐 ¥1,500
エビ・シーフード ¥2,500 / 牛肉 ¥2,300

お好みの具材、玉ねぎ、セロリ、青ねぎを、チリペースト入りのクリーミーなカレーと卵のソースで炒めました。



ライス ข้าว

07 / 08

33. タイ・ジャスミンライス ข้าวสวย

¥300



34. タイもち米 ข้าวเหนียว

¥400



タイのデザート ขนบไทย

35. バナナのココナッツミルク煮 กล้วยวุ้น

¥400

タイのバナナを甘いココナッツミルクでやわらかく煮ました。



36. マンゴーともち米のデザート ข้าวเหนียวมะม่วง

¥1,300

熟したマンゴーに、甘いココナッツもち米を添えたデザート。



37. タピオカのココナッツミルク สาคู

¥400

タピオカ、細切りココナッツ、甘く煮たパームフルーツ入りのココナッツミルクデザート。



38. バナナスプリット กล้วยกับไอศกรีม

¥600

スライスしたバナナにアイスクリーム2スcoopとホイップクリームを添えました。



ご案内 หมายเหตุ

08 / 08

- 食物アレルギーのある方はスタッフにお知らせください。 หากแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงาน
- ディナーメニューにはライスが付いていません。 เมนูอาหารเย็นไม่รวมข้าว
- シーフード：カニ風味かまぼこ・エビ・イカ。 อาหารทะเล: ปูอัด กุ้ง และปลาหมึก
- 豆腐のメニューもございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。 มีเมนูเต้าหู้ กรุณาสอบถามพนักงาน

辛さ調整 ปรับระดับความเผ็ด

辛さ 1-2 ระดับ 1-2		無料 ฟรี
辛さ 3 ระดับ 3		¥300
辛さ 4 ระดับ 4		¥400
辛さ 5 ระดับ 5		¥500

追加トッピング เพิ่มปริมาณ

具材 วัตถุดิบ	料金 ราคา
 鶏肉・豚肉	ไก่ / หมู ¥500
 牛肉・エビ・シーフード	เนื้อวัว / กุ้ง / อาหารทะเล ¥600
 野菜または豆腐	ผักหรือเต้าหู้ ¥300
 卵	ไข่ ¥150
 別添え粉唐辛子	พริกปั่นแยก ¥100
 お持ち帰り用ソース	ซอสแยกสำหรับซื้อกลับบ้าน ¥100

Drinks

03 / 03

ドリンクメニュー

SODA

Coke

コーラ
โค้ก



¥400

Ginger Ale

ジンジャーエール
จินเจอร์เอล



¥400

Coke Zero

コカ・コーラ ゼロ
โค้กซีโร่



¥400

Sprite

スプライト
สไปรท์



¥400

Green Syrup Soda

グリーンシロップソーダ
น้ำเขียวโซดา



¥400

Red Syrup Soda

レッドシロップソーダ
น้ำแดงโซดา



¥400

Green Syrup with Milk

グリーンシロップミルク
นมเขียว



¥600

Red Syrup with Milk

レッドシロップミルク
นมชมพู



¥600

JUICES & MILK

Apple Juice

アップルジュース
น้ำแอปเปิ้ล



¥400

Pineapple Juice

パイナップลจูส์
น้ำสับปะรด



¥400

Orange Juice

オレンジジュース
น้ำส้ม



¥400

Cold Milk

冷たいミルク
นมเย็น



¥400

COFFEE

Iced Black Coffee

アイスブラックコーヒー
กาแฟดำเย็น



¥400

Hot Black Coffee

ホットブラックコーヒー
กาแฟดำร้อน



¥400

COFFEE

Thai Iced Coffee with Milk

タイ風アイスミルクコーヒー
กาแฟไทยเย็นใส่นม



¥600

TEA

Thai Milk Tea

ไทมิลกที
ชาไทย



¥600

Thai Lime Tea

ไทม์ไลม์ที
ชามะนาว



¥600

Hot Tea

ฮอตที
ชาร้อน
Choices: Chamomile, Peppermint, Darjeeling,
Lemongrass, Earl Grey
คาโมมิลล์・ペパーミント・ダーจิリン
เลมอนกราส・อาร์ลเกรย์



¥400

BEER

Leo • Thai Beer

ลิโอ (ไทยเบียร์)
ลีโอ



¥800

Singha • Thai Beer

สิงห์ (ไทยเบียร์)
สิงห์



¥800

Chang • Thai Beer

ช้าง (ไทยเบียร์)
ช้าง



¥800

Asahi • Japanese Beer

アサヒ (日本のビール)
อาซาฮี



¥800

Sapporo • Japanese Beer

ซัปโปโร (日本のビール)
ซัปโปโร



¥800

THAI RUM

Mekhong • 35% ALC

เมคอน (แอลกอฮอล์35%)
แม่น้ำโขง
Mixed with soda or Coke
โซดา割りまたは コーラ割り



¥800

Sangsom • 40% ALC

เซนซอม (แอลกอฮอล์40%)
แสงโสม
Mixed with soda or Coke
โซดา割りまたは コーラ割り



¥800

WINE

Red Wine

赤ワイン
ไวน์แดง



¥500

White Wine

白ワイン
ไวน์ขาว



¥500