



9. ラープガイ (Rarp-Gai) 780 Yen
 10. Half 480 Yen

鶏の挽肉を使ったスパイシーサラダ！
 特製のタレと香草のハーモニーがたまらない！！
 スパイシーなイサーン地方の料理です。



11. ヤムマクア (Yam-Makua) 880 Yen
 12. Half 580 Yen

揚げた茄子に海老やひき肉や野菜を特製のタレで
 ヤム（あえた）サラダ。サッパリした味で少し
 スパイシーでお酒にぴったりの一品



13. ムーナムトック (Mu-NamTok) 880 Yen
 14. Half 580 Yen

イサーン地方の郷土料理。豚肉とハーブの
 スパイシーサラダ。ビールとの相性抜群！！



15. ヤムムータクライ (Yam-Mu-Takurai) 780 Yen
 16. Half 480 Yen

豚ひき肉とレモンガラスのスパイシーサラダを
 レタスで包んで食べる女性に人気のサラダ。



17. パームマクア (Paa-mu-makua) 780 Yen

茄子と豚肉のレモンガラス風味甘辛チリペースト
 唐辛子、にんにく、シャロットなどをペーストにした
 甘辛い味噌タレ使う。辛い料理が好きな人は是非！！



18. パーガイトード (Paa-Gai-TooDo) 780 Yen

揚げ鶏肉のレモンガラス風味甘辛チリペースト
 あっさり揚げた鶏肉に、ナンプリックなどのスパイスで
 炒めたサラダ。甘辛いタレが鶏肉との相性抜群。