

スープ・サラダ付き

Khao Man Gai

# カオマンガイ

Khao man gai is a juicy chicken served on top of jasmine rice.



鶏の出汁で炊いたジャスミンライスの上に、スライスした鶏をのせ、オリジナルのタレをかけていただくタイ料理です。

ラープ 人気No.1

ゆで・あげ・ラープ  
3種類からお好きな2種を選ぶ！



欲張り夢のWコンボ  
1250円

- ゆで 生姜の効いたタイの味噌ベースのタレ
- あげ スイートチリソース
- ラープ 酸味と辛味、ハーブの効いたタイらしい風味



カオマンガイゆで  
Boiled Chicken

1100円



カオマンガイあげ  
Fried Chicken

1100円



カオマンガイラープ  
Fried spicy Chicken

1100円

## CUSTOMIZE

- とり大盛り + 200円
- パクチー大盛り + 200円
- ごはん大盛り + 150円
- パクチーメガ盛り + 350円





ルーローファン

# 魯肉飯 Relu Fan

スープ・サラダ付



Taiwanese dish of pork stewed in soy, served on rice.

1000円

歯ごたえを大切に、皮付きの豚バラ、椎茸を全て手作業でカット。醤油ベースの甘辛タレで4時間以上じっくり煮込みます。良質な豚の脂やしいたけの旨味、五香の香りが口の中でふんわりと広がります。



Shutter  
Chance



生卵or半熟卵  
台湾激辛ラー油  
トッピングおすすめ!

SALAのオンラインショップにて魯肉飯の具販売中!



customize

生卵+100円/半熟卵+100円

ごはん大盛り+150円/台湾激辛ラー油+100円

パクチー大盛り200円/パクチーメガ盛り+350円



# グリーンカレー

green curry



スープ・サラダ付

1100 円



とにかくココナッツを惜しまずリッチに使用しペーストもポイントですが、時間をじっくりかけて良質なココナッツの油を抽出する調理法、パームシュガーの使用などがコクと旨味を最大限に引き出しています。

辛さのレベルをお選びください。 Please select the spicy level.

①ピリ辛spicy ②辛いhot ③激辛super hot

# LUNCH SET

**Soft Drink**  
+ 400円

- ・マンゴージュース Mango juice
- ・グアバジュース Guava juice
- ・パインジュース Pine juice
- ・ジンジャエール Ginger Ale
- ・紅茶(Hot or Ice) tea



**Soft Drink**  
+ 450円

お時間頂きます！

- ・ハンドドリップホットコーヒー (Hot or Ice) Coffee  
太山寺珈琲焙煎室SALAオリジナルブレンドコーヒー「Feel Asia」使用
- ・台湾生姜湯 (Hot or Ice) Taiwanese Ginger tea
- ・ベトナム風コーヒー (Hot or Ice) Vietnam coffee  
太山寺珈琲焙煎室SALAオリジナルブレンドコーヒー「Feel Asia」使用
- ・スパイス香るクラフトコーラ SpiceCoke



**Alcohol Drink**  
+ 500円

- ・アサヒ生ビール Draft beer
- ・グラススパークリング Glass sparkling
- ・グラスワイン赤・白 Glass wine red white
- ・チューハイ Japanese Alcohol  
レモンLemon ライムLime グレープGrapefruit



**Alcohol Drink**  
+ 600円

・世界のビール World beer

- ①タイ シンハー
- ②シンガポール タイガー
- ③ラオス ビアラオ
- ④インドネシア ビンタン
- ⑤中国 チンタオ



**Dessert**



**Double**



**Single**

ココナッツアイス・マンゴーアイス

の上にココナッツロング・フルーツなどがトッピングされています

**Single + 400円**

アイス1種  
ココナッツアイスorマンゴーアイス

**Double + 550円**

アイス2種  
ココナッツアイス&マンゴーアイス