

# ALL NATURAL

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。  
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

- NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
- LOW TRANS FAT** 低温圧搾抽出法油 低トランス脂肪酸 Low Transfat Oil
- NATURAL SALT** 自然製法の塩 Natural Salt
- ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 Organic Sugar
- PL WATER** PLウォーター使用 PL Water

## Asian Breeze

アジア前菜



**GADO-GADO**  
Indonesian Steamed Chicken Peanut Salad  
蒸し鶏と季節野菜のガドガド  
せいろ蒸しの温野菜とアボカド、  
厚揚げ豆腐に濃厚ピーナッツソースと  
温泉卵を目の前で混ぜて仕上げます。  
1500 [税込1650]



**CORIANDER & OCTOPUS SALAD**  
柳タコと香り野菜の  
パクチーサラダ  
950 [税込1045]



**SOMTUM**  
Green Papaya Salad  
with shrimp & mango  
青パパイヤと海老、  
マンゴーのサラダ  
ソムタム  
1000 [税込1100]



**CRISPY PORK**  
カリカリ! クリスピーポーク  
シェフこだわり調理の  
カリカリポークを野菜  
で包んで召し上がれ!  
HALF 1000 [税込1100]  
FULL 1800 [税込1980]



**STIR-FRIED PRAWNS**  
with Thai Fingertroot  
海老のクラチャイ炒め  
海老をタイの黒生姜や  
唐辛子と旨辛炒めに  
1800 [税込1980]

**ASIAN APPETIZER PLATTER**  
アジア appetizer プレート  
日替わり前菜4種盛り合わせ。  
詳しくはスタッフをご説明します。  
1800 [税込1980]

### COLD STARTERS

**GOICUONTOM**  
shrimp & chicken summer roll  
HALF 650 [税込715]  
FULL 950 [税込1045]

**GREEN PAPAYA & MYOGA PICKLES**  
青パパイヤと茗荷のピクルス  
550 [税込605]



**YODARE-DORI** - chilled steamed chicken  
with spicy sesame sauce  
よだれ鶏 胡麻とピッキヌのソース  
900 [税込990]



**WATERMELON & SHRIMP  
SPICY HERB SALAD**  
スイカと海老のスパイシーハーブサラダ  
1200 [税込1320]



**DUCK & GRILLED EGGPLANT YUM**  
鴨と焼き茄子のヤム  
900 [税込990]

### HOT STARTERS

**DEEP FRIED PAPER SPRING ROLL**  
ベトナム風揚げ春巻き  
2PC 800 [税込880]



**STIR-FRIED GREENS**  
季節の青菜のタオチオ炒め  
1300 [税込1430]

**SHRIMP TOAST**  
たたき海老のシュリンプトースト  
2PC 900 [税込990]



**STEAMED CLAMS** with garlic & nuoc mam  
大アサリのニョクナムガーリック蒸し  
1250 [税込1375]



**YUM WOON SEN** - spicy glass noodle salad  
ヤムウンセン スパイシー・タイ春雨サラダ  
1300 [税込1430]



**STIR-FRIED SOFT SHELL SHRIMP  
& WHELK SHELLFISH**  
ソフトシェル・シュリンプとつづ貝のチリインオイル炒め  
1600 [税込1760]

**FRIED POTATOES** with nampula butter  
ナンプラーバターのフレンチフライ  
850 [税込935]



**BANH XEO** - vietnam style okonomiyaki  
バインセオ たっぶり野菜のベトナム風お好み焼き  
1600 [税込1760]

**TOM YAM OILED SHRIMP**  
小海老のトムヤムオイル煮  
1000 [税込1100]

**RECOMMENDED  
PORK SPARE RIBS** with black bean pepper spice  
国産ポークスペアリブ 豆豉ベッパースパイス  
1PC 1200 [税込1320]

**GAITOD PRIK** Thai Fried Chicken  
タイ風・鶏の唐揚げ ガイ・トード・プリック  
1150 [税込1265]



**STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB  
& DEEP-FRIED TOFU** with Fresh Pepper  
ソフトシェル・クラブと揚げ豆腐の生胡椒炒め  
1800 [税込1980]

## BANANA ABURI BOX

Asian skewers

マダムミイ名物! バナナの葉っぱと炭火のアジアンスタイルで炙る串焼き!

**RECOMMENDED**  
**BOLALOT** - lalot leaf wrapped minced beef  
ボー・ラー・ロット  
牛ひき肉のベトナムハーブ蒸し焼き  
3PC 1300 [税込1430] **BEEF SATAY**  
牛肉のアジアン串焼き  
2PC 850 [税込935]

**TOM YAM TSUKUNE**  
Spicy Thai Pork Meatballs  
トムヤムつくね  
3PC 1300 [税込1430] **GAISATAY** with curry peanuts sauce  
岩手県産 菜彩鶏・もも肉  
カレーピーナッツソース  
2PC 750 [税込825]

### SOUP



**TOM YAM KUNG** spicy & sour shrimp soup  
トム・ヤム・クン  
タイ定番! 辛くて酸っぱい海老のスープ  
CUP 800 [税込880]  
BOWL 1600 [税込1760]

**VIETNAM GLASS NOODLES SOUP**  
with minced pork & tofu  
ベトナム春雨スープ ベトナム春雨スープ  
CUP 680 [税込748]  
BOWL 1360 [税込1496]

### DIM SUM



**STEAMED SHRIMP & TOFU SKIN ROLLS**  
with THAI XO SAUCE  
エビ湯葉巻きタイXOあんかけ蒸し  
2PC 900 [税込990]

**STEAMED SHRIMP GYOZA DUMPLING**  
海老の蒸し餃子  
2PC 750 [税込825]

**KUROBUTA PORK & PORCINI SHUMAI**  
黒豚とポルチーニの焼売  
2PC 850 [税込935]

**STEAMED SHRIMP & CELERY GYOZA DUMPLING**  
海老とセロリの蒸し餃子  
2PC 750 [税込825]

**STICKY RICE SHUMAI**  
もち米焼売  
2PC 750 [税込825]

**STEAMED PORK & CASHEW GYOZA DUMPLING**  
豚肉とカシューナッツの蒸し餃子  
2PC 750 [税込825]

**BOILED GYOZA** with semi-dried tomato paste  
水餃子 セミドライトマト醬  
4PC 750 [税込825]

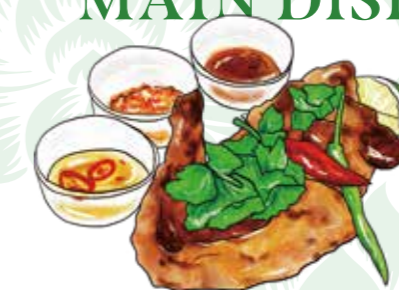
**STEAMED SCALLOP GYOZA DUMPLING**  
帆立の蒸し餃子  
2PC 750 [税込825]

6 KINDS DIM-SUM 6種・点心盛り合わせ 2000 [税込2200]

### MAIN DISH



**RECOMMENDED  
ROASTED DUCK**  
合鴨のロースト  
皮目はバリバリ身はジューシーな  
ローストダックをハーブや  
揚げパオと一緒に召し上がれ  
1700 [税込1870]



**RECOMMENDED  
GAI YAANG** - thai roasted chicken  
岩手県産 みちのく清流鶏の  
ガイヤーン [1/2羽]  
絶品! 骨付き鶏モモ肉をタイ仕立てで  
焼き上げました  
2200 [税込2420]



**NUA YAANG**  
- grilled beef  
with chinese chive & mint sauce  
北海道産 士幌黒牛  
リブロースのヌアヤーン  
180g / 3500 [税込3850]



**MIXED HERB SET**  
-sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles  
ミックスハーブセット  
400 [税込440]

**JASMINE RICE**  
ジャスミンライス  
HALF 350 [税込385]  
FULL 550 [税込605]

**PHAO**  
パオ ふわふわ蒸しパン  
350 [税込385]

SPICY HOT VERY HOT ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

## RICE



**FRIED RICE**  
with homemade char siu & thai soy sauce  
黒チャーハン 自家製チャーシューとタイ醤油  
HALF 900 FULL 1600  
[税込990] [税込1760]

**KHAO PAD POO**  
Thai-Style Fried Rice with Snow Crab & Green Onion  
ズワイガニと焦がしネギのタイ風チャーハン カオパットプー  
HALF 900 FULL 1600  
[税込990] [税込1760]

**TOM YAM FRIED RICE**  
with seafood & vegetables  
海老と香味野菜の トムヤム・チャーハン  
HALF 900 FULL 1600  
[税込990] [税込1760]



**GAI GAPAO**  
- minced chicken gapao with fried egg  
鶏肉のガパオ ガイ・ガパオ フライドエッグ添え  
1400  
[税込1540]

**GREEN CURRY**  
with chicken, bamboo shoot and eggplant  
国産鶏と茄子、筍のグリーンカレー  
1400  
[税込1540]



**RECOMMENDED**  
PAD PONG CURRY - egg curry パッポンカレー ふわふわ卵カレー

▶ PLEASE CHOOSE FROM BELOW  
Poo - soft shell crab プー ソフトシェルクラブ 2350 [税込2585]  
Kung - jumbo shrimp クン 大海老 1900 [税込2090]



**KAENG PA - thai soup curry**  
タイ薬膳スープカレー ゲーン・パー  
1400  
[税込1540]

**KHAO MAN GAI - steamed chicken & rice**  
しっとりジューシー! やみつきカオマンガイ  
1400  
[税込1540]



**MIXED HERB SET**  
- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles  
ミックスハーブセット  
400  
[税込440]

**JASMINE RICE** HALF 350 [税込385]  
ジャスミンライス FULL 550 [税込605]

**PHAO** 350  
パオ ふわふわ蒸しパン [税込385]

## NOODLE

こだわりのオリジナルレシピで開発した生麺をお楽しみください。お好きなタイプの麺に変えることもできます!



フォー | 中太・生米麺 |  
幅4mm程のもちもち食感の生米麺。



特製ちぢれ中華麺  
はしづめ製麺謹製。細ちぢれ麺



**RECOMMENDED**  
**KHAO SOI**  
- chili style curry ramen  
豚角煮のカオソーイ  
タイ・チェンマイ風カレーヌードル | 特製ちぢれ中華麺 |  
1500  
[税込1650]

**PHO GA - tamba chicken pho**  
丹波黒鶏のフォー・ガー | 中太・生米麺 |  
優しい出汁のスープで食べる米麺の汁そば  
1400  
[税込1540]



**PAD THAI - thai style stir fried "yakisoba" noodle**  
with seafood  
パッタイ タイ風海鮮焼きそば | 中太・生米麺 |  
1500  
[税込1650]

**PHO BO - charcoal grilled beef pho**  
炭火焼き牛肉と九条ネギの  
フォー・ボー | 中太・生米麺 |  
ベトナムの国民食!  
牛テールの濃厚スープに仕上げた米麺の汁そば  
1500  
[税込1650]



**BAH MEE HAENG - tossed pork noodle**  
バミー・ヘーン | 特製ちぢれ中華麺 |  
豚肉と香味野菜、トムヤムスパイスの汁なしあえ麺  
1400  
[税込1540]



SPICY HOT VERY HOT

ヴィーガン対応可 ASK FOR VEGAN OPTION

▶ 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。  
PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.  
AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.

▶ アレルギー等、食べられない食材がある方は注文の前にお申し付け下さい。お申し付け頂けなかった際の作り直し致しかねます。  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INGREDIENTS YOU CANNOT EAT,  
PLEASE LET US KNOW BEFORE ORDERING. WE CANNOT REMAKE IT UNLESS REQUESTED.

madam  
mij  
modern thai vietnamese

