

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
タイ風エビペーストの焼き飯、甘い豚肉、干しエビ、卵、グリーンマンゴ、インゲン豆、シャロット

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P695
炒めたライスヌードル、エビ、卵、ネギ、ピーナッツ。

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey* (5 pieces), P695
パندان葉包みの揚げ鶏 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 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ندانリーフ、スイートチリソース

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
アングスビーフリブ(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
クリスピーピッグレッグ、グリーンチリソースとレッドチリソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop*, P650
“豚とケールの炒め物”(ぶたとけるのいためもの)

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

AzuThai Roast Suckling Pig, Tamarind and Chili Sauces, P13950 whole, P6975 half (order 1 day in advance)
ロースト仔豚、タマリンドソースとチリソース、全体 P13,950、ハーフ P6,975 (前日までに予約要)。

VEGETARIAN DISHES ベジタリアン料理

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, Tamarind and Peanut Sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), *P375*
ライスペーパー、タマリンド、ピーナッツソースの新鮮なタイ風春巻き

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, *P595*
スパイシーなパパイヤサラダ、いんげん、ピーナッツ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング。

Pomelo Salad, tofu, toasted coconut, lime and mushroom soy sauce dressing *Yam Som O*, *P595*
ポメロサラダ、豆腐、トーストココナッツ、ライムとマッシュルーム醤油ドレッシング

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*
ケールの炒め物、クリスピートーフ

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*
空心菜の炒め物、黄豆ペースト

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*
緑の野菜カレー、ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、ピーマン

Vegetable Fried Rice, *Khao Pad Prik*, *P395*
野菜炒飯

Vegetarian Pineapple Fried Rice, green beans, cashew, raisins, pineapple, *Khao Pad Sapparot*, *P695*
ベジタリアンパイナップル炒飯、インゲン豆、カシューナッツ、レーズン、パイナップル

Vegetable Phad Thai, broccoli, cauliflower, carrots, cabbage, bean sprouts, *P495*
野菜パッタイ、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*
生春巻き (ライスペーパー)、特製ソース

Fried Spring Rolls, Glass Noodles, Shrimp, Pork and Vegetables, *Poh Pia Tod* (3 pieces) *P325*
揚げ春巻き、春雨、エビ、豚肉、野菜

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), *P695*
エビのコロッケ、甘辛ダイIPPINGソース

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*
クリスピータイスタイルの鶏手羽先、甘辛チリソース

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/きゅうリアチャール添え

SOUPS スープ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong*, P795
酸辣エビスープ、レモングラス、カフィアライムリーフ、フレッシュコリアンダー

Chicken Soup, Galangal, kaffir lime leaves, coconut milk, *Tom Ka Gai*, P795
鶏肉のスープ、ガランガル、カフィアライムリーフ、ココナッツミルク

SALADS サラダ

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P595
スパイシーなパパイヤサラダ、いんげん、ピーナッツ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo*, P695
クリスピーなナマズサラダ、青マンゴー、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、エビ、鶏肉、トーストしたココナッツ、ライムドレッシング

CURRIES ジャスミンライス入りカレー

Panang Beef Curry*, shallots, peanuts, kaffir lime leaf, *Panang Neua*, P795
パナンビーフカレー、シャロット、ピーナッツ、カフィアライムの葉

Massaman Lamb Curry*, shallots, potatoes, peanuts, *Massaman Gaeh*, P1295
マッサマンラムカレー、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
グリーンチキンカレー、ナス、バジル

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
パッタイエビ、炒めた米麺、エビ、卵、ネギ、ピーナッツ

Pad Thai with Chicken, stir-fried rice noodles, chicken, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, 695
パッタイチキン、炒めた米麺、チキン、卵、ネギ、ピーナッツ

Pad Thai with Crispy Eggs, stir-fried rice noodles, spring onions, peanuts, crisp-fried eggs *Pad Thai Kai*, 695
パッタイクリスピーエッグ、炒めた米麺、ネギ、ピーナッツ、クリスプフライ

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi*, P695
タイバゴンフライドライス、甘い豚肉、干しエビ、卵、青マンゴー、インゲン、シャロット

Pineapple Fried Rice, Chicken, Shrimp, Green Beans, Cashew Nuts and Raisins served in a Pineapple,
Khao Pad Sapparot, P695
パイナップルフライドライス、チキン、エビ、インゲン、カシューナッツ、レーズン、パイナップルの器に盛り付け

Steamed Thai Jasmine Rice, P80
蒸しタイジャスミンライス

Garlic Thai Jasmine Rice, P110
ガーリックタイジャスミンライス

Steamed Brown Rice, P80
蒸し玄米

MAINS メインディッシュ 主菜

SEAFOOD シーフード

Crisp-fried Seabass with Sweet Fish Sauce and Mango Salad*, local seabass, fish sauce garlic, chili, mango

Pla Tod Nam Pla, P1695

クリスプフライドシーバス、甘い魚醤とマンゴーサラダ添え。地元のシーバス、魚醤、ガーリック、チリ、マンゴー使用

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

Pla Naeng Ma Naw, P1695

蒸し全体ボーンレスアパハップ、ライム添え。地元のシーバス、ライム、魚醤、ガーリック、コリアンダー、チリ使用

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

Pla Jian Nam Mak Am, P1695

クリスピーホールボーンレスアパハップ、タマリンドソース添え。地元のシーバス、タマリンドソース使用

Chili Garlic Prawns*, (5 pcs.) *Goong Pad Prik Kratiem, P995*

チリガーリックエビ

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

エビケーキ詰めナス。挽き肉、黄豆、ホットバジル使用

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添え

PORK 豚肉

AzuThai Roast Suckling Pig, Tamarind and Chili Sauces, *P13950 whole, P6975 half* (order 1 day in advance)

ロースト仔豚、タマリンドソースとチリソース、全体 P13,950、ハーフ P6,975（前日までに予約要）。

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob, P2250*

クリスピーピッグレッグ、グリーンチリソースとレッドチリソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop, P650*

クリスピーポークと炒めたケール

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

挽き肉のオムレツ

BEEF and CHICKEN ギューとトリ

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

アメリカ産アンガス骨なしビーフリブのグリル、タマリンドソース

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

パندان葉包みの揚げ鶏 甘醤油添え

Stir-Fried Minced Chicken, Chili and Basil Leaves, *Gai Kra Prow, P595*

チリとバジルの葉を使った炒め挽き鶏肉

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

温かいもち米の上に新鮮なマンゴー、手作りのマンゴーアイスクリーム、ココナッツクリーム、トーストした米をトッピング

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

温かいもち米の上に、新鮮なココナッツ、トウモロコシ、ピーナッツ、ジャックフルーツ、カオンをトッピングし、ココナッツクリームとトーストしたココナッツを添えた自家製ココナッツアイスクリーム

Double Thai Tea Float, P225

Thai Iced Tea with Black Sago, topped with homemade Thai Tea Ice Cream and Condensed Milk
ブラックサゴ入りタイアイスティーの上に、手作りのタイティーアイスクリームと練乳をトッピング

Thai Coffee Jelly Float, P225

Iced Lavazza Coffee with Coffee Jelly and Condensed Milk topped with homemade Vanilla Ice Cream
コーヒーゼリーと練乳を添えたアイスラバッツァコーヒーの上に、手作りのバニラアイスクリームをトッピング

Mango with Sticky Rice, Khao Niao Ma Muang, P350

もち米の上に新鮮なマンゴーをトッピングしたデザート

Water Chestnuts with Coconut Milk, Tap Tim Krob, P295

ココナッツミルクで煮た水栗のデザート

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)、ココナッツとココナッツ・ライチのフレーバー

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*

Twinning's Herbal Teas, *P150*

Singha Thai Beer, Chang Thai Beer *P225*

Tiger Beer, San Miguel Premium Beer, Super Dry, Cervesa Negra *P225*

San Miguel Pale Pilsen, San Mig Lite, *P195*

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

Calamansi, Dayap, *P175*

Bottled Water, *P75*

Soda Water, *P100*

Tonic Water, *P100*

San Pellegrino Sparkling Water (750ml), *P225*

Cocktail and Wine List Available Upon Request

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 2 hours
P 400 per person +10% Service Charge for each additional