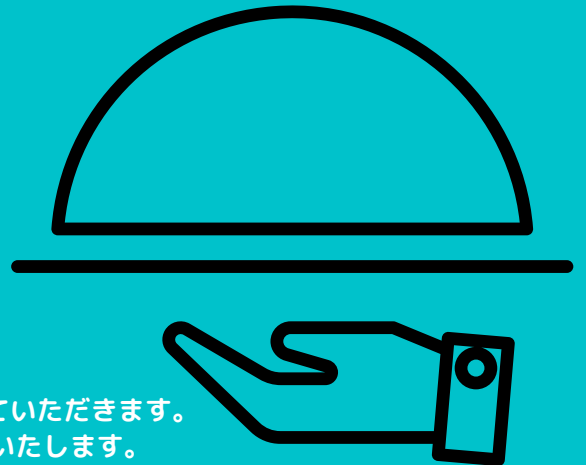


# Food menu



SALAではワンドリンクオーダー制とさせていただきます。  
ご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

We ask that you order at least one drink per customer.



お酒によく合う

おつまみ



# SPEED MENU



・タイのエビチップス 450円

Shrimp chips

ふわっシャクっとみんな大好きアジアのエビチップス。スイートチリソースにつけて召し上がれ。スナック感覚でもお料理と一緒に（タイの和物などをのせて食べても◎）お子様もお召し上がりいただけます。



山椒ピリ辛ピーナッツ 450円

Japanese pepper spicy peanuts

山椒の効いたピリ辛の病みつきピーナッツ



・台湾たたききゅうり 400円

Taiwanese

Tataki cucumber

焦がしガーリックとピリ辛の味の中にも甘味があるのが台湾風！



・台湾手作り大根もち 600円(3枚)・台湾炙りトマト梅の粉 500円

Taiwanese radish cake

台湾人游さんのオリジナルレシピ。上質な干し海老・ベーコンの旨味が◎の大根もち。カリッと焼き上げています。



Taiwanese roasted tomatoes with plum powder

炙ったトマトをカットして台湾の梅の粉をかけて和えた物。梅とは思えない甘味のある病みつきになる粉です。



・台湾豆腐干雑魚炒め 600円

Stir-fried Taiwanese tofu and dried fish

台湾の珍味の豆干（日本の押し豆腐のような物）をじゃこことネギでピリ辛に炒めています。



・台湾の腸詰 950円 Taiwan sausage

五香の香りがほんのり漂う。

・広東の腸詰 900円 Cantonese sausage

ほんのり甘みがありベーコンのように食べやすい腸詰です。



台湾干し大根卵焼き

とある日の前菜プレート2名分

・台湾、広東の腸詰ハーフ&ハーフ 1100円 sausage half and half

・台湾干し大根卵焼き 2枚550円/4枚1100円

Taiwanese dried radish omelet

・カオマンガイの上 ※米なしのあて Khao Man Gai without rice

(ゆで 850円・揚げ850円 ラープ900円)



・前菜盛り合わせプレート 1名1200円/2名1500円/3名1800円

Assortment of Appetizers

その日のおすすめのおつまみを5種以上プレートにのせてご提供いたします！迷ったらこちらをご注文ください。



・台湾ゆでぶた (サンリーバイゾウ)1100円

pork slices with garlic sauce

皮付きの豚バラを柔らかくゆでスライス。ニンニクと台湾の旨味たっぷりのオイスターソースのタレをかけていただきます。パクチーがよく合います！

・【鉄板でご提供】タイのふわふわ卵焼き「カイチャオ」900円~

Thai style omelet

高温で揚げるように焼いて作るタイの卵焼き。ホットチリソースをつけていただきます。

シンプルタイ醤油あじ900円/豚ミンチ入1000円/パクチーたっぷり入り1300円

simple soysauce taste

With minced pork

With plenty of coriander

+350円

ジャスミンライスon  
カイチャオ!



カイチャオ



台湾イカ団子



油淋鶏



アジア生春巻き

・台湾揚げイカ団子 (6個) 850円

Fried squid dumplings

・台湾油淋鶏 (ユーリンチー6個) 1100円

揚げたときに酸味と甘味のソースがかかっています！

Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

・台湾からあげ (5個) 850円

五香が効いた台湾らしい唐揚げ Taiwanese style fried chicken

・タイのスパイシーからあげ (5個) 850円

タイこしょうとパクチーの根が効いたタイらしい唐揚げ Thailand style fried chicken

・台湾&タイの2種のせセット (6個) 950円

Taiwanese & Thailand style fried chicken combo

野菜をしっかり  
取ろう！



・アジア生春巻き (2本/1本2カット) 1000円 Raw spring rolls

2種のソース付き (タイの青唐辛子の辛いタレ・甘みのあるスウィートチリ) +500円で1本追加

・ベトナム揚げ巻き(ミニ6本) 900円 Fried spring rolls

酢と砂糖の酸味と甘みのソース サニーレタス・しそ・ミント・パクチーなどが添えられています

・タイのきゅうりのソムタム 1150円

Thai spicy cucumber salad

タイのスパイシーサラダ。酸味と辛味・甘みが見事に調和した味付け。干し海老やトマト・きゅうり・にんじんを和えたサラダ

・タイの春雨サラダ「ヤムウンセン」 1150円

Spicy glass noodle salad.

タイのスパイシーサラダ。酸味と辛味・甘みが見事に調和した味付け。海老や野菜と春雨を和えたサラダ

・タイの豚ミンチとハーブのサラダ「ラープ」 1350円

Spicy minced pork salad.



ヤムウンセン



## 炒め物

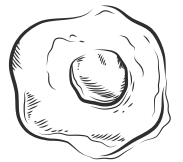


ガパオのライス、フライドエッグ付



空芯菜のタイ風炒め

- ・ 空芯菜の炒め物 1200円  
Stir-fried water spinach  
タイ：味噌あじ 台湾：魚介BBQ味 ※辛さ調整OK
- ・ タイの豚肉と野菜、バジルの炒め物「ガパオ」 1200円 (ライス付1550円)  
Thai stir-fried minced pork with basil
- ・ セロリとイカの台湾BBQ炒め 1300円 (ライス&フライドエッグ付1700円)  
Stir-fried celery and squid with Taiwan BBQ source
- ・ きゅうりとイカの台湾BBQ炒め 1300円  
Stir-fried cucumber and squid with Taiwan BBQ source
- ・ ニンニクとタイ胡椒、豚肉のタイオイスターソース炒め  
「ガティアムピットイ」 1200円 Stir-fried pork with garlic and pepper  
+150円  
フライドエッグ付
- ・ キャベツのナムプラー炒め「ガランピーナムプラー」 800円  
Stir-fried cabbage nam pla
- ・ 鶏肉とネギとカシューナッツの炒め物 1300円  
Stir-fried chicken and cashew nuts



## ご飯もの



- ・ 単品ジャスミンライス 350円 Jasmine rice
- ・ 単品もち米カオニャオ 450円 Sticky rice
- ・ タイのグリーンカレー 1300円 Green curry  
グリーンカレー
- ・ 台湾の魯肉飯 (ルーローファン) 1100円 (ミニミニサイズ700円)  
Taiwanese dish of pork stewed in soy, served on rice  
皮付きの豚と椎茸を4時間以上醤油ベースのタレで煮込んだ丼。五香の香りが食欲をそそります。



魯肉飯 (ルーローファン)

## カオマンガイ Khao Man Gai

とりの出汁で炊いたご飯の上にとりが乗っています。  
それぞれにSALAオリジナルのタレをかけてお召し上がりください。

- ・ カオマンガイ ゆで 1300円  
生姜のきいた甘辛い茶色のソース Thai boiled chicken rice
- ・ カオマンガイ あげ 1300円  
スウィートチリソース Thai fried chicken rice
- ・ カオマンガイ ラープ 1300円 Thai fried chicken rice  
揚げたとりの上に酸味と辛味、ハーブの入った和え物が乗っています with spicy source



カオマンガイ (ゆで&あげ)

2種のせ 1500円 3種のせ 1800円