

Appetizers 前菜

Cured Aurora Salmon - daikon, wakame, wasabi mayo, hokkaido ikura G オーロラサーモンのマリネ、ダイコン、ワカメ、わさびマヨネーズ、北海道いくら	420
Tuna Tataki - japanese sesame, ponzu, wasabi mayo G マグロのたたき、ごま、ポン酢、わさびマヨネーズ	420
Pan Seared Jean Larnaudie Foie Gras - figue chutney, balsamic reduction, yomogi brioche ジョンローナウディーフォアグラのソテー、イチジクのチャトニーソース、バルサミコリダクション、ヨモギブリオッシュ	990
Prawn Cocktail - iceberg, lotus root, japanese cocktail sauce, avocado, ikura G 海老のカクテル、アイスバーグ、レンコン、和風カクテルソース、アボカド、イクラ	670
Soba Salad - japanese vinaigrette, japanese herb salad, seared tiger prawns そばサラダ、和風ビネグレット、和風ハーブサラダ、車海老のソテー。	670
Scallop Ceviche - hokkaido scallop, pickled cucumber, pickled lotus root, japanese salad G ホタテのセビチェ、北海道産帆立貝柱、胡瓜のピクルス、蓮根のピクルス、和風サラダ	690
Heirloom Tomatoes - bocconcini, japanese vinaigrette V エアルーム・トマト、ボッカチーニ、和風ビネグレット	620
Beef Tataki - wakame, yuzu ponzu vinaigrette, nameko mushroom G 牛肉のタタキ、わかめ、ゆずポン酢、なめこ	680

Salads サラダ

Beetroot Salad - crispy quinoa, avocado, nameko mushroom, japanese vinaigrette V G ビーツのサラダ、クリスピーキヌア、アボカド、なめこ、和風ビネグレットソース	480
Caesar Salad - parmesan, anchovies, pancetta, soba crouton G シーザーサラダ、パルメザンチーズ、アンチョビ、パンチェッタ、そばのクルトン	460
Nicoise Salad - tuna furikake, beans kalamata olives, tomatoes and potato ニース風サラダ、マグロのたたきふりかけ風味、ビーンズ、カラマタオリーブ、トマト、ポテト	620
Organic Heirloom Carrot Salad - miso cured tofu, pomelo V 有機エアルーム人参のサラダ、豆腐の味噌漬、ポメロ	620

Soups スープ

Roasted Paprika - tomato soup, togarashi, gruyère cheese palmier V ローストパプリカ、トマトスープ、唐辛子、グリュイエールチーズのパルミアビスケット	420
Roasted Kabocha Pumpkin Soup - goma sesame croutons V ローストしたカボチャのスープ、ごまクルトン	420
French Onion Soup - gruyere bruchetta V フレンチ・オニオン・スープ、グリュイエールブルケッタ	420
Miso Soup - miso soup, spring onion, leek, tofu G 味噌汁、味噌汁、長ネギ、白髪ネギ、豆腐	320

G gluten free **V** vegetarian **V** vegan

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.
Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Yatai Donburi & Yakatori 屋台どんぶり・焼き鳥

All Yatai Donburi is served with choice of side dish: Japanese salad or Japanese pickle & Onsen egg
すべての屋台丼には、お好みのサイドメニューが付きます。和風サラダ、漬物、温泉卵のいずれかをお選びいただけます。

Donburi Chicken Teriyaki チキン照り焼き丼	390
Donburi Hot Smoked Norwegian Salmon ホットスモーク・ノルウェーサーモン丼	390
Donburi Pork Tonkatsu とんかつ丼	390
Donburi Tonkatsu (plant based) とんかつ丼 (植物性)	390
Yakisoba Tsukune つくね焼きそば	390
Yatai Mixed Teriyaki Platter 屋台ミックス・テリヤキ・プラッター	750

Sandwiches & Burgers サンドイッチ&バーガー

All sandwiches and burgers are served with coleslaw, house cured pickle or Togarashi fries with Yuzu mayonnaise

全てのサンドイッチとバーガーは、コールスローサラダ、自家製ピクルス
もしくは唐辛子風味パウダーのフライドポテトと柚子マヨネーズと共にご提供いたします

Beef Burger - goma sesame bun, caramelized onions, bacon and cheddar ビーフバーガー、ゴマのバンズ、キャラメリゼした玉ねぎ、ベーコンとチェダーチーズ	690
Okura Club Sandwich - free range chicken, smoked bacon, egg, dark multigrain bread オークラクラブサンドイッチ、放し飼いで育てたチキン、スモークベーコン、卵、雑穀パン	490
Tonkatsu Sando - fried pork cutlet, katsu sauce, cabbage sandwich とんかつサンド、ポークカツレツ、かつソース、キャベツのサンドイッチ	410
Kani Crab & Tobiko Sando - crab & tobiko salad sandwich カニとトビコのサンド、カニとトビコサラダのサンドイッチ	410
Cubano Sandwich - jalapeno, kurobuta bbq pork, cheese, mustard キューバノサンドイッチ、ハラペーニョ、黒豚のバーベキュー、チーズ、マスタード	460
Parisian Butchers Ham - gruyere cheese, grilled brioche パリ風ブッチャーのハム、グリュイエールチーズ、グリルブリオッシュ	420

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

Spaghetti Carbonara - smoked lardon, parmesan, onsen egg スパゲッティカルボナーラ、スモークベーコン、パルメザンチーズ、温泉卵	560
Spaghetti Bolognese - meatballs, parmesan スパゲッティボロネーゼ、ミートボール、パルメザンチーズ	580
Japanese Spaghetti with Mentaiko Cod Roe - tiger prawn, cream sauce, hokkaido ikura 和風明太子スパゲティ、タイガープラウン、クリームソース、北海道いくら	620
Risotto Fruit Du Mer - lobster bisque, hokkaido scallop シーフードリゾット、ロブスタービスク、北海道ホタテ	750
Bucatini Alla Norcina - white wine cream sauce, crispy italian sausage ブカティーニ・アッラ・ノルチーナ、白ワインクリームソース、クリスピーイタリアンサウセージ	520
Spaghetti Amatriciana - tomato, chorizo, artisan bacon, pecorino cheese スパゲッティ・アマトリチャーナ、トマト、チョリソ、ベーコン、ペコリーノチーズ	480
Canadian Lobster Spaghetti - ikura, nori カナダ産ロブスター・スパゲッティ、イクラ、海苔	890

Main Courses メインディッシュ

Sea Bass Tempura - togarashi fries, yuzu mayonnaise シーバスの天ぷら、唐辛子風味パウダーのフライドポテト、柚子マヨネーズ	720
Braised Beef Cheeks - smoked lardon barley, beef jus 牛ほほ肉の蒸し煮、スモークラルドン、大麦、ビーフソース	1,080
Snow Fish Miso Glazed - sesame, leek, kombu broth G スノーフィッシュの味噌がけ、ごま、リークねぎ、昆布だし	1,160
Roasted Iberico Pork Neck Roulade - potato mousseline, mikan orange & carrot crème, braised shallots G イベリコ豚ネック肉のロースト、ジャガイモのムースリーヌ、みかんと人参のクリーム、エシャロットの煮込み	920
Norwegian Salmon Confit - green asparagus, edamame, dill, crème fraiche, caviar ノルウェー産サーモンのコンフィ、グリーンアスパラガス、枝豆、ディル、クレームフレッシュ、キャビア	960
Grilled Norwegian Cod - yuzu beurre blanc, barley, asari clam, turnip ノルウェー産タラのグリル、柚子ブールブラン、大麦、アサリ、カブ	1,650
Free Range Chicken Cassoulet - japanese potato, pearl onions, lardons, beans, artisan pork sausage, piccalilli 放し飼い鶏のカスレ、ジャガイモ、パールオニオン、ラードン、豆、ポークソーセージ、ピッカリーリ	820
Truffle Sausages - mashed potato, red cabbage, pommery mustard, braised onion トリュフ・ソーセージ、マッシュポテト、赤キャベツ、ポメリーマスタード、煮込みオニオン	790
Beef Rossini - black angus tenderloin, foie gras, truffle jus, pomme chateau, spinach ビーフ・ロッシニ、リュフソース、ポムシャトー、ハウレンソウ	2,400

From The Grilled グリル

Tenderloin テンダーロイン 220g/200g black angus ブラックアンガス牛 a3 japanese wagyu A3日本産和牛	2,100/2,300	Side Dish サイドディッシュ potato mille V ポテトミル	200
Ribeye リブアイ 220g/200g black angus ブラックアンガス牛 a3 japanese wagyu A3日本産和牛	1,950/2,100	mash potato/truffle mash V マッシュポテト/トリュフマッシュ french fries/togarashi fries V G フライドポテト/とうがらしポテト	180/200 180/200
Striploin ストリップロイン 220g black angus ブラックアンガス牛	1,950	potato duchess V ポテトダッチ	230
Sirloin サーロイン 200g a3 japanese wagyu A3日本産和牛	2,100	seasonal vegetable tartlet V 季節野菜のタルトレット sautéed french beans with onion & bacon オニオン&ベーコン入りフレンチビーンズソテー	250 230
Lamb Rack ラムラック	1,850		

Sauce ソース

pommery mustard, red wine jus, forest mushroom sauce
fresh peppercorn sauce, nam chim chaew, ponzu
japanese steak sauce, moshio salt & wasabi
ポメリーマスタード、赤ワインジュース
森のきのこソース、フレッシュ・ペッパーズコーン
ナムチムジェーオ、ポン酢、和風ステーキソース、藻塩・わさび

Thai Appetizers & Salads タイの前菜&サラダ

Poh Pia Goong - deep fried prawn spring roll ポッピアクン、海老の揚げ春巻き	340
Poh Pia Pak - deep fried vegetable spring roll 野菜のポッピア、野菜の揚げ春巻き	310
Satay Gai, skewered grilled chicken, peanut sauce pickled cucumber チキンの串焼き、ピーナッツソース	380
Thod Man Goong - deep-fried shrimp cakes トート・マン・クン、海老のさつま揚げ	380
Som Tum Gai Tod - papaya salad with deep fried chicken ソムタム・ガイトート、パパイヤサラダ、鶏の唐揚げ添え	370
Yam Woon Sen Talay - spicy vermicelli salad with seafood 海鮮ヤムウンセン 海鮮ピリ辛春雨サラダ	450
Yam Som-O - pomelo salad with grilled shrimp ザボンのサラダ、チキンとグリルした海老と共に	430
Yam Talay - Spicy seafood salad, tomato, celery, spring onion, shallots スパイシーシーフードサラダ	450

Soup スープ

Tom Yam Gai - spicy and sour soup with chicken トムヤム・ガイ、鶏の辛酸レモングラススープ	380
Tom Yam Goong - spicy and sour soup with prawn トムヤム・クン、海老の辛酸レモングラススープ	420
Tom Kha Gai - aromatic coconut soup with chicken トムカー・ガイ、鳥肉入りココナツスープ	380
Tom Kha Talay - aromatic coconut soup with prawn トムカー・タレー 魚介類のココナツスープ	420

Rice & Noodle Dishes ご飯・麺

Pad See Ew Moo - stir fried flat noodles with pork, kale パット・シーイウ・ムー、米麺、豚肉のタイ醤油炒め	390
Phad Thai Goong - traditional style fried noodles with prawn, crispy egg net パットタイ・クン、タイ風海老焼きそば	450
Phad Thai Pak - traditional style fried rice noodles with vegetables, crispy egg net V 野菜のパットタイ、タイ風野菜焼きそば	370
Phad Kra Prao Gai - stir fried minced chicken with chili, garlic, hot basil leaves パット・ガバオ・ガイ、鶏挽肉とチリ、ニンニク、バジルの葉の炒め	390
Phad Kra Prao Nuea - stir fried beef with chili, garlic, hot basil leaves パット・ガバオ・ヌア、牛挽肉とチリ、ニンニク、バジルの葉の炒め	390
Phad Kra Prao Moo - stir fried minced pork with chili, garlic, hot basil leaves パット・ガバオ・ムー、豚挽肉とチリ、ニンニク、バジルの葉の炒め	390

G gluten free **V** vegetarian **N** vegan

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.
Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Rice & Noodle Dishes ご飯・麺

Khao Phad Gai - thai style fried rice with chicken カオパット・ガイ、鶏肉入りタイ風炒飯	390
Khao Phad Pak - thai style fried rice with vegetable ❶ 野菜のカオパット、野菜入りタイ風炒飯	370
Khao Phad Goong - thai style fried rice with prawn カオパット・クン、海老入りタイ風炒飯	430

Curries カレー料理

Gaeng Massaman Gai - southern style red curry with chicken マッサマン・ガイ、タイ南部風鶏肉入りレッドカレー	450
Gaeng Phed Pak - spicy vegetable red curry with tropical fruit ❶ スパイシー野菜カレー、トロピカルフルーツ入り野菜レッドカレー	400
Gaeng Phed Ped Yang - spicy red curry with roasted duck with tropical fruit ローストダック・スパイシーカレー、トロピカルフルーツ入り鴨レッドカレー	520
Gaeng Kiew Waan Gai - chicken green curry, thai eggplant, sweet basil ゲーンキャオワーン・ガイ、鶏肉グリーンカレー、タイ産茄子、スイートバジル	450
Gaeng Kiew Waan Pak - vegetable green curry, thai eggplant, sweet basil ❶ 野菜のゲーンキャオワーン、野菜グリーンカレー、タイ産茄子、スイートバジル	400

Thai Main Courses タイのメインディッシュ

Gai Tod Samun Prai - deep fried chicken with thai herbs ガイトート・サムンプライ、鶏の唐揚げ タイの香草風味	450
Gai Phad Med Mamuang - stir fried chicken with cashew nuts ガイ・パット・メットマムアン、鶏肉とカシューナッツの炒め	450
Pla Sam Rod - deep fried seabass with three-flavored sauce プラー・サムロット、スズキの唐揚げ、三味ソース添え	710
Pla Krapong Lui Suan - fried sea bass with garden fresh herbs 揚げたシーバスとスパイシーフレッシュハーブサラダ、スズキの唐揚げ、フレッシュハーブ添え	710
Seafood Pad Pong-Ka-Ree - stir fried seafood with curry powder 海鮮パッポンカレー、海鮮カレー粉炒め	680
Pu Nim Pad Prik Thai Dum - fried soft shell crab with spicy black pepper sauce プーニム・パップリックタイダム、ソフトシェル・クラブの黒胡椒炒め	660
Phad Pak Ruam Nam Man Hoi - stir-fried mixed vegetables with oyster sauce パット・パックルアン・ナムマンホイ、ミックス野菜のオイスターソース炒め	380

Desserts デザート

Chocolate Raspberry Sacher Cake - apricot gel	330
チョコレート・ラズベリー・ザッハー・ケーキ、アプリコット・ジェル	
Vanilla Crème - forest berry compote, brandy snap	330
バニラ・クレーム、フォレストベリーのコンポート、ブランデー・スナップ	
Hokkaido Milk Cheesecake - strawberry chutney, sable	330
北海道ミルクチーズケーキ、ストロベリーチャツネ、サブレ	
Matcha Tiramisu - crunchy chocolate, lady finger biscuit	330
抹茶ティラミス、チョコレートクランチ、レディーフィンガービスケット	
Assorted seasonal artisan cheese with condiments	890
季節の「職人のチーズ」とコンディメントの盛り合わせ	
Seasonal Tropical Fruits - strawberry sugar, lemon jelly, yuzu sorbet V G	270
季節のトロピカルフルーツ、ストロベリーシュガー、レモンゼリー、柚子のシャーベット	
Kluay Kai Cheum - banana in syrup, coconut milk	230
クルアイカイ・チュアム、バナナの甘煮、ココナッツ・ミルク	
Khao Niew Ma Muang - nam dok mai mango, sticky rice and coconut sauce V G	250
マンゴーともち米のココナッツソースかけ	
Ice cream and Sorbet アイスクリーム、シャーベット (price per scoop 1スcoop) served in matcha wafer basket 抹茶ワッフルのバスケットに入れてご提供いたします	155
yuzu, mango, raspberry, strawberry, coconut, vanilla, chocolate, rum raisin 柚子、マンゴー、ラズベリー、ストロベリー、ココナッツ、バニラ、チョコレート、ラムレーズン	