

MAIN MENU

単品

or

ハーフ
ハーフ

ハーフ&ハーフは
1~5の中から
お好きな
組み合わせで
お選びください

お気軽に
お申し付け
ください



ごはん大盛り

無料!

- 酢 アップルピネガー
- 辛 グリーンチリペースト
- 香 バクチャー

<p>1</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p> <p>当店オリジナル! </p> <p>タイ風ミートライス グリーンカレー味のミートソースのせごはん</p> <p>¥800</p>	<p>2</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p> <p>やわらか牛肉のハヤシライス 脂ののった国産牛をじっくりと煮込んだ絶品ハヤシライス</p> <p>¥900</p>	
<p>3</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p> <p>ルーローハン 魯肉飯 豚バラ肉を甘辛く煮込んだ台湾屋台料理</p> <p>¥900</p>	<p>4</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p> <p>1~5 ルー大盛り +¥200</p> <p>アジアンタコライス 具だくさんのオリジナルタコライス</p> <p>¥900</p> <p>具だくさん! </p>	
<p>5</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p> <p>石上極み豚のアジアン豚しゃぶごはん アジアンスープでしゃぶしゃぶした豚肉のせどんぶり</p> <p>¥900</p>	<p>6</p> <p><input type="radio"/> only</p> <p>アジアンスープリゾット トムヤムクン+ココナッツミルクのスープごはん</p> <p>¥800</p>	
<p>7</p> <p><input type="radio"/> only</p> <p>アジアンスープフォー 「ブン」という米麺を使ったオリジナル麺料理</p> <p>¥800</p>	<p>8</p> <p><input type="radio"/> only</p> <p>残ったスープのみに! ¥100 カップ玄米</p> <p>タイ風豚つみれスープフォー クイティアオ・ルクチン・ムーサップ ぶりぶり弾力の豚つみれとあっさりスープのタイ風米麺</p> <p>¥800</p>	
<p>TOPPING</p> <p>¥100 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • BAZIOのポテトサラダ • ナスのアジアンマリネ • ワタナベファームの味玉 	<p>¥150 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • アジアンスープ • 豚つみれスープ • ミニサラダ 	<p>¥200 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 極み豚のアジアンチャーシュー • 極み豚のアジアン豚しゃぶ



ENGLISH

MAIN MENU

SINGLE ITEM

or

HALF & HALF

Please choose your favorite combination of half & half from 1 to 5

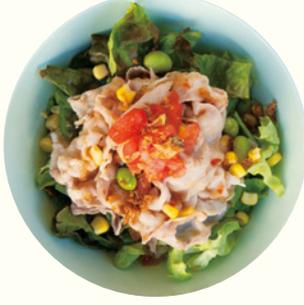
Please feel free to contact us.

A LARGE SERVING OF RICE

FREE!



Coriander
Green chili paste
Apple vinegar

<p>1</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p>  <p>¥800</p> <p><i>Our original menu!</i></p> <p>Thai style minced chicken rice Green curry flavored meat sauce on brown rice</p>	<p>2</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p>  <p>¥900</p> <p>Hayashi rice Demi-glace stewed hashed beef with rice</p>	
<p>3</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p>  <p>¥900</p> <p>Lurou fan Taiwanese braised pork rice</p>	<p>4</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p>  <p>¥900</p> <p><i>Full of ingredients!</i></p> <p>Fusion taco rice Taco rice with homemade Thai-style meat</p>	
<p>5</p> <p><input type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/></p>  <p>¥900</p> <p>Fusion pork shabu-shabu with brown rice Boiled pork with asian soup over brown rice</p>	<p>6</p> <p><input type="radio"/> only</p>  <p>¥800</p> <p>Fusion soup risotto Brown rice porridge of Tom yum and coconut milk</p>	
<p>7</p> <p><input type="radio"/> only</p>  <p>¥800</p> <p>Fusion soup pho Original Pho using rice noodle 'Bun'</p>	<p>8</p> <p><input type="radio"/> only</p>  <p>¥800</p> <p><i>To finish off the leftover soup</i></p> <p>¥100 cup of brown rice</p> <p>Thai style pork ball pho Chewy texture meatball with light soup</p>	
<p>TOPPING</p> <p>¥100 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potato salad • Asian marinated eggplant • Seasoned boiled egg 	<p>¥150 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asian soup • Pork ball soup • Small salad 	<p>¥200 (1item)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asian roast pork slices • Asian pork shabu-shabu