

# A la carte soup & curry



## ■ About Soup & Curry Menu

シンプルに妥協せず丁寧に生産者と向かい合う

食べ終わったらまた食べたくなる

優しい味わいとワイルドなスパイスの世界で

新しい素材の魅力を引き出す

身体も心も喜ぶのが美味しいスパイス料理



## ■ トムヤムクン



正式なトムヤムクンの食べ方ってご存じですか？

詳しくはスタッフにお聞きください！

勿論ペーストから手作り、さらに追いスパイスをしてオーダー毎に作る手間暇かけるトムヤムクンです。キノコはこだわり舞茸（道産）を半干ししてます。ただし、辛さの苦手な方はご注意ください！！

 ¥ 900

## ■ トムカーガイ



トムカーガイとは、ココナッツとハーブで作るマイルド&ハーブなスープです。道産のキノコもふんだんに使い、うま味もプラスされ滋味深い味わいにしました。お好みで自家製のトウガラシオイル（北海道産ハバネロ）もお気軽にお申し付けください。ただし、少量でも激辛なのでご注意ください！！

 ¥ 900

## ■ 道産食材のレッドカレー ライス付き [辛口]



タイ国人気No1、やはりペーストから手作りします。牛肉は寸胴ごとオーブンに入れて6時間程芯までじっくりと火入れます。本来は硬くて食べにくいスネ肉やネック（北海道産）を使用しています。稀に短角牛も登場

※辛さを増すことが可能です

※道産食材を使ったメニューは、季節により一部道外の食材を使用する場合があります。



¥ 950

## ■ 道産食材のマッサマンカレー ライス付き「中辛」



世界一美味しいと認定されたカレーになります！！更に美味しいの秘密はペーストに落花生を使うところをカシューナッツを使いリッチな味わいにしました。クリーミー&スパイシー

※辛さを増すことが可能です

※道産食材を使ったメニューは、季節により一部道外の食材を使用する場合があります。



¥ 950

## ■ 道産食材のグリーンカレー ライス付き [超激辛]



日本人人気ダントツ人気No1、もちろんペーストから手作り！！季節によっては唐辛子も道産です。究極といっても過言ではないグリーンカレーは、なんと超激辛です。気を付けてお召し上がりください。ペーストも販売中！！

※辛さ調節可能です

※道産食材を使ったメニューは、季節により一部道外の食材を使用する場合があります。



¥ 950

## ■ タレーパツポンカレー



海鮮をタイ国のカレーペーストで炒め、ふわふわの卵でとじたカレー炒め卵とじです。ご飯のお供に、ビールのつまみに、ワインの当てに、間違いなく美味しいそんな一品。小泉元総理がタイで食べて有名にした・・・という噂もあるとかないとか。

お時間を頂戴します。30分程度



¥ 1,800

※辛さ調節可能です

●価格はずべて税込

《 具材大盛り・・・+150円 カレー・スープ・ライス大盛り・・・各+100円 》





# A la carte Rice & dessert Menu



## ■ About dessert

最後の締めにはやっぱり

甘いものは外せない

やっぱり最後まで野菜とスパイスで

ほっとできるデザートを

お届けできれば



## ■ About otherthing

各種お弁当やオードブルも

ご予算、内容もお気軽にご相談くださいませ。

目安として、お弁当は1,000円～、

オードブルは、2,000円/人前～

その他ケータリングも可能です。

## ■ About Rice & Noodle

今では、日本一の美味しさを誇る道産米。

エスニック料理では、ご飯もちろん

麺もお米から作られます。

北海道米で食べるエスニック

やっぱりお米にピッタリ

## ■ About reservation

お席とコースのご予約を承っています。

2名様まではカウンターのお席

3名様以上からテーブルのお席

人数、お時間のご変更、キャンセルは

お早めのご連絡をお願いいたします。

## ■ 鶏肉のガパオライス

-ガパオガイ-



当店ダントツ人気No1！！の一品。ガパオとはタイ語でバジルの意味ですが、当店では冬場はタイ産を北海道で取れる時期には道産バジルを使用します。目玉焼きを潰してご飯と具材をよく混ぜて食べるのが美味！道産素材、タイ国の調味料と調理方法で出来たガパオは正に北海道エスニックを代表する一品。

辛さ調整可能  ￥900

※道産食材を使ったメニューは、季節により一部道外の 食材を使用する場合があります。

## ■ 道産豚肉のガパオライス -ガパオムー-



こちらは北海道産の豚肉を使ったガパオライスです。鶏肉とは異なり、うま味とこってり具合がマシマシになっておりますが、重たくは無い。お米も一工夫されており、北海道のお米をタイ米のようにパラリとした炊き加減にしています。目玉焼きの焼き具合もお好みをお申し付けください！！

辛さ調整可能  ￥950

※道産食材を使ったメニューは、季節により一部道外の 食材を使用する場合があります。

## ■ カオマンガイ



カオマンガイとは、蒸し鶏とその出汁で炊いたタイ国の炊き込みご飯です。うま味を存分に吸ったご飯と、ホロホロになるまでゆっくりと火入れした道産の鶏肉を、タイ国の生姜と味噌のナムチム（タレ）を混ぜてご自身で混ぜて食べるのがタイ国スタイル！  
小さなスープも付きます。

￥900

## ■ パットタイ



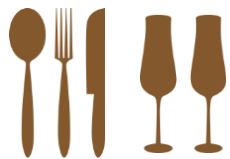
ペーストから手作りの本場仕込みの一品です。実はシェフが一番初めに修業した屋台はパットタイ屋台で、タイのおばあちゃんから聞いたレシピを札幌で再現したらしいです。そしてシェフが登場しているYoutubeでこのパットタイの作り方が詳しく紹介されています。そしてなんと現在2.4万回再生されています！！

￥950

《 具材大盛り・・・+150円 カレー・スープ・ライス大盛り・・・各+100円 》

● テイクアウト出来ます（容器代+50円頂戴します） ● 価格はすべて税込





# Fish & Meat Menu



## ■ About Meat Menu

春先の霜、真夏の干ばつ、病気や虫を乗り越えて

手間暇をかけた食材達を

同じく一工夫と少しのスパイスを

優しくまとった料理

そんな美味しいをご案内します。

## ■ About Fish Menu

春夏秋冬の魅力が変わる魚達

魚介類スパイス料理は未知の領域？

これらを頼むとツウかも？

魚介のだしとスパイス・ハーブの組み合わせ

こんな美味しいもあるんです。



## ■ About Bring your own

ワイン等のドリンクの持ち込みは、1本につき1,500円とさせていただきます。また、お料理のお持ち込みは、衛生上の観点より硬くお断りさせていただきます。お持ち込み頂いた際のグラスや氷などは当店の物をおつかいくださいませ。お持ち込み頂いたワインは当日に限りお預かりいたします。お申し付けくださいませ。また、お持ち込みの際は、事前にご連絡をお願いいたします。

■ パッヌアナンマンホイ -牛肉と季節の野菜のオイスターソース炒め-



牛肉と季節の生産者のお野菜のオイスターソース炒め  
本当に美味しい牛肉が入荷しないとお創りしません。

ご予約可能です。お電話でお伝えください **¥ 時価**

■ クンガティアム -エビのガーリック炒め-



タイ国式エビガーリックです。季節のハーブも加え、隠し味に白ワインとバターとナンプラーで作るのが今どきのタイ式です。

 **¥ 1,200**

■ チューチープラー 鮮魚のレッドカレー煮込み



旬魚を焼きレッドカレーに合わせてオーブンでじっくりと蒸し焼きにしていきます。バイマックルという柑橘系香りと魚介のうま味が病みつきになります！！

ご予約可能です。お電話でお伝えください  **¥ 1,500**



■ 道産豚喉肉のコームヤーン -豚喉肉の炙り焼き米粉ライムソース-



ハーブとスパイスと調味料を真空マリネし、じっくりと焼いて休ませ、また焼いて休ませて、肉にストレスをかけないで焼き上げる一品。

お時間を頂戴します。1時間程度  
※事前のご予約をおすすめします。

🍴🍴🍴 ¥ 1,200

※提供に少々お時間がかかります

■ 道産豚肩ロースのナムトゥク -豚肩ロースのロースト 米粉ハーブソース-



豚の肩ロース肉をじっくりと焼き上げて、季節のお野菜と自家製米粉ソースでお楽しみください。

お時間を頂戴します。1時間程度  
※事前のご予約をおすすめします。

🍴🍴🍴 ¥ 1,200

■ 鶏半身のガイヤーン -タイ国式ローストチキン (半身) -



パクチーとニンニク、黒コショウとタイ国の調味料で真空マリネし北京ダック同様に焼き上げます。

お時間を頂戴します。1時間程度  
※事前のご予約をおすすめします。

🍴🍴🍴 ¥ 1,500

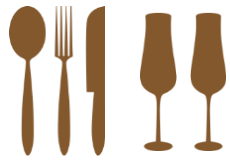
■ キッズガパオプレート ガパオ、ガイトート、カイジャオ、パクチーポテサラ、アイスクリーム等



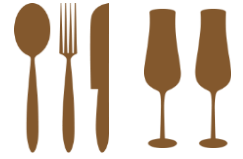
お子様向けエスニックプレートですが、本物志向です。  
デザート付き

保育園～小学生低学年未満のお子様向け

🍴🍴🍴 ¥ 650



# A la carte Salada&otumami



## ■ About Salada & Otumami Menu

当店の主役は生産者の思いを託された大切な食材達

テーマはシンプルなスパイシーで更に美味しく

新しい発見と未知の美味しいを探してください。

ご不明な点はどうぞお気軽にお尋ねくださいね。

食べて楽しいワクワクする前菜たち



## ■ お任せ前菜の盛り合わせ（6～8品程度）



メニューには無いその日限りのお品から定番までお任せの前菜をお楽しみください。迷ったらまずはこちらをおすすめいたします。1人前からご用意可能です。苦手な食材、アレルギー、等々お気軽にご相談くださいませ。

¥ 1.800（1人前）

## ■ タイ国のゴロゴロ豚肉と椎茸の焼売（2個）



ゴロゴロ粗びきの豚肉とスライスされたお肉を2種類混ぜ込むことで、この肉肉しい焼売になるのがタイ国式の焼売です。3個のオーダー等もお気軽にお申し付けください。

お時間を頂戴します。15分程度

¥ 500（2個）



## ■ ヤムウンセン



### 春雨と海鮮のタイサラダ

海鮮のうま味を吸わせた春雨にナンプラーとライム汁の他、わざとトマトをつぶして酸味と清涼感をアップ!! パクチーのさわやかな香りでまとめたおつまみにもなる春雨サラダです。お子様にもどうぞ!!

🍴🍴🍴 ¥ 500

## ■ パクチーポテトサラダ



実は凝りにこっている一品。芋は皮付きのまま蒸し丁寧に細かくマッシュするのは勿論ですが、自家製のスイートチリマヨネーズを使用しております。また、そのマヨネーズも暖かい芋にゆっくりとなじませて、パクチーの茎と根だけ混ぜ込んだパクチーポテトサラダです。

🍴🍴🍴 ¥ 300

## ■ 道産パクチーとエビの生春巻き



テイクアウト人気ダントツ人気No1です。もちろん店内でのご飲食も可能です。毎朝ハンドメイドでせっせと巻いています。味の決め手のスイートチリソースは、なんと袋で買って帰ることもできます!! 要チェックです!!

🍴🍴🍴 ¥ 500

## ■ 揚げ春巻きのハーブとレタス包み



こちらはベトナムの定番中の定番の揚げ春巻きですが、ライスペーパーで具材を包み、100%に揚げますが、サニーレタスと季節のハーブを春巻きと一緒に包み、ヌクチャムというレモンと唐辛子の自家製タレを付けてお楽しみ頂きます。

¥ 800

●価格はすべて税込

## ■ タイ国のさつま揚げ



北海道産の白身魚のすり身とバイマックルと言われるコブミカンの葉を入れてタイ国のさつま揚げを手作りしてみました。刀の触感と、柑橘系の香り、甘辛酸っぱいタレももちろん自家製です。

🌶️🌶️ ¥ 500

## ■ フライドチキン



手羽元をパクチーとブラックペッパーを効かせた自家製のタレでマリネ。それをカラリと揚げるとタイ国のフライドチキンです。さらにクミンとフライドオニオン、フライドガーリックを和えています。クミンの塩としても販売中！！

🌶️🌶️ ¥ 500

## ■ ラープ（鶏肉とタイハーブのレタス包み）



ラープはプリッツになるほど人気でメジャーな一品。タイハーブとカオクワと呼ばれる米粉を、空焼きしたひき肉とナンプラー、ライム汁、レモングラス、バイマックルを和えたものをレタスで包んで食べます。実はご飯にかけても美味しいです！！

🌶️🌶️🌶️ ¥ 700

## ■ グリーンカレーポテトフライ



当店のポテトフライは自家製です。芋は3種類、自家製のケールの塩で和えたポテトフライに、当店の人気のグリーンカレーソースを付けてお楽しみいただきます。グリーンカレーソースは激辛です！！グリーンカレーソースもケールの塩も販売中です。

🌶️🌶️🌶️ ¥ 300



## ■ タイ国のエビコロッケ 🍤



エビを一尾ずつ包丁で叩き潰し少量の背脂とパクチーの根、白コショウだけで生地をつくり、手ごねでパン粉付けをしたほぼエビだけのコロッケです。特性のトマトとレモングラスのソースでどうぞ！！

※レモングラスとトマトソース付 ￥ 700

## ■ 気まぐれ具材のたっぷりオムレツ



本当に具材は気まぐれですが、本国タイでもほぼ気まぐれです。シンプルにお子様から大人まで楽しめるそんなタイ国の卵焼きを、特性のタレでおたのしみください。

※レモングラスとトマトソース付 🍤 ￥ 300

## ■ えびの発酵味噌風味のフランスパン



当店で焼き上げたジャガイモパンに、バターとカピと呼ばれるエビの発酵みそリベイクしています。本国では残念ながら見たことがないシェフのオリジナルですが、タイ人も喜ぶほど美味しい一品

🍤 ￥ 300

## ■ 鶏皮で包んだ揚げ餃子 🍤



本来は、手羽先の骨の抜いて中に詰め物をした物ですが、食べ応えを考慮して、鶏皮餃子としてアレンジしています。コリアンダー風味の餡が秀逸！！

￥ 500

## ■ アイティーン -野菜とハーブとお酒のアイス-



### アイスクリーム

当店の締めデザートもやはり、スパイスと野菜が主役です。旬のこだわりの生産者様の食材もスパイスと少しのお酒でお楽しみください。

¥ 350

## ■ カノムモーケン -野菜とココナッツミルクの焼きプリン-



### タイの焼きプリン

アイスクリームと同様に、プリンもお野菜でお作りします。本来は、タロイモで作るのがタイ国では一般的ですが、どんなお野菜でも美味しくプリンにしちゃいます！！内容はスタッフまでお尋ねくださいませ。

¥ 350

## ■ デザートの盛り合わせ -野菜のデザート盛り合わせ-



### デザートの盛り合わせ

季節の野菜やフルーツにスパイスやハーブ、時にはお酒も効いたデザートを数品盛り合わせてみました。

¥ 900

## ■ 自家製クラフト

### コーラ・レモングラススカッシュ・ジンジャーエール



シェフにかかれば、ジンジャーエールは勿論、コーラだって作ってしまいます。レモングラスだって、レモングラススカッシュに早変わり！！カクテルの材料としても使えるので、クラフトモスコミュールや、クラフトラムコークだって！！楽しさ満点です！！

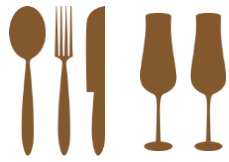
お試しください。

¥ 600

《 具材大盛り・・・+150円 カレー・スープ・ライス大盛り・・・各+100円 》

● テイクアウト出来ます（容器代+50円頂戴します） ● 価格はすべて税込





# CRAFT DRINK MENU



## ■ About CRAFT DRINK

当店のドリンクメニューは  
ハンドメイド、スパイス、ハーブを感じられる  
こだわりのある物をそろえました。



## ■ About BEER & Glass Wine

・樽生【SORACHI 1984】 ラージ400ml 750円 / ミディアム300ml 650円

クラフトビール各種 ~スタッフまでお尋ねください~

・スパークリングワイン (CAVA Spumante) 650円~

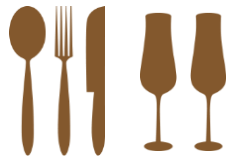
・赤ワイン (伊、スペイン、南ア、仏、インド) 650円~

・白ワイン (伊、スペイン、南ア、仏、インド) 650円~

ボトルワイン各種 (スペイン、南ア、チリ、アメリカ、伊、仏、タイ、インド)  
2,800円~



~スタッフまでお尋ねください~



# CRAFT DRINK MENU



## ORIGIN COCKTAIL

スピリッツにスパイスやハーブを漬け込み香りをうつしたり、すり潰す、煮だすなど手を加えて作るカクテルです。

- ・モヒート (ラム、ライム、フレッシュミント)
- ・モスコミュールタイ (自家製ジンジャー、レモングラスウオッカ)
- ・クラフトラムコーク (自家製コーラ、ラム、ライム)
- ・レモングラスドライバー (レモングラスジン、オレンジ)
- ・ジントニック (ノーマルorレモングラスジン)
- ・バンコクファーザー (メコンウイスキー、アマレット)
- ・レモングラスフィズ (レモングラスジン、炭酸)
- ・マミーサイゴン (メコンウイスキー、レモン、ジンジャーエール)
- ・トムヤムサファイヤ (ジン、自家製ジンジャー)
- ・ペアクーラー (洋ナシ、レモン、自家製ジンジャーエール)
- ・テキーラサンライズ (テキーラ、オレンジ、ザクロ)

各700円

## GIN

大麦、ライ麦、芋が主原料の蒸留酒で、ジェニパベリーで香りづけしたものが特徴的

- ・レモングラスジン (ジン+レモングラス) 700円
- ・タンカレーNO10 (トスカーナ産ジェニパベリーを18ヶ月熟成させたものを使用) 800円
- ・ロンドンドライジンN03 (3種類のフルーツとスパイスで蒸留) 800円
- ・ボビーズ (レモングラスが強く香るジン発祥の地) 900円
- ・季の実 (京都発祥の日本のフレーバーが香る) 1,000円

## RUM

砂糖きびのしぼり汁や廃糖蜜から作られる蒸留酒  
甘くほろ苦い香りが特徴的

- ・パンペロ (単式蒸留され最長で6年アメリカンオーク樽で熟成) 700円
- ・ハナバ・クラブ3年 (オーク樽で熟成され100年以上の歴史がある) 800円
- ・ハナバ・クラブ7年 (地下で熟成されたスーパープレミアム) 800円
- ・コルコルアチューストリエル (沖縄県南大東島のサトウキビが原料) 900円
- ・ディロン トレヴューラムVSOP (コニャックをも超えると言われる) 900円

## TEQUILA

- ・エスペシャルゴールド (樽熟成されたストレートで楽しむ) 700円
- ・クエルボ1800シルバー (樽熟成されていないカクテルベース) 700円





# CRAFT DRINK MENU



## LIQUOR

果実、薬草・香草、ナッツなどの香り成分を溶かし込んで造る混成酒

- ・カシス (クロスグリを原料にしている) 600円
- ・シャルトリューズヴェーヌ (ミント、ハーブ系の薬草酒) 800円
- ・キルツシュ (チェリーの香り) 800円
- ・アマレット (アーモンドに似た香りをもつ) 600円
- ・ベネディクティン (ノルマンディー地方の薬草酒) 600円
- ・ポワールウィリアム (洋ナシの香り) 900円
- ・カンパリ (苦み系の香りをもつ) 600円
- ・ペルノアブサン (ニガヨモギ、アニスの香り) 700円
- ・コアントロー (オレンジの香り) 700円

## VODKA

大麦、ライ麦、芋が主原料の蒸留酒で、ジェニパベリーで香りづけしたものが特徴的

- ・ズブロッカ (桜もちの香り) 600円
- ・レモングラスウオッカ (ストリチャナウオッカ+レモングラス) 700円
- ・シロックウオッカ (フランス産ブドウで作る) 700円
- ・HAKU (日本米100%) 700円
- ・ペルツォフカ (トウガラシ入り) 700円

## BRANDY

果実から作った蒸留酒

- ・グラッパ (ブドウが原料) 700円
- ・シンガニ (ポリビアのマスカットが原料) 800円
- ・カルバドス (リンゴが原料) 800円



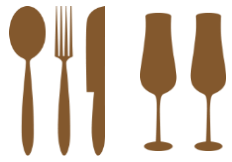
## WHISKEY

果実から作った蒸留酒

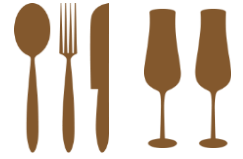
- ・ジョニーウォーカーブラックラベル (スコッチウイスキー12年) 600円
- ・白州 (白州の森で生まれたシングルモルト) 600円
- ・メコン (タイ国産お米が原料) 600円



※飲み方はお気軽にお尋ねください。  
ソーダ+100円/トニック+150円



## Recommend chef's selection course



¥ 5,000 ~ (食後のドリンク付き)

前菜,スープ,魚介類メイン,肉メイン,麺飯,デザート

その日の最高の食材を最新のスパイス料理でエスニックの今と生産者の想いをお伝えします。  
全てメニューには無いその日限りのメニューとなります。  
(お二人様から3日前までの要予約)

アレルギー、苦手な物などご要望はご予約時にお申し付けください。

### ■ About cancellation policy

コースのご予約のキャンセルは、1週間前までは50%、  
3日前までは75%、それ以降は100%頂戴いたします。