



BEVERAGES

NON-ALCOHOL DRINKS

THAI ICED TEA

NOM YEN 120
Sweet pinky milk tea

CHA YEN 150
Thai style iced tea with a choice of black tea, lemon or milk

KAFE YEN 150
Traditional Thai iced coffee with sweet milk

MOCKTAILS (Non-Alcoholic)

BANANA RAMA 190
Try this energy rich sweet and smooth combination of fresh banana, honey, milk blended with vanilla ice cream

PATTAYA PUNCH 190
Mix with orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine and topped with Soda

MONGO MAMBO 190
When it is mango season in Thailand, it is time for a Mango Mambo, using only the freshest ingredients, our bartender is ready to create a non-alcoholic treat perfect for any time of the day

FAVOURITES SMOOTHIES 150
Choice of blue raspberry, mango, strawberry, banana or lemon

FRESH FRUIT JUICE 140
Orange, Lemon, Pineapple, Coconut

FRESH FRUIT SHAKE 170
Watermelon, Orange, Lemon, Pineapple, Banana

SOFT DRINKS 110
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-Up, Tonic, Soda, Ginger Ale

SPARKLING MENERAL WATER

San Pellegrino 750 ml. 250

Perrier 330 ml. 170

MINERAL WATER

Avitez 80

Evian 150

SIGNATURES COCKTAILS

THAI GARDEN 270
Tast a light Rum, Apricot Liqueur, Brandy, Fresh fruit juice and Sweet & Sour Served in a young Coconut.

SALA RIM NAM DELIGHT 270
Lightly aged Rum, Dark Rum, Liqueur mixed with Fresh fruit juice Served in a Fresh Pineapple

CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA 250
Zesty and totally refreshing, Sugar, Rum and Lime combination is a winner

DAIQUIRI 250
One of the all-time perfect cocktails, the citrus flavors and a dash of sugar, make this one of our most popular drinks

FROZEN DAIQUIRI 250
Choice of Mango, Strawberry, Banana or Lemon, we have added a splash of Rum, a hint of Triple Sec and a touch of Lime

GIN FIZZ 250
A popular drink of Gin, Lemon Juice and Soda Water

LONG ISLAND ICED TEA 280
Cool and refreshing! A delicious of Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Lemon Juice and Pepsi, make this a perfect afternoon treat

MARGARITA 250
Zesty, tart and refreshing, enjoy the combination of tequila, triple sec and fresh lemon juice

FROZEN MARGARITA 250
Choice of mango, strawberry, banana or lemon we have added a splash of tequila, a hint of triple sec and a touch of lime

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO 250
Brazilians know how to party, they also know how to make cocktails, fresh mint makes this cocktail pleasantly refreshing

PINA COLADA 250
Fresh pineapple is the secret to this cocktail. Cream, fresh pineapple juice and white rum combine to make a fluffy full flavored treat

SINGAPORE SLING 250
A Singapore Sling is still the ideal thirst quencher on a hot evening

TEQUILA SUNRISE 250
A sensational variation of the traditional Tequila Sunrise cocktail, tequila, orange juice and layered with grenadine

WINE COCKTAILS

SPRITZER 290
Try a Spritzer, a refreshingly different way to enjoy white wine with soda

SANGRIA 410
Summer combination of chilled Red Wine, Brandy, Fresh Fruit Juice

BEER

Singha, Chang, Heineken, Asahi, Tiger, San Miguel 180

Corona 350

DRAUGHT BEER

Chang draught - glass 130

Chang draught - pitcher 350

SCOTH WHISKY

J.W. Black Label, Chivas Regal 250

J.W. Gold Label 350

J.W. Blue Label 790

THAI WHISKY

Mekhong 180

アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

SALA RIM NAM SET MENUS

ベジタリアンセット

550 タイバーツ

ヘッドホームクアクルア

HED HORM KUA KLUA

黒マッシュルームの塩・ニンニク・チリ炒め

ガンキエウワンパック

GANG KIEW WANN PHAK

ナスと野菜のグリーンカレー

タオホーパツムアンヒンマパン

TAO HOO PHAD

MED-MAMUANG HIMMA PHAN

豆腐・カシューナッツと野菜の炒め物

パツパツクベンジャロン

PHAD PHAK BENJARONG

野菜のマッシュルームソース炒め

ジャスミンライスまたはライスベリー

STEAMED JASMINE RICE
OR RICEBERRY RICE

季節のフルーツ

SEASONAL FRESH FRUITS

コーヒーまたは紅茶

COFFEE OR TEA

サラ・リム・ナム・タイセット 1

590 タイバーツ

ミヤンアヴァニ

MIANG AVANI

魚介、生姜、ニンニク、ライム、
カシューナッツのレタス包み

マッサマンガイ

MASSAMAN GAI

鶏肉入りマッサマンカレー

タレーパツチャー

TALAY PHAD CHA

魚介のチリ・ニンニク・カフェライム・
花椒・スイートバジル炒め

パツパツクベンジャロン

PHAD PHAK BENJARONG

野菜のオイスターソース炒め

ジャスミンライスまたはライスベリー

STEAMED JASMINE RICE
OR RICEBERRY RICE

クワイブアットチー

GLUAY BUAD CHEE

バナナ入りココナッツミルク

コーヒーまたは紅茶

COFFEE OR TEA

サラ・リム・ナム・タイセット 2

650 タイバーツ

サテールアムミト

SATAY RUAM MITR

鶏肉、豚肉、牛肉の串焼き
サテースソース添え

トムヤムクン

TOM YUM GOONG

チリ、レモングラス、
ライムで風味付けしたエビのピリ辛スープ

チューチープラカポン

CHOO CHEE PLA KA PONG

シーバス揚げ クリーミーマイルドレッドカレー添え

NUE PHAD NUM MUN HOY

ヌアパツナムマンホイ

テンドーロインビーフのオイスターソース炒め

ジャスミンライスまたはライスベリー

STEAMED JASMINE RICE
OR RICEBERRY RICE

ブアローイカイワーン

BUA LOY KHAI WANN

タイ風白玉のココナッツミルク煮 卵入り

コーヒーまたは紅茶

COFFEE OR TEA

アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

THAI APPETIZERS 前菜

- | | | |
|-----|---|-----|
| 001 | ゴーンサバイ
GOONG SABAI
エビの春巻き スイートプラムソース添え | 260 |
| 002 | トードマンサムサハイ
THOD MUN SAM SAHAI
エビ・カニ・豚・チリペーストのさつま揚げ
スイートプラムソース添え | 280 |
| 003 | サテールアムミト
SATAY RUAM MITR
鶏肉、豚肉、牛肉の串焼き ピーナッツソース添え | 320 |
| 004 | ミヤンアヴァニ
MIANG AVANI
魚介、生姜、ニンニク、ライム、カシューナツ
ツのレタス包み | 280 |
| 005 | ヤムヌアヤン
YUM NUA YANG
スパイシービーフサラダ | 320 |
| 006 | ガイヤンソースマムアン
GAI YANG SAUCE MAMUANG
チキンとグリーンマンゴーのサラダ | 260 |



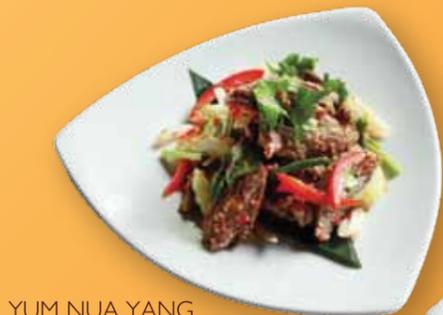
YUM TUA PU



LARB PED



YUM WOON SEN TALAY



YUM NUA YANG



THOD MUN SAM SAHAI



GOONG SABAI

- | | | |
|-----|---|-----|
| 007 | ラーブペッド
LARB PED
アヒルのミンチ肉とエシャロット、ワケギ、
パクチー、ミント、ローストライスのサラダ | 280 |
| 008 | ヤムトゥアプ
YUM TUA PU
エビ・ゆで卵とシカクマメのサラダ | 280 |
| 009 | ソムタムクンヤン
SOM TUM GOONG YANG
エビとパパイアのスパイシーサラダ | 350 |
| 010 | ヤムウンセンタレー
YUM WOON SEN TALAY
魚介と春雨のサラダ | 350 |

アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
 料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

SOUPS スープ

ライス付き ジャスミンライス、ライスベリーの、パンダンライスからお選びください

011 トムカーガイ
TOM KHA GAI 260
鶏肉、生姜、レモングラスとココナッツミルク
のスープ

012 トムヤムポーテック
TOM YUM POH TAEK 300
魚介、生姜、レモングラス、
ライムとバジルのピリ辛スープ

013 トムヤムクン
TOM YUM GOONG 300
チリ、レモングラス、ライムで風味付けしたエ
ビのピリ辛スープ



アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

CURRIES カレー

ライス付き ジャスミンライス、ライスベリーの、パンダンライスからお選びください



- | | | |
|-----|---|-----|
| 017 | <p>ガンクアサツパロットクン
GANG KUA SAPPAROD GOONG
エビとパイナップルのレッドカレー</p> | 350 |
| 018 | <p>マッサマンガイ
MASSAMAN GAI
鶏肉、ジャガイモ、玉ねぎ、
トマト入りマッサマンカレー</p> | 290 |
| 019 | <p>ガンキエウワン / ガンダン
GANG KIEW WAAN / GANG DANG
グリーンカレーまたはレッドカレー 具は牛
肉・豚肉・鶏肉からお選びください</p> | 290 |

- | | | |
|-----|---|-----|
| 014 | <p>ゲーンガレークンヤイ
GANG GAREE GOONG YAI
エビ、パイナップル、玉ねぎのイエローカレー</p> | 380 |
| 015 | <p>チューチーサーモン
CHOO CHEE SALMON
クリーミーマイルドレッドカレー 揚げサーモン添え</p> | 450 |
| 016 | <p>ガンソムプラカポントード
GANG SOM PLA KAPONG THOD
揚げたシーバスと野菜入り、
酸味の効いたタイカレー</p> | 300 |



アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

MAIN DISHES メイン料理

ライス付き ジャスミンライス、ライスベリーの、パندانライスからお選びください

- | | | |
|-----|--|-----|
| 020 | クンクラチアム
GOONG KRATIAM
エビのニンニク・胡椒炒め | 380 |
| 021 | ガイパツメンナムアン
GAI PHAD MED MAMUANG
鶏肉と野菜のカシューナッツ炒め | 350 |
| 022 | カニの身
PHAD GA PRAW TALAY
ニンニク、唐辛子、聖なるバジルの炒めたシーフード | 380 |
| 023 | ヌアパツイーラ
NUE PHAD YEERA
テンダーロインビーフのバジル・チリ炒め | 360 |
| 024 | タレーパツチャー
TALAY PHAD CHA
魚介のチリ・ニンニク・カフェライム・花椒・
スイートバジル炒め | 380 |



GOONG KRATIAM



GAI PHAD MEN MAMUANG



TALAY PHAD CHA



NUE PHAD YEERA

アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

MAIN DISHES メイン料理

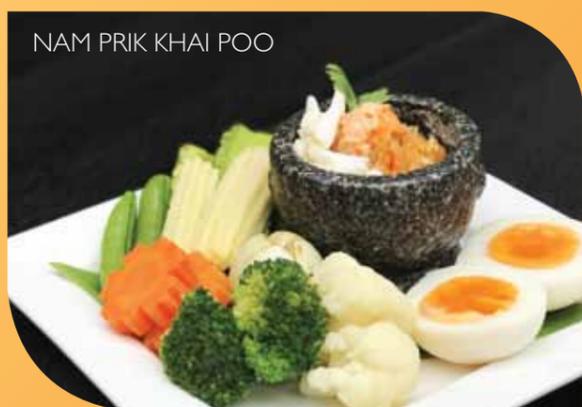
ライス付き ジャスミンライス、ライスベリ、パندانライスからお選びください



- 025 プーニムパッポンカレー
POO NIM PHAD PONG KAREE 360
揚げたソフトシェルクラブと玉ねぎ、セロリ、
ワケギのカレー炒め

- 026 プラカポントードサンプライ
PLA KAPONG THOD SAMUN PRAI 360
揚げたシーバス タイハーブ添え

- 027 ヌアパッナムマンホイ
NUE PHAD NUM MUN HOY 360
テンダーロインビーフのオイスターソース炒め



- 028 ナムプリックカイプー
NAM PRIK KHAI POO 300
オリジナルスパイシーカニみそのディップソース、
ゆで卵と野菜添え

- 029 カオパット
KHAO PHAD 260
チャーハン 具材は鶏肉、豚肉、カニ、エビ、
野菜からお選びください



- 030 カオパットサツパロッド
KHAO PHAD SUBPAROD 290
ハム、レーズン、カシューナッツとパイナップ
ル入りチャーハン

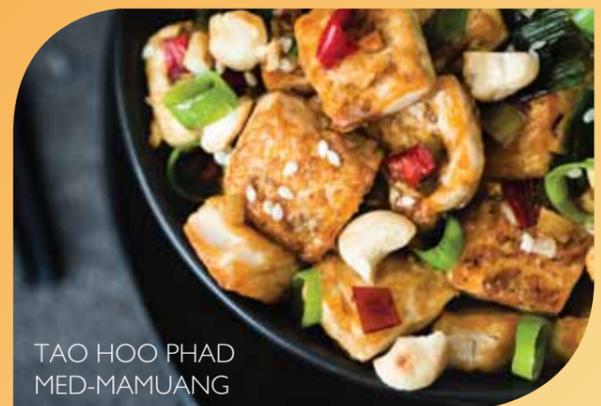
アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

VEGETARIAN DISHES ベジタリアンミール

ライス付き ジャスミンライス、ライスベリーの、パンダンライスからお選びください

- | | | |
|-----|--|-----|
| 031 | ポーピアパック
POR PIA PHAK
野菜春巻き スイートプラムソース添え | 220 |
| 032 | ヘッドホームクアクラア
HED HORM KUA KLUA
黒マッシュルームの塩・ニンニク・チリ炒め | 250 |
| 033 | ヤムヘッドルアム
YUM HED RUAM
マッシュルーム、玉ねぎ、セロリ、トマトのスパイシーサラダ | 250 |
| 034 | ガンキエウワンパック
GANG KIEW WAAN PHAK
ナスと野菜のグリーンカレー | 250 |
| 035 | タオホーパツマムアンヒンマパン
TAO HOO PHAD MED-MAMUANG
豆腐・カシューナッツと野菜の炒め物 | 280 |
| 036 | パツパックベンジャロン
PHAD PHAK BENJARONG
野菜のマッシュルームソース炒め | 220 |



アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

KID'S MENU キッズメニュー

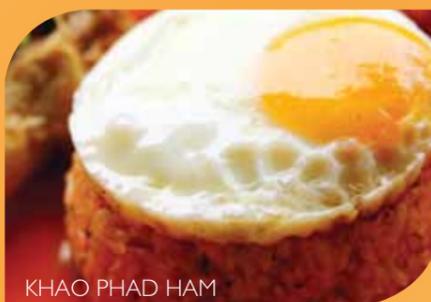
037 **カオカイジアオ**
KHAO KHAI JIEW 200
タイ風オムレツ トッピングはカニ、エビ、
豚肉からお選びください ライス付き

038 **クンパツソースプリウワン**
GOONG PHAD SAUCE PRIEW WAAN 250
エビの甘酢ソース炒め ライス付き

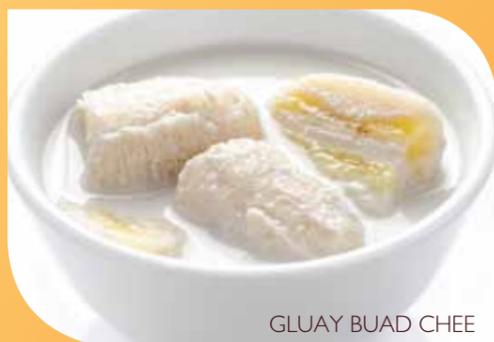
039 **カオパツハム**
KHAO PHAD HAM 200
ハム入りチャーハンと目玉焼き



GOONG PHAD
SAUCE PRIEW WAAN



KHAO PHAD HAM



GLUAY BUAD CHEE



BUA LOY KHAI WANN



MANGO WITH STICKY RICE

DESSERT デザート

040 **クルアイブアットチー**
GLUAY BUAD CHEE 180
バナナ入りココナッツミルク

041 **ブアローイカイワン**
BUA LOY KHAI WAAN 180
タイ風白玉のココナッツミルク煮 卵入り

042 **マンゴーとライスのデザート(季節限定)**
MANGO WITH STICKY RICE 200
(Seasonal availability)

043 **スウェンセンアイスクリーム・シャーベット**
SWENSEN'S ICE CREAM AND SORBET 95
ココナッツ、バニラ、バナナクリーム、チョコレート、
マンゴーシャーベット、モカアーモンドファッジ、
ストロベリーからお選びください

アレルギーをお持ちの場合はご注文の前にスタッフまでお知らせください。
料金は全てタイバーツで、10%のサービス料と消費税がかかります。

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.