

azuthai

MENU

G/F Milky Way Building
900 Arnaiz Avenue corner Paseo de Roxas
Makati City 1200

8817-6252 | 8813-0671 | 0927 136 1306 

@azuthai_makati 

azuthai.com 

Songkran Summer Menu by Chef Leo Chaladdee

Anchan Manao



Butterfly Lemon Iced Tea

Moo Daed Deiao



*Crispy Dried Pork
with Spicy Dipping Sauce*

Pad Cha Talay



*Sizzling Thai Style Seafood with Prawns,
Mussels, Squid, Peppers, Garlic, Sweet Basil*

Khao Soi



*Northern Thai Curry Noodles
with Boneless U.S. Beef Ribs*

Miang Kham



*Experience the true Essence of Thailand through
Thai herbs like Ginger, Galangal, and Betel Leaves,
and the Secrets of our Signature Dipping Sauces*

Tod Man Pla Pu



Crab and Fish Cake

Khao Mok Kai



Southern Style Chicken Rice

Pla Tod Nam Pla



Chilean Seabass with Sweet Fish Sauce

azuthaï

★ NEW SPECIAL DISHES ★

Butterfly Lemon Iced Tea ¥225

Anchan Manao

バタフライピー・レモンアイ스티ー

Crispy Dried Pork, Spicy Dipping Sauce ¥395

Moo Daed Deiw

クリスピー干し豚の揚げ物、スパイシーディップソース添え

Sizzling Thai Style Seafood ¥595

Pad Cha Talay

Prawns, Mussels, Squid, Peppers, Garlic, Sweet Basil
タイ風シーフードの熱々炒め (エビ、ムール貝、イカ、唐辛子、
にんにく、スイートバジル)

Northern Thai Curry Noodles ¥895

Khao Soi

Egg Noodles, Boneless U.S. Beef Ribs
北タイ風カレーヌードル (卵麺、骨なしアメリカ産ビーフリブ)

Miang Kham Traditional Thai Snack ¥295

Ginger, Galangal, Lemongrass,
Red Onion, Peanuts, Coconut, Dried Shrimp, Chili, Lime,
Betel Leaves, Traditional Dipping Sauce
生姜、ガランガル、レモングラス、赤玉ねぎ、ピーナッツ、ココ
ナッツ、干しエビ、唐辛子、ライム、
ビンロウの葉、伝統的なディップソースから作られたマイングカ
ムの伝統的なおやつ

Crab and Fish Cakes with Sweet Chili Dipping Sauce (5 pcs.) ¥595

Crab Meat and Fish Cake, Red Curry Paste

Tod Man Pla Pu

カニと魚のケーキ、甘いチリディップソース付き (5個)

Chilean Seabass with Sweet Fish Sauce ¥1995+

Fried Seabass Steak with
Thai Sweet Fish Sauce

Pla Tod Nam Pla

チリ産シーバスと甘い魚醤

Southern Style Chicken Rice ¥695

Southern Style Chicken, Curry Powder,
Turmeric, Ginger, Yogurt, Sweet Mint,
Ginger, Chili Sauce

Khao Mok Kai

鶏肉、カレー粉、ウコン、生姜、ヨーグルト、ミント、チリソー
スで作られた南部スタイルのチキンライス

APPETIZERS | アペタイザー 前菜

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper ¥375

Peanut Sauce (6 pieces)

Poh Pia Paksot

タイ生春巻き 特製ソース添え

Fried Spring Rolls ¥325

Glass Noodles, Shrimp, Pork,

Vegetables (3 pieces)

Poh Pia Tod

揚げ春巻き(3個) 春雨、豚肉、野菜

Shrimp Cake ¥695

Sweet Spicy Dipping Sauce (5 pieces)

Tod Man Goong

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Crispy Thai-Style Chicken Wings ¥525

Sweet Chili Sauce

Peek Gai Thod Bai Toey

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 ¥395

Peanut Dipping Sauce, Cucumber Achar
(5 pieces)

Satay Gai

チキンサテ ピーナッツソース/きゅうりアチャール添え

Spicy Thai Tuna Tartar, Mint Leaves, Shallots, Kaffir Lime, Lemongrass ¥495

Pra Tuna

ミントの葉、シャロット、カフィアライム、レモングラ
スを使ったスパイシーなタイ風ツナタルタル

SOUPS | スープ

Hot and Sour Prawn Soup ¥795

Lemongrass, Kaffir Leaves, Fresh Coriander,
Tom Yum Goong

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

Creamy Hot and Sour Prawn Soup ¥895

Lemongrass, Kaffir Leaves, Fresh Coriander, Milk
Tom Yum Nam Khon

エビ入りクリーミーなトムヤムスープ

Chicken Soup, Galangal ¥795

Kaffir Leaves, Coconut Milk

Tom Ka Gai

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



Dairy



Eggs



Fish



Shell Fish



Tree Nuts



Peanuts



Sesame



Soybean



Wheat

SALADS

サラダ

Spicy Papaya Salad

Long Beans, Peanuts, Tomato, Chili,
Tamarind Dressing

Som Tam

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)

¥595



Crispy Catfish Salad

Green Mango, Peanuts, Chili, Mint,
Lime Dressing

Yam Pla Duk Foo

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)

¥695



Pomelo Salad

Prawns, Chicken, Toasted Coconut,
Lime Dressing

Yam Som O

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)

¥695



CURRIES

ジャスミンライス入りカレー

Panang Beef Curry

Shallots, Peanuts, Kaffir Leaves

Panang Neua

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
ブス)

¥795



Massaman Lamb Curry

Shallots, Potatoes, Peanuts

Massaman Gaeh

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)

¥1,495



Green Chicken Curry

Eggplant, Basil

Gaeng Kew Wan Gai

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

¥795



Red or Green Vegetable Curry

Broccoli, Cauliflower, Carrots,
Asparagus, Peppers

Gaeng Phet Pak / Kiew Wan Pak

赤または緑の野菜カレー(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)

¥495



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 Goong

タイ風焼きそば エビ、卵、ネギ、ピーナッツ入り

¥695



Pad Thai with Chicken

Stir-fried Rice Noodles, Chicken,
Egg, Spring Onions, Peanuts

Pad Thai Gai

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

¥695



Thai Bagoong Fried Rice

Sweet Pork, Dried Shrimp, Egg,
Green Mango, Long Beans, Shallots

Khao Kapi

エビペースト焼飯 甘い豚肉、干しエビ、卵、青マンゴ
ー、インゲン豆、シャロット入り

¥695



Pineapple Fried Rice

Chicken, Shrimp, Green Beans,
Cashew Nuts, Raisins

Khao Pad Sapparot

パイナップル炒めご飯 鶏肉、エビ、インゲン豆、カシ
ューナッツ、レーズン入り

¥695



Claypot Wagyu Beef Rice

Garlic, Eggs, Black Pepper

Khao Aop Mor Din Wagyu Beef

ガーリック、卵、黒胡椒を使った土鍋和牛ビーフライス

¥1200



Southern Style Pad Thai

with Prawns

Tamarind, Coconut Milk, 65 Degree Egg

Pad Thai Chai Ya Goong

タマリンド、ココナッツミルク、65度の卵、エビを使
った南部スタイルのパッタイ

¥895



Steamed Thai Jasmine Rice

ジャスミンライス

¥80

Garlic Thai Jasmine Rice

ガーリックジャスミンライス

¥110



Dairy



Eggs



Fish



Shell Fish



Tree Nuts



Peanuts



Sesame



Soybean



Wheat

SEAFOOD シーフード

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime Sauce

Local Seabass, Lime, Fish Sauce, Garlic,
Coriander, Chili

Pla Naeng Ma Naw

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

฿1695



Crispy Whole Boneless Apahap with Tamarind Sauce

Local Seabass, Tamarind Sauce

Pla Jian Nam Mak Am

骨なしスズキの姿揚げ タマリンドソースがけ

฿1695



Crispy Whole Boneless Apahap with Sweet Fish Sauce

Local Seabass, Crispy Basil, Garlic, Mango, Shallots

Pla Tod Nam

骨なしスズキの姿揚げ 甘口フィッシュソ
ースとマンゴーサラダ

฿1695



Shrimp Cake Stuffed Eggplant

Minced Pork, Yellow Beans, Hot Basil

Makua Yao Yasai

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル

฿595



Crispy Soft-Shell Crab

Garlic-Pepper Sauce

Poo Nim Tod Grob

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

฿995



PORK 豚肉

AzuThai Roast Suckling Pig

with Tamarind and Chili Sauces

Whole for 16 Persons.....฿14,950

Half for 8 persons.....฿7,475

(Please 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 (前日までに要予約)

Baby Crispy Pata

฿2,250

Crispy Suckling Pig Leg,
Green and Red Chili Sauces

Kha Moo Tod Grob

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

฿650

Pahk Kahna Moo Krop

豚とケールの炒め物



Minced Pork Omelette

฿495

Khai Jiao Moo Sab

豚挽肉のオムレツ



Stir-Fried Minced Pork, Chili, Basil Leaves

฿595

Pad Kra Pow Moo

挽き肉のチリ炒め、バジルの葉入り



Crispy Pork with Stir-Fried Morning Glory

฿650


Pahk Boong Moo Krop

カリカリ豚肉と炒めた空心菜




BEEF and CHICKEN ギューとトリ



Sizzling Wagyu Beef Kaprow **¥990**

Long Beans, Chili, Basil, Egg 
Ka Ta Ron Pad Ka Prow
ロングビーン、チリ、バジル、卵を使ったジュージュ
ュー焼き和牛カプロウ


AzuThai Grilled U.S. Angus **¥1,295**

Boneless Beef Ribs Tamarind Sauce 
Angus Neau Steak
アンガスビーフリップ(骨なし)/タマリンドソース

Pandan Chicken **¥695**

Sweet Soy Sauce (5 pieces)  
Gai Ho Bai Toey
鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Stir-Fried Minced Chicken Kaprow **¥595**



Long Beans, Chili, Basil 
Gai Kra Prow
鳥挽肉のチリとバジル炒め

Chicken Larb **¥525**

Minced Chicken, Lime, Fish Sauce, Chili, Mint
Larb Gai
挽き肉の鶏肉、ライム、魚ソース、チリ、ミント

VEGETARIAN DISHES ベジタブル 野菜



Crisp Fried Bean Curd **¥495**

Red Coconut Curry, Kaffir Leaves  
ShuShee Tofu
揚げ豆腐 レッドココナッツカレー、カフィア




Stir- Fried Kale with Crispy Tofu **¥495**

Phak Kahna Thao Hu   
豆腐 とケールの炒め物

Stir-Fried Vegetables with Garlic **¥495**

Broccoli, Cauliflower, Carrots,  
Asparagus, Peppers
Pad Phak Luam
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 **¥395**

Yellow Bean Paste   
Pad Phak Boong
空芯菜の炒め物 黄豆ペースト添え



Vegetable Fried Rice **¥425**

Khao Pad Prik  
野菜チャーハン




Vegetarian Pineapple Fried Rice **¥695**

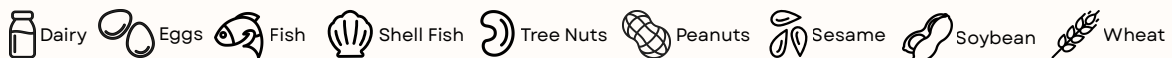
Green Beans, Cashew, Raisins, Pineapple   
Khao Pad Sapparot
ベジタリアン向けパイナップルチャーハン
グリーンビーンズ、カシュー、レーズン、パイナップル

Vegetable Pad Thai **¥495**

Broccoli, Cauliflower, Carrots,  
Cabbage, Bean Sprouts
Pad Thai Phak
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

Stir-fried Baby Bok Choi with Chinese Mushrooms **¥395**

Pad Pak Bok Choi   
中華茸とベビー白菜の炒め物



DESSERTS

デザート

Mango Sticky Rice Ice Cream Sundae **฿350**

Mango Ice Cream, Coconut Cream, Toasted Rice
Itim Khao Niao Ma Muang
マンゴーもち米アイスクリームサンデー

Mango with Sticky Rice **฿350**

Coconut Cream, Toasted Rice
Khao Niao Ma Muang
マンゴと蒸かし餅

Water Chestnuts with Coconut Milk **฿295**

Tap Tim Krob
くわいの実とココナッツミルク

Thai-Style Halo-Halo **฿295**

Water Chestnuts, Jackfruit, Kaong, Nata,
Sago, Corn, Fresh Coconut Milk
Ruamit
タイ風ハロハロ

Tapioca and Coconut Cream in Pandan Cups **฿195**

Tako (3 pieces)
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 with Thai Chili Salt **฿350**

Prik Kab Klua
新鮮なフルーツ、タイのチリソルト

Homemade Ice Creams (2 scoops) **฿225**

Banana, Thai Tea, Chocolate, Vanilla
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

BEVERAGES

Thai Iced Tea **฿150**

Thai Iced Coffee **฿150**

Lemongrass Iced Tea **฿150**

Real Brewed Iced Tea **฿150**

Softdrinks **฿100**

Calamansi Soda **฿150**

Lavazza Coffee **฿150**

Twinning's Herbal Teas **฿150**

Singha Thai Beer, Chang Thai Beer **฿225**

**Tiger Beer, San Miguel Premium Beer,
Super Dry, Cervesa Negra** **฿225**

San Miguel Pale Pilsen, San Mig Lite **฿195**

**Fresh Juices- Thai Lime, Apple,
Dalandan, Watermelon, Mango,
Orange, Pineapple, Lemonade** **฿225**

Calamansi, Dayap Juice **฿175**

Bottled Water **฿100**

Soda Water **฿100**

Tonic Water **฿100**

**San Pellegrino
Sparkling Water (750ml)** **฿225**

Cocktail & Wine List are available upon request

AzuThai SET MENUS

Bangkok Set Menu

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce

Tod Man Goong

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Pomelo Salad

Prawns, Chicken, Toasted Coconut, Lime Dressing
Yam Som O

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)

Creamy Hot and Sour Prawn Soup \

Lemongrass, Kaffir Leaves, Fresh Coriander, Milk
Tom Yum Nam Khon

エビ入りクリーミーなトムヤムスープ

Thai Bagoong Fried Rice

Sweet Pork, Dried Shrimp, Egg, Green Mango,
Long Beans, Shallots

Khao Kapi

エビペースト焼飯 甘い豚肉、干しエビ、卵、青マンゴー、インゲン豆、シャロット入り

Steamed Whole Boneless Apahap \ **with Lime Sauce**

Local Seabass, Lime, Fish Sauce, Garlic,
Coriander, Chili

Pla Naeng Ma Naw

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

Pad Thai with Prawns

Stir-fried Rice Noodles, Prawns, Egg,
Spring Onions, Peanuts

Pad Thai Goong

タイ風焼きそば エビ、卵、ネギ、ピーナッツ入り

Mango with Sticky Rice

Mango Ice Cream, Coconut Cream, Toasted Rice
Khao Niao Ma Muang

マンゴと蒸かし餅

Tapioca and Coconut Cream **in Pandan Cups**

Tako (4 pieces)

タピオカとココナッツクリームのパندان葉カップ入り

¥1,595+10% Service Charge Per Person
Minimum 4 Persons

Super Bangkok Set Menu

Bangkok Set Menu +

Crispy Soft-Shell Crab

Garlic-Pepper Sauce

Poo Nim Tod Grob

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

Panang Beef Curry \

Shallots, Peanuts, Kaffir Leaves

Panang Neua

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)

¥1,995+10% Service Charge Per Person
Minimum 4 Persons

Bangkok Feast Set Menu

Bangkok Set Menu +

Super Bangkok Set Menu +

Crispy Catfish Salad

Green Mango, Peanuts, Mint, Lime Dressing

Yam Pla Duk Foo

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)

Sizzling Wagyu Beef Kaprow

Long Beans, Chili, Basil, Egg

Ka Ta Ron Pad Ka Prow

ロングビーン、チリ、バジル、卵を使ったジュージュー焼き和牛カプロウ

Stir-fried Baby Bok Choi with **Chinese Mushrooms**

Pad Pak Bok Choi

中華茸とベビー白菜の炒め物

¥2,595+10% Service Charge Per Person
Minimum 4 Persons

AzuThai LUNCH & 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 & Chili

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce

Thai Bagoong Fried Rice, Khao Kapi

Thai Style Fried Noodles, Pad Thai

Mini Thai Halo-Halo

Tapioca & Coconut Cream in Pandan cups

Fresh Fruits

Soft Drinks &
Real Brewed Iced Tea (bottomless)

*₱1,645 + 10% Service
Charge per person,
Min. of 30 persons*

*₱1,745 + 10% Service
Charge per person,
For >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, Crispy 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 & Coconut Cream in Pandan Cups

Soft Drinks &
Real Brewed Iced Tea (bottomless)

*₱1,995 + 10% Service
Charge per person,
Min. of 30 persons*

*₱2,095 + 10% Service
Charge per person,
For > 30 Persons*

AzuThai LUNCH & DINNER MENUS for Private Parties

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

Soft Drinks &
Real Brewed Iced Tea (bottomless)

*₱1,645 + 10% Service
Charge per person,
Min. of 30 persons*

*₱1,745 + 10% Service
Charge per person,
For >30 Persons*

House Specialty

**AzuThai Roast Suckling Pig,
with Tamarind and Chili Sauces**

₱14,950+ whole (for 16 Persons, 1 day notice)

For Band Set-Up

*₱10,000 net - to cover electrical costs &
dinner for band members of up to 8 persons*

For DJ Service

₱5,000 net - maximum of 4 hours

Open Bar Packages

Option 1 - Local Beer, House Wine

*₱650+ 10% Service
Charge per person for
the first 2 hours*

*₱500+ 10% Service
Charge per person for
each additional hour*

Option 2 - Local Beer, House Wine, J & B Scotch, Smirnoff Vodka, Gilbey's Gin

*₱700+ 10% Service
Charge per person for
the first 2 hours*

*₱550+ 10% Service
Charge per person for
each additional hour*