

AZUTHAI FAVORITES おすすめ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong*, P495

辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo*, P475

ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O*, P425

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Shrimp Cake, sweet spicy dipping sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), P475

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi*, P475

バゴーン焼飯

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P495

タイ風焼きそば

Pandan Chicken, sweet soy sauce, *Gai Ho Bai Toey* (5 pieces), P475

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Green Chicken Curry*, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai*, P495

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili,

Pla Naeng Ma Naw, P1195

骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

AZUTHAI SIGNATURE DISHES 看板メニュー

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo*, P425

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリのサラダ、ライス付

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey*, P425

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Crispy Duck Salad*, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob*, P425

鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P395

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Prawns with Salted Egg Yolk Sauce, *Goong Pad Khai Khem*, P695

Crispy Soft Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob*, P895

クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, tamarind sauce, *Angus Neau Steak*, P895

アンガスビーフリブ(骨なし)/タマリンドソース

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob*, P1295

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop*, P565

豚とケールの炒め物

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod*, P795

フライドチキン ハーフチキン、クリスピーエシャロット、スイートチリソース

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai*, P425

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル マクア・イヤウ・ヤド・サイ・クラ・プロウ・モオ

Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, kale and bean sprouts, *Pad See Ew*, P495

ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ

AzuThai Roast Suckling Pig, tamarind and chili sauces, P7950 whole, P3975 half (order 1 day in advance)

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P7,950、ハーフP3,975(前日までに要予約)

VEGETARIAN DISHES ベジタブル 野菜

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, special sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P295

タイ生春巻き 特製ソース添え

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P425

辛口パパイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, tofu, toasted coconut, lime and mushroom soy sauce dressing *Yam Som O*, P425

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P395

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Clear Vegetable Soup, lemongrass, kaffir leaf, galangal, tomato, mushrooms, *Gaeng Liang* P425

野菜スープ レモングラス、カフィアリーフ、ガランガル、トマト、マッシュルーム

Crisp Fried Bean Curd, red coconut curry and kaffir, *ShuShee Tofu*, P395

揚げ豆腐 レッドココナッツカレー、カフィア

Stir- Fried Kale, Crispy Tofu, *Phak Kahna Thao Hu*, P445

豆腐 とケールの炒め物

Stir Fried Vegetables with Garlic, broccoli, cauliflower, carrots, asparagus, peppers, *Pad Phak Luam*, P395

ガーリック野菜炒め/ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Stir-fried Morning Glory, yellow bean paste, *Pad Phak Boong*, P325

空芯菜の炒め物 黄豆ペースト添え

Red Vegetable Curry, broccoli, cauliflower, carrots, asparagus, peppers, *Gaeng Phet Pak*, P395

レッド野菜カレー (ブロッコリー、カリフラワー、キャロット、アスパラガス、ペッパー)

Green Vegetable Curry, broccoli, cauliflower, carrots, asparagus, peppers, *Kiew Wan Pak*, P445

グリーン野菜カレー ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Vegetable Fried Rice, *Khao Pad Prik*, P395

野菜チャーハン

Vegetarian Pineapple Fried Rice, green beans, cashew, raisins, pineapple, *Khao Pad Sapparot*, P595

ベジタリアン向けパイナップルチャーハン グリーンビーンズ、カシュー、レーズン、パイナップル

Vegetable Phad Thai, broccoli, cauliflower, carrots, cabbage, bean sprouts, P425

野菜焼きそば ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、キャベツ、もやし

APPETIZERS アペタイザー 前菜

Azuthai Appetizer Sampler, prawn spring rolls, fish cake, fried spring rolls (2 pieces each), P475

(add P225 for each additional set of appetizers)

海老の揚げ春巻き / 魚すり身のさつま揚げ / 揚げ春巻き 春雨と野菜添え

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, special sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P295

タイ生春巻き 特製ソース添え

Fried Spring Rolls, glass noodles, shrimp, pork and vegetables, *Poh Pia Tod* (3 pieces) P295

揚げ春巻き(3個) 春雨、豚肉、野菜

Crispy Prawn Spring Rolls, sweet spicy dipping sauce, *Goong Hom Sabay* (5 pieces), P395

海老の揚げ春巻き/甘辛ソース添え

Shrimp Cake, sweet spicy dipping sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), P475

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Fish Cake, sweet spicy dipping sauce, *Tod Man Pla* (5 pieces), P395

魚すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey*, P425

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Chicken Satay, peanut pipping sauce and cucumber achar, *Satay Gai* (5 pieces), P325

チキンサテ ピーナッツソース/きゅうリアシャル添え

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo*, P425

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリの サラダ、ライス付

SOUPS スープ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong*, 495

辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り

Chicken Soup, Galangal, kaffir lime leaves, coconut milk, *Tom Ka Gai*, 445

鳥肉入りスープ/タイ生姜、カフィアライムの葉、ココナッツミルク入り

Spicy Seafood Soup, seabass, squid, prawns in clear broth, *Tom Yam Poh Tak*, P445

スパイシー海鮮ヌードル シーバス、イカ、エビのブイヨン

SALADS サラダ

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P425

辛口パイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo*, P475

ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)

Thai Glass Noodle Salad*, prawns, minced pork, chili, lime dressing *Yam Woon Sen*, P395

タイ春雨サラダ(海老、チキン、チリ、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O*, P425

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Crispy Duck Salad*, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob*, P425

鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)

Larb Moo, minced pork salad, mint and chili, served, *Sticky Rice*, P395

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリの サラダ、ライス付

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P395

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

CURRIES カレーライス (ジャスミンライス付)

Panang Beef Curry*, shallots, peanuts, kaffir lime leaf, *Panang Neua*, P495

ビーフカレー (エシャロット、ピーナッツ、カリフラワーリース)

Massaman Lamb Curry*, shallots, potatoes, peanuts, *Massaman Gaeh*, P495

マサマン ラムカレー(エシャロット、ジャガイモ、ピーナッツ)

Green Chicken Curry*, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai*, P495

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

Roast Duck Red Curry*, tomatoes, pineapple, *Gaeng Pet Phad Yang*, P495

鴨のローストレッドカレー(トマト アンド パイナップル)

Yellow Prawn Curry, pineapple, grapes, *Keang Leang Goong*, P495

エビのイエローカレー ケアン・レアン

All Curries are served with steamed Jasmine Rice.

NOODLES AND RICE 麺 と ご飯

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P495

タイ風 焼きそば

Pad Thai with Chicken, stir-fried rice noodles, chicken, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P425

チキン焼きそば/ライスヌードル、チキン、卵、ネギ、ピーナッツ

Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, Kale and Bean Sprouts, *Pad See Ew*, P495

ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi*, P475

バゴーン焼飯

Shrimp Fried Rice, *Khao Pad Goong*, P475

海老焼飯

Chicken Fried Rice, *Khao Pad Gai*, P425

鳥肉焼飯

Pineapple Fried Rice, chicken, shrimp, green beans, cashew nuts and raisins,

Khao Pad Sapparot, P595

パイナップル炒飯 カオ・パッド・オブ・サパロット

Steamed Thai Jasmine Rice, P80

ジャスミンライス

Garlic Thai Jasmine Rice, P110

ガーリックジャスミンライス

Steamed Brown Rice, P90

玄米

MAINS メインディッシュ 主菜

SEAFOOD シーフード

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili,

Pla Naeng Ma Naw, P1195

骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

Crispy Whole Boneless Apahap with Garlic, local seabass, crispy whole garlic, black pepper, fish sauce,

Pla Tod Gratiem, P1195

スズキのにんにくとコショウ姿揚げ

Crispy Whole Boneless Apahap with Tamarind Sauce*, local seabass, tamarind sauce,

Pla Jian Nam Mak Am, P1195

骨なしスズキの姿揚げ タマリンドソースがけ

Chili Garlic Prawns*, (5 pcs.) *Goong Pad Prik Kratiem*, P695

海老のニンニクチリ炒め

Crispy Fried Whole Boneless Lapu-Lapu with Sweet Chili Sauce, *Pla Rad Prik*, P1195

骨をとったラプラプのクリスピーフライ、甘辛ソース プラ・ラッド・プリック

Prawns with Glass Noodles in Hot Pot, *Goong Ob Woon Sen*, P625

大海老と春雨の鍋

Stir-Fried Scallops with Sweet Basil, U.S. scallops, *Pad Bai Thorapa*, P995

ホタテとスイートバジルの炒め物

Crispy Sweet and Spicy Fish*, long beans, kaffir lime leaves, *Phad Phet Pla*, P495

クリスピースイート&サワーフィッシュ ロングビーンズ、カフィアライムリーブ

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai*, P425

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル

Crispy Soft Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob*, P895

クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

PORK 豚肉

AzuThai Roast Suckling Pig, yamarind and chili sauces, P7950 whole, P3975 half (order 1 day in advance)

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P6,950、ハーフP3,475(前日までに要予約)

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob*, P1295

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop*, P565

豚とケールの炒め物

Minced Pork Omelette, *Khai Jiao Moo Sab*, P395

豚挽肉のオムレツ

Grilled Pork Neck with Dried Chili Dipping Sauce, *Kor Moo Yang Nam Jim Jaew*, P495

焼き豚トロ(ネック)とドライチリソース

BEEF and CHICKEN 牛肉鶏肉

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, tamarind sauce, *Angus Neau Steak*, P895

アンガスビーフリップ(骨なし)/タマリンドソース

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod* P795

タイ風フライドチキン、クリスピーエシャロットとスイートチリソース ガイ・トッド

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces)*, P425

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Stir-Fried Minced Chicken, Chili and Basil Leaves, *Gai Kra Prow*, P425

鳥挽肉のチリとバジル炒め

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts *Gai Pad Med Ma Muang*, P445

鳥肉とカシューナッツ炒め

NOODLE SOUP SPECIALS

Egg Noodles in Spicy Seafood Soup, shrimp, mushrooms, tomatoes, lemongrass, galangal,

Kaffir Lime Leaves and Milk, *Tom Yum Nam Kohn*, P480

スパイシー海鮮ヌードルスープ エビ、マッシュルーム、トマト、レモングラス、ガランガル、カフィアライムリーフ、ミルク

Spicy Rice Noodle Soup, minced pork, shrimp balls, ground peanuts, cilantro, bean sprouts,

basil, thai limes, *Tom Yum Nam Say*, P445

スパイシーライスヌードルスープ ミンチポーク、エビ団子、粗挽きピーナッツ、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style "Sukiyaki", glass noodles, prawns, squid, morning glory, napa cabbage, celery,

egg, spring onions and special chili sauce, *Thai Suki*, P480

タイスキ 春雨、エビ、イカ、白菜、セロリ、卵、ネギ、特製チリソース

Thai Style "Pho" with Beef, rice noodles, U.S. Beef, bean sprouts, cilantro,

toasted garlic, star anise and cinnamon, *Guoi Tiao*, P445

ビーフヌードル/ライス麺、八角、シナモン、もやし入り

Chiang Mai Style Egg Noodles, chicken, yellow curry, pickles, cilantro,

crispy noodles and Thai limes, *Khao Soi*, P475

かたやきそばチキンカレーかけ

Egg Noodles with Roast Duck, toasted garlic and cilantro, bean sprouts, basil, Thai limes,

Ba Mee Ped Yang, P475

ローストダックヌードル 炙りニンニク、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style "Pho" with Chicken, rice noodles, ampalaya, bean sprouts, basil, Thai limes,

Guoi Tiao Mara, P445

チキンフォー/ライスヌードル、ニガウリ、もやし、バジル、ライム

DESSERTS デザート

Mango with Sticky Rice, Khao Niao Ma Muang, P265

マンゴと蒸かし餅

Water Chestnuts with Coconut Milk, Tap Tim Krob, P195

くわいの実とココナッツミルク

Thai Style Halo-Halo, Ruamit, P195

タイ風ハロハロ

Tapioca and Coconut Cream in Pandan Cups, Tako (3 pieces), P150

タピオカとココナッツクリームのパンダン葉カップ入り

Fresh Fruits, Thai Chili Salt, Prik Kab Klua, P245

果物のタイチリ塩添え

Homemade Ice Creams (2 scoops), Banana, Thai Tea, Chocolate, Vanilla P175

自家製アイスクリーム(2 スcoop) バナナ、タイティー、ココナッツ、チョコレート

Homemade Sherbets (2 scoops), Coconut, Coconut-Lychee, P175

自家製 シャーベット(2 スcoop) ブコーライチ、

BEVERAGES

Thai Iced Tea, P95

Thai Iced Coffee, P95

Lemongrass Iced Tea, P95

Tiger Beer, P130

Chang Thai Beer, P130

Singha Thai Beer, P195

San Miguel Pale Pilsen and San Mig Lite, P90

San Miguel Premium Beer, P120

Segafredo Coffee, P110

Twinings Herbal Teas, P75

Real Brewed Iced Tea, P75

Softdrinks, P90

Calamansi Soda, P90

FRESH FRUIT JUICES

Thai Lime, Apple, Dalandan, Watermelon, Mango, Orange, Pineapple, Lemonade, P110

Calamansi, Dayap, P90

WATERS

Perrier, P150

Bottled Water, P75

Soda Water, P90

Tonic Water, P90

Badoit Sparkling Water (750ml), P225