

# OUR TOP



## Fresh Spring Roll

ベトナム風 生春巻き  
もちもちのライスペーパーで新鮮な海老や野菜を巻いて召し上がるベトナムの定番料理  
1P 380 (税込 418)



## Shrimp Toast

海老トースト  
プリプリとサクサクを同時に楽しめるタイ料理  
880 (税込 968)

NO FRESH  
NO YUMMY

## Fresh Oyster

フレッシュオイスター  
その時期で一番美味しい牡蠣を全国から選りすぐってご用意致しました  
1P 480 (税込 528)  
4P 1,880 (税込 2,068)  
6P 2,760 (税込 3,036)



## Carpaccio

新鮮魚介のカルパッチョ  
白ワインやスパークリングと合わせて是非!  
780~ (税込 858~)

# ASIAN GRILL



ガイヤーン  
イサーン風鶏もも肉の炙り焼き  
Gai Yaang  
タイの東北部で古くから伝わる  
ジューシーな照り焼きチキン  
1,080 (税込 1,188)



オーストラリア産 仔羊のグリル  
アジア BBQ ソース  
Rum Chopped Grill  
ラム特有の臭みが少ない上質な逸品  
ナイフで切るもよし! 豪快にかぶりつくもよし!  
1,680 (税込 1,848)



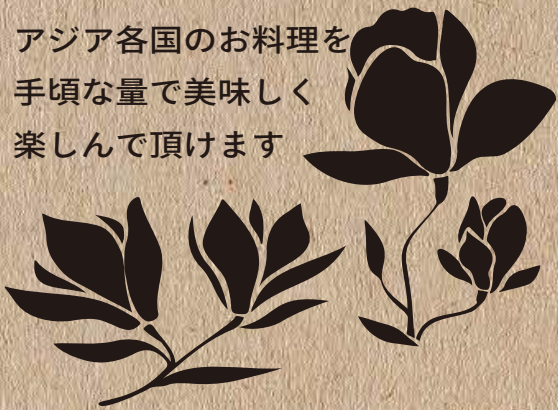
国産和牛のステーキ  
Wagyu Steake  
表面はパリっと! 中はオープンでじっくりと!  
シェフの技術が光る最高の焼き加減が楽しめます  
1,880 (税込 2,068)



# ASIAN

# VARIETY

アジア各国のお料理を  
手頃な量で美味しく  
楽しんで頂けます



四川風 口水鶏  
よだれ鶏

*Szechwan Style Chicken*  
低温調理でじっくり仕上げた鶏肉を  
花椒・黒酢・辣油のピリ辛ダレで召し上がる冷菜  
680 (税込 748)



空芯菜のトチオソース炒め

*Water Morning Glory*  
Soy Beans Paste Sauce  
ビタミン・カルシウムがたっぷりの空芯菜を  
タイの味噌『トチオ』でサッと炒めました  
880 (税込 968)



アジアンスパイシー  
チキンウィング

*Asian Spicy Chicken Wing*  
甘いスパイス、通称『毛沢東スパイス』で  
ジューシーな手羽中と和えたおつまみ  
780 (税込 858)



ガイトード  
タイ風 鶏の唐揚げ

*Gai Tod - Thai Style Deep-fried Chicken*  
レモングラスやバイマッグルなどの  
タイのハーブでマリネした唐揚げ  
780 (税込 858)



海老とマッシュルームの  
トムヤムクンアヒージョ

*Tom Yum Goong Ajillo*  
パルの定番料理をエスニック風にアレンジ  
780 (税込 858)

TOPPING バゲット  
Baguette 200 (税込 220)



海老出汁香る  
トムヤムクン

*Tom Yum Goong*  
世界三大スープの1つである  
タイ料理を代表する辛くて酸味のあるスープ  
780 (税込 858)



痺れ麻婆豆腐

*Szechwan Style Spicy Mapo Tofu*  
三種のオイルをブレンドし特製辣油と四川山椒の  
痺れを効かせた最後まで熱々の麻婆豆腐  
880 (税込 968)



ソフトシェルクラブの  
プーパッポンカレー

*Pee Phad Pong Curry*  
カレーペーストと炒り卵を合わせたソースを  
絡めて召し上がる見た目も華やかなご馳走！  
1,180 (税込 1,298)



# SALAD



## ヤムウンセン

タイ風 春雨サラダ

Yum Wunsen - Thai Style Vermicelli Salad

海老・イカ・豚ひき肉などを春雨と一緒に和えた  
タイではポピュラーなヒリ辛サラダです

980 (税込 1,078)

## パクチーサラダ

Coriander Salad

680 (税込 748)

## 厚切りベーコンたっぷりの クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad

880 (税込 968)

# ORIGINAL TAPAS



WITH  
BEER

## えびせん

Prawn Cracker

380 (税込 418)

## 鶏皮パクチー

Chicken Skin & Coriander

380 (税込 418)

## フライドポテト

二種のエスニックソース添え

Deep-fried Potato with Two Types Sauce

580 (税込 638)

## 牡蠣のフリット

アジアントルタルソース

Oyster Fritto with Asian Tartar Sauce

680 (税込 748)

## 牛タンのたたき

葱油ソース

Seared Beef Tongue with Green Onion Oil Sauce

680 (税込 748)

ゴルゴンゾーラチーズの

## ポテトサラダ

Gorgonzola Cheese Potato Salad

480 (税込 528)

## タコとキノコのマリネ

Octopus & Mushroom Marine

680 (税込 748)

## ハニーチーズ豆腐

Honey Cheese Tofu

680 (税込 748)

## カマンベールチーズフライ

Fried Camembert Cheese

680 (税込 748)

ゴルゴンゾーラチーズの

## クリームニョッキ

Gnocchi Gorgonzola Cream Sauce

780 (税込 858)

## 牛すじのチリココナッツ煮込み

Simmered Beef Gristle

580 (税込 638)

## 牡蠣と舞茸のグラタン

Oyster & Maitake Mushroom Gratin

780 (税込 858)



WITH  
WINE



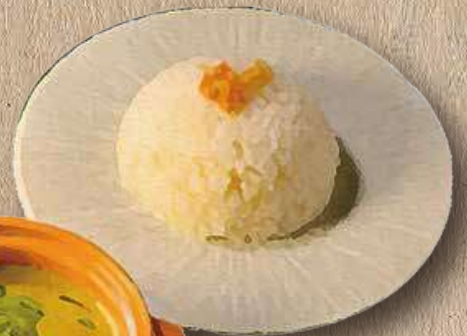
# RICE & NOODLE

## Green Curry

鶏肉と茄子のグリーンカレー

青唐辛子をベースとした甘辛いココナッツカレー  
創業当時から幾度なく改良して参りました

1,180 (税込 1,298)



## Gapao Rice

鶏肉のガパオ炒めご飯

タイの甘辛ソースにピリッと辛い青唐辛子が決め手  
フライドエッグとのハーモニーが絶妙なひと皿

1,280 (税込 1,408)

## Nasigoren

ナシゴレン

インドネシア料理の定番中の定番！  
自家製サンバルソースで炒めるピリ辛チャーハン

1,180 (税込 1,298)



## Vietnamese Pho

鶏肉のベトナムフォー

ベトナムの屋台の味を忠実に再現しました  
フレッシュハーブ香りが食欲をそそります

1,180 (税込 1,298)



## Pad Thai

パッタイ 海鮮焼きビーフン

モチモチのビーフンを使ったタイ風焼きそば  
ランチタイムでも人気のヌードルです！

1,280 (税込 1,408)





# LUNCH MENU

サラダ+ドリンク付き  
Come with Salad & Soft Drinks

## Drink Menu

国産黒烏龍茶  
(アイス)  
Black Oolong Tea

レモングラスジャスミンティー  
(アイス・ホット)  
Lemonglass Jasmin Tea

ライチ紅茶  
(アイス)  
Lychee Tea

ローズヒップピーチティー  
(アイス)  
Rose Hip Peach Tea

コーヒー  
(アイス・ホット)  
Coffee/Iced or Hot

### +150 Change to Soft Drink

マンゴージュース  
Mango Tea

グアバジュース  
Guava Juice

パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice

オレンジジュース  
Orange Juice

### +350 Change to Alcohol Drink

生ビール  
Draft Beer

ハイボール  
High Ball

グラスワイン 赤・白  
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

—— 2杯目からは400円でお替わりをご注文頂けます ——



## MAIN DISH

ALL 1,000



鶏肉の  
ガパオ炒めご飯  
Gapao Rice



鶏肉と茄子の  
グリーンカレー  
Chicken & Eggplant Green Curry



鶏肉の  
ベトナムフォー  
Vietnamese Chicken Pho



パッタイ  
タイ風海鮮焼きビーフン  
Pad Thai-Stir-Fried Rice Noodles

## SPECIAL LUNCH



Gapao &  
Green Curry  
ガパオ & グリーンカレー

創業当時から幾度となく改良を繰り返した  
ランチでも人気のメニューを合体させた  
これぞスペシャルなプレート!

+300



Phoe &  
Gapao Rice  
フォー & ガパオ

麺もご飯も楽しめる!  
那覇店だけの欲張りセットを是非とも!

+300

### Asian Set

人気前菜2種盛り合わせ

- ・ベトナム風生春巻き
- ・海老トースト

——300



### Today's Dessert Set

本日のデザートセット

全て手作りの日替わりデザート!  
別腹と考えるには勿体ない!

——300





次ページからのアラカルトメニューもご注文頂けます



——ランチメニューは全て税込表示となっております——





# ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ B E E R ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆



 **キリン ハートランド**   
Kirin Heartland On TAP **680** (税込 748)

 **コロナ エキストラ**   
Colaona Extra **680** (税込 748)

 **シンハー**   
Singha **780** (税込 858)


 **タイガー**   
Taiger **780** (税込 858)


 **ビンタン**   
Bintang **780** (税込 858)

 **Non Alcohol**  
アサヒドライゼロ   
Asahi Dry Zero **500** (税込 550)

# ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ HIGH BALL ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

## Original Flavor Highball


 **クラフトジンジャーハイボール**  
Craft Ginger Highball **680** (税込 748)


 **クラフトコークハイボール**  
Craft Coke Highball **680** (税込 748)


 **キリン 陸**  
Kirin Riku **580** (税込 638)

 **キリン 富士**  
Kirin Fuji **780** (税込 858)

 **サントリー 白州**  
Suntory Hakushu **880** (税込 968)


 **ジョニーウォーカー ブラック**  
Jonny Walker Black Label **580** (税込 638)


 **ジャックダニエル**  
Jack Daniel's **580** (税込 638)

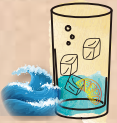
 **ラフロイグ 10年**  
Laphroaig Aged 10 Years **880** (税込 968)


# ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ SOUR & COCKTAIL ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆


## Original Lemon Sour


 **Dai クラシカル レモンサワー**  
Dai's Classical Lemon Sour **680** (税込 748)

 **パクチーレモンサワー**  
Coriander Lemon Sour **680** (税込 748)


 **オーシャンレモンサワー**  
Ocean Lemon Sour **680** (税込 748)

 **トロピカル MIX ハイ**  
Tropical Mix High **680** (税込 748)


 **完熟マンゴーサワー**  
Rich Mango Sour **680** (税込 748)


 **クラフトジンジャーサワー**  
Craft Ginger Sour **580** (税込 638)


 **国産黒烏龍茶ハイ**  
Shochu with Black Oolong Tea **580** (税込 638)

 **レモングラスジャスミンハイ**  
Shochu with Lemonglass Jasmin Tea **580** (税込 638)

## Recommended Cocktail


 **アールグレイクーラー**  
Earl Grey Cooler **680** (税込 748)  
紅茶リキュールのサッパリした甘さが人気!


 **ピーチビーチ**  
Peach Beach **680** (税込 748)  
ココナッツの香りが効いた辛い料理にピッタリ一杯


 **クラフトモスコミュール**  
Craft Mosco Mule **680** (税込 748)  
自家製の生姜シロップを使用したアレンジカクテル

# ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ NON ALCOHOL ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

## Mocktail

 **クラフトジンジャーエール**  
Craft Ginger Ale **580** (税込 638)  
ノンアルコールの中で不動の人気 No.1!

 **クラフトコーラ**  
Craft Ginger Cola **580** (税込 638)  
カルダモンやナツメグを煮詰めた自家製シロップ使用

 **パラDaiス**  
Para-Dai-Se **580** (税込 638)  
トロピカルジュースをベースにした甘めのモクテル

## Varie"TEA"

**ICED** All 400 (税込 440)  
国産黒烏龍茶  
Black Oolong Tea  
レモングラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

ローズヒップピーチティー  
Rosehip Peach Tea

**HOT** All 580 (税込 638)

金葫蘆双花 キンコロソウカ  
Premium Jasmin Tea

東方美人  
Premium Oolong Tea

白桃烏龍茶  
White Peach Oolong Tea

## Soft Drink

マンゴージュース  
Mango Juice **500** (税込 550)

グアバジュース  
Guva Juice **500** (税込 550)

パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice **500** (税込 550)

オレンジジュース  
Orange Juice **400** (税込 440)

アイスコーヒー  
Iced Coffee **400** (税込 440)

富士ミネラルウォーター  
Fuji Mineral Water **500** (税込 550)

サンペレグリーノ スパークリングウォーター  
Sanpellegrino -Sparkling Water- **500** (税込 550)



# WINE LIST

## GLASS WINE

- 食事のスタートはこちらで乾杯! -

### こぼれスパークリング

スペイン: カヴァブリュット

680 (税込 748)

- たっぷりと楽しみたい方に! -

### がぶ飲みワイン

白: シャルドネ 赤: カベルネ・ソーヴィニオン

580 (税込 638)

## SPARKLING



ボテガス アルシナク カヴァ ブリュット Bodegas Alshinac Cava Brut

スペイン: マカヴェオ/チャレロ/パレリャーダ  
フレッシュで表現豊かな青リンゴと梨を想わせるアロマ  
熟成されたまろやかさとフルーティな味わいが溶け合います

2,980 (税込 3,278)



バルディビエソ ブリュット Valdivieso Brut

チリ: シャルドネ/ピノ・ノワール  
チリのNo.1 スパークリング! 青リンゴの香りと  
フレッシュ&フルーティな味わい

2,980 (税込 3,278)



ピノ・ロゼ Pinot Rose

イタリア: ピノ・ピアンコ/ピノ・ネロ  
ハイコスバでありながら本格的な辛口のロゼスパークリング!  
種類豊富なコルクも可愛く楽しめます!

3,200 (税込 3,520)



グラハム ベック ブリュット Graham Beck Brut

南アフリカ: シャルドネ/ピノ・ノワール  
オバマ元大統領が就任演説前に乾杯で使用したのがこれ!  
ホワイトハウスでも各国のVIPに振舞われる辛口の本

4,600 (税込 5,060)



クレマンド・ブルゴーニュ Cremant de Bourgogne

フランス: シャルドネ/ピノ・ノワール/アリゴテ/ガメイ  
シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られるスパークリング  
柑橘系などのスッキリした香りでの良い泡

5,200 (税込 5,720)

## CHAMPAGNE



モエ・エ・シャンドン MOËT & CHANDON

フランス: ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ  
芳醇な果実味を程良い酸味が包み込みフレッシュさと  
熟成感が調和された、世界でも広く愛されている一本

10,000 (税込 11,000)



ソアーヴェ オーガニック Soave Organic

イタリア: ガルガネーガ/トレッピアーノ  
すっきり爽快・淡麗辛口! ライムやレモンを  
かけるイメージで料理に合わせて

2,980 (税込 3,278)



ピノ グリージョ オーガニック サルトーリ Pino Grigio Organic Sartori

イタリア: ピノグリージョ  
イタリアでオーガニックワインの認定を受けたワイン  
青りんごの爽やかな香り。柔らかい口当たりと心地良い苦味が特徴

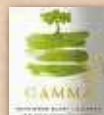
2,980 (税込 3,278)



バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay

チリ: シャルドネ  
弱点が見つからない・・・  
それ程にバランスが良く全ての料理に合う人気の白ワインです

3,200 (税込 3,520)



ガンマ オーガニック Gamm Organic

チリ: ソーヴィニオン・ブラン  
有機栽培確認機関『ECOCERT』認証のビオロジック農法の  
ブドウから生産するチリ屈指の自然派ワイン

3,200 (税込 3,520)



マルサンヌ Marsanne

フランス: マルサンヌ  
甘やかで華やかな香りが女性から絶大な人気ワイン

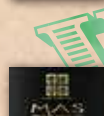
3,200 (税込 3,520)



カサ ベナサル Casa Benasal

スペイン: ゲヴェルツトラミネール/モスカテル  
華やかな香りで女性にオススメの本

3,400 (税込 3,740)



ジャンクロード マス シャルドネ Jean Claude Mas Chardonnay

フランス: シャルドネ  
飲み応え抜群! トロツとした質感でリッチな味わい  
絶対外さないシャルドネを選ぶならこれで決まり!

3,600 (税込 3,960)



モモ Momo

ニュージーランド: ソーヴィニオン・ブラン  
爽やかなレモン・花のアロマにミントを想わせる  
ハーブ香が漂い、程よいボリューム感を持つワイン

3,800 (税込 4,180)



ファーザーズ アイズ Father's Eyes

イタリア: シャルドネ  
軽く樽熟成されシャブリ(ブルミエ・クリュ以上)と勘違いされる程の  
白ワイン! オーク樽の香りと果実味たっぷり系

4,500 (税込 4,950)



シャブリ・ラ・ピエレレ Chablis La Pierrelle

フランス: シャルドネ  
世界で一番シャブリを飲むロンドンで人気No.1!  
シャブリ地区の1/4の畑を有するトップシャブリ!

5,800 (税込 6,380)



リチャード カーショウ エルギン Richard Kershaw 'Elgin'

南アフリカ: シャルドネ  
世界最高クラスの白ワインが造られる『エルギン地区』のワイン  
樽熟成の香ばしさ・重厚感。マスターオブワインが造る一本

11,000 (税込 12,100)



レ・タンヌ・オクシタン Les Tannes en Occitanie

フランス: メルロー  
果実味の『凝縮感』『綺麗な酸』『柔らかいタンニン』  
全てが揃った優等生ワイン

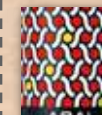
2,980 (税込 3,278)



バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニオン Valdivieso Cabernet Sauvignon

チリ: カベルネ・ソーヴィニオン  
果実の凝縮感と程良いタンニン! この価格とは思えないクオリティ!

2,980 (税込 3,278)



アバイ ガルナッチャ Abai Garnacha

スペイン: ガルナッチャ  
濃厚ですが円やかでブドウの旨味がたっぷり!  
アバイはヤバいです(笑)

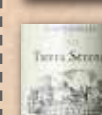
2,980 (税込 3,278)



キャンティ Chianti

イタリア: サンジョベーゼ  
心地良い酸とタンニンが軽やかで気軽に楽しめる  
イタリアの代表的な赤ワイン

3,200 (税込 3,520)



ティエラサレナ レゼルヴァ Tierra Serena Reserva

スペイン: テンプラニーリョ/ガルナッチャ  
しっかりと飲み応えのある熟成ワインでありながら  
柔らかく心地良い口当たり

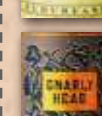
3,400 (税込 3,740)



ヴァイン イン フレイム Vine in Flames

ルーマニア: ピノ・ノワール  
ルーマニアの葡萄酒会社にオリストになった  
お値打ちピノ・ノワール

3,800 (税込 4,180)



ナーリーヘッド ジンファンデル Gnarly Head Zinfandel

アメリカ: ジンファンデル  
アメリカNo.1 ジンファンデルがこれ!  
希少な古樹から造られる濃厚な味わいがお肉料理と相性抜群!

4,400 (税込 4,840)



シャトーラモット バンサン レゼルブ Ch.Lamothe Vincent Reserve

フランス: メルロー/カベルネ・ソーヴィニオン  
『神の雫』でも絶賛のお値打ちボルドーワイン!  
メルローのもつ果実のボリューム感と旨味の完成型ワイン

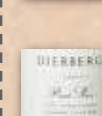
4,600 (税込 5,060)



レ マッキオーレ Le Macchiole Bolgheri Rosso

イタリア: メルロー/カベルネ・フラン  
柔らかい口当たり、ミネラルから来る旨味が強く、フレッシュさや  
香りの華やかさが際立つ、ボルドースタイルの赤ワイン

6,800 (税込 7,150)



ディアバーグ ピノ・ノワール Dierberg Pinot Noir

アメリカ: ピノ・ノワール  
『ロマネコンティ』と同じブドウの樹という噂もある・・・  
アメリカとフランスの良いとこどり! まさにエレガント!

9,800 (税込 10,780)



スターレーン Star Lane

アメリカ: カベルネ・ソーヴィニオン主体  
濃くて旨い! さらにエレガント! カリフォルニアで1番有名な  
オーパスにブラインド対決で勝利した極上の一本

11,000 (税込 12,100)