

### AZUTHAI FAVORITES おすすめ

**Hot and Sour Prawn Soup\***, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong, P795*

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, P695*

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, P695*

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), P695*

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, P695*

バゴーン焼飯

**Pad Thai with Prawns**, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai, P695*

タイ風焼きそば

**Pandan Chicken**, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces), P695*

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

**Green Chicken Curry\***, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai, P795*

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, P1695*

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, P595*

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, P525*

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

**Grilled Eggplant Salad**, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao, P495*

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

**Crispy Soft-Shell Crab**, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob, P995*

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, P1295*

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, P2250*

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, P650*

豚とケールの炒め物

**AzuThai Fried Chicken**, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod, P995*

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, P595*

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, P695*

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, *P13950 whole, P6975 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P13,950、ハーフP6,975(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), P375**

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*, P595

辛口パパイヤサラダ(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*, P595

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*, P495

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* P475

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*, P495

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**, P495

豆腐 とケールの炒め物

**Stir Fried Vegetables with Garlic**, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Pad Phak Luam*, P495

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*, P395

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*, P495

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*, P495

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*, P695

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, P495

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 Rolls (2 pieces each), P695

(add P295 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), P375**

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) P325

揚げ春巻き(3個) 春雨、豚肉、野菜

**Shrimp Cake**, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), P695

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), P495

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*, P525

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 Dipping Sauce and Cucumber Achar, *Satay Gai* (5 pieces), P395

チキンサテ ピーナッツソース/きゅうりアチャール添え

**Crispy Minced Pork Salad**, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo*, P595

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*, P795

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, P795**

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, P795**

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, P595*

辛口パパイヤサラダ(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, P695**

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, P695**

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)

**Larb Moo, Minced Pork Salad, Mint and Chili, served, Sticky Rice, P595**

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, P495**

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, P795*

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, P1295*

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, P795*

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

**Yellow Prawn Curry, pineapple, grapes, Keang Leang Goong, P795**

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, P695**

タイ風 焼きそば

**Pad Thai with Chicken, stir-fried rice noodles, chicken, egg, spring onions, peanuts, Pad Thai, 695**

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, P695**

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, P695**

バゴーン焼飯

**Shrimp Fried Rice, Khao Pad Goong, P525**

海老焼飯

**Chicken Fried Rice, Khao Pad Gai, P475**

鳥肉焼飯

**Pineapple Fried Rice, Chicken, Shrimp, Green Beans, Cashew Nuts and Raisins served in a Pineapple,**

*Khao Pad Sapparot, P695*

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

### MAINS メインディッシュ 主菜

#### SEAFOOD

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

**Pla Naeng Ma Naw, P1695**

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, P1695**

スズキのにんにくとコンショウ姿揚げ

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

**Pla Jian Nam Mak Am, P1695**

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, P995*

海老のニンニクチリ炒め

**Crispy Fried Whole Boneless Lapu-Lapu with Sweet Chili Sauce**, *Pla Rad Prik, P1695*

骨をとったラプラブ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, P995*

大海老と春雨の鍋

**Shrimp Cake Stuffed Eggplant**, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai, P595*

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, P995*

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

**AzuThai Roast Suckling**, Tamarind and Chili Sauces, *P13950* whole, *P6975* 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P8950、ハーフP4475(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, P2250*

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, P650*

豚とケールの炒め物

**Minced Pork Omelette**, *Khai Jiao Moo Sab, P495*

豚挽肉のオムレツ

## BEEF and CHICKEN

**AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs**, Tamarind Sauce, *Angus Neau Steak, P1295*

アンガスビーフ ribs(骨なし)/タマリンドソース

**AzuThai Fried Chicken**, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod P995*

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), P695*

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, P595*

鳥挽肉のチリとバジル炒め

**Stir-fried Chicken with Cashew Nuts** *Gai Pad Med Ma Muang, P595*

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, P695*

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*, P695

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 “Pho” with Beef**, Rice Noodles, Sliced U.S. Beef, Bean Sprouts, Cilantro,

Toasted Garlic, Star Anise and Cinnamon, *Guoi Tiao*, P695

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*, P795

かたやきそばチキンカレーかけ

**Thai Style “Pho” with Chicken**, Rice Noodles, Ampalaya, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes,

*Guoi Tiao Mara*, P695

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 Sticky Rice Ice Cream Sundae**, P350

Fresh Mango over warm Sticky Rice topped with homemade Mango Ice Cream,

Coconut Cream and Toasted Rice

**Thai Coconut Ice Cream Sundae**, P350

Homemade Coconut Ice Cream with Coconut Cream and Toasted Coconut

over warm Sticky Rice with Fresh Coconut, Corn, Peanuts, Jackfruit and Kaong

**Double Thai Tea Float**, P225

Thai iced tea with Black Sago, topped with homemade Thai Tea Ice Cream and Condensed Milk

**Thai Coffee Jelly Float**, P225

Iced Lavazza Coffee with Coffee Jelly and Condensed Milk topped with homemade Vanilla Ice Cream

**Mango with Sticky Rice**, *Khao Niao Ma Muang*, P350

マンゴと蒸かし餅

**Water Chestnuts with Coconut Milk**, *Tap Tim Krob*, P295

くわいの実とココナッツミルク

**Thai Style Halo-Halo**, *Ruamit*, P295

タイ風ハロハロ

**Tapioca and Coconut Cream in Pandan Cups**, *Tako* (3 pieces), P195

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*, P350

果物のタイチリ塩添え

**Homemade Ice Creams** (2 scoops), Banana, Thai Tea, Chocolate, Vanilla P225

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, P225

自家製 シャーベット(2スcoop) ブルーライチ、

## BEVERAGES

**Thai Iced Tea**, P150

**Thai Iced Coffee**, P150

**Lemongrass Iced Tea**, P150

**Real Brewed Iced Tea**, P150

**Softdrinks**, P100

**Calamansi Soda, P150**

**Lavazza Coffee, P150**

**Twinings Herbal Teas, P150**

**Singha Thai Beer, Chang Thai Beer P225**

**Tiger Beer, San Miguel Premium Beer, P185**

**San Miguel Pale Pilsen, San Mig Lite, P150**

#### **FRESH FRUIT JUICES**

**Thai Lime, Apple, Dalandan, Watermelon, Mango, Orange, Pineapple, Lemonade, P195**

**Calamansi, Dayap, P150**

#### **WATERS**

**Bottled Water, P75**

**Soda Water, P100**

**Tonic Water, P100**

**Ferrarelle Sparkling Water (750ml), P225**

**AZUTHAI LUNCH AND DINNER MENUS**  
**FOR PRIVATE PARTIES**

**MENU A**

SHRIMP CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE  
CRISP FRIED SPRING ROLLS, GLASS NOODLES, PORK AND VEGETABLES  
CRISPY CATFISH SALAD, GREEN MANGO, PEANUTS, MINT, LIME DRESSING  
MASSAMAN LAMB CURRY, SHALLOTS, POTATOES, PEANUTS  
STEAMED BONELESS APAHAP, LIME, FISH SAUCE, GARLIC, CORIANDER AND CHILI  
PANDAN CHICKEN, SWEET SOY SAUCE  
THAI BAGOONG FRIED RICE, KHAO KAPI  
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI  
MINI THAI HALO-HALO  
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS  
FRESH FRUITS  
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1645+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS  
P1745+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

**MENU B**

FISH CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE  
FRESH THAI SPRING ROLLS IN RICE PAPER, TAMARIND SAUCE  
POMELO SALAD, PRAWNS, CHICKEN, TOASTED COCONUT, LIME DRESSING  
GREEN CHICKEN CURRY, EGGPLANT AND BASIL  
FRIED BONELESS APAHAP, CRISP GARLIC  
GRILLED U.S. BEEF RIBS, TAMARIND SAUCE  
RED VEGETABLE CURRY, BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, ASPARAGUS, PEPPERS  
BAGOONG FRIED RICE  
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI  
MINI WATER CHESTNUTS, COCONUT MILK  
MANGO WITH STICKY RICE  
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS  
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1995+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS  
P2095+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

**MENU C (VEGETARIAN)**

FRESH THAI SPRING ROLLS IN RICE PAPER, TAMARIND SAUCE  
CRISP FRIED SPRING ROLLS WITH GLASS NOODLES, VEGETABLES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE  
POMELO SALAD WITH TOFU, TOASTED COCONUT, TAMARIND DRESSING  
SPICY PAPAYA SALAD WITH LONG BEANS, PEANUTS, TOMATO AND CHILI  
STIR FRIED KALE WITH CRISPY TOFU  
GREEN VEGETABLE CURRY WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, ASPARAGUS, PEPPERS  
VEGETARIAN PINEAPPLE FRIED RICE WITH GREEN BEANS, CASHEWS, RAISINS  
VEGETARIAN THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI  
MINI THAI HALO-HALO  
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS  
MANGO WITH STICKY RICE  
FRESH FRUITS  
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)  
P1645+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS  
P1745+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

**HOUSE SPECIALTY**

AZUTHAI ROAST SUCKLING PIG, TAMARIND AND CHILI SAUCES  
P13,950+ WHOLE (FOR 16 PERSONS, 1 DAY NOTICE)

**FOR BAND SET-UP**

P 8,000 net to cover electrical costs and dinner for band members of up to 8 persons

**FOR DJ SERVICE**

P 4,000 net, maximum of 4 hours

**OPEN BAR PACKAGES**

Option 1

Local Beer, House Wine, Softdrinks, Iced Tea  
P 400 per person +10% Service Charge for the first 2 hours  
P250 per person +10% Service Charge for each additional hour

Option 2

Local Beer, House Wine, Softdrinks, Iced Tea  
J & B Scotch, Smirnoff Vodka, Gilbey's Gin  
P 550 per person +10% Service Charge for the first 2hours  
P 400 per person +10% Service Charge for each additional