



ยามไต Thai Restaurant

ร้านอาหารของเราใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมในการปรุงอาหาร

แจกเช่นเดียวกับในประเทศไทย. เช่น. ข้าว ตะไคร้. ใบมะกูด. ผักชี. ผักบุ้ง
มะละกอ. ข้าวหอมมะลิ. เราสั่งจากประเทศไทยโดยตรง.

แม้ครัวคนไทยของเรา. จะปรุงอาหารอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้รสชาติแบบไทยแท้.

ในทุก ๆ จานร้านจึงมั่นใจได้ว่ารสชาติอาหารของเราไม่เหมือนที่ใด.

และเป็นรสชาติแบบไทยแท้ต้นตำหรับจริง ๆ ร้านยำไทยของเรา

ยินดีต้อนรับทุก ๆ ท่านบรรยากาศแบบไทยแท้บริการด้วยความจริงใจ

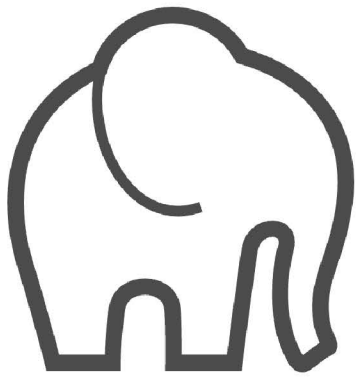
ขอบคุณค่ะ.



当店のお料理はすべて、タイ本国でつかわれているものと同じ食材（空芯菜、カー、タカイ、バイマックル、パクチー、パパイヤ、ジャスミンライス、など）を使用しています。

また、味付けに関しても、タイ本国の味そのままを味わっていただけるよう努めています。他店では味わえない 本物の味をお楽しみください。





Lunch

11:30-14:30

ヤムタイ ランチメニュー

- ランチにもう一品、ランチタイム限定ミニメニュー

ミニ.ヤム.ウンセン

¥600

(春雨のピリ辛サラダ)



ミニ.ヤム.カイダオ

¥600

(目玉焼きのピリ辛サラダ)



ミニ.トム.ヤム.クン

¥600

(エビのピリ辛スープ)



ミニラーメン

¥600

(鶏肉 or 豚肉)



税込み価格です

ランチドリンク

ウーロン茶、オレンジジュース、

アイスコーヒー

各¥200

コーラ、ジンジャエール、ホットコーヒー、

ホットレモンティー

タイドリンク各種

ココナツ、グアバ、タイティー、マンゴー

タイファンタ、ライチ

各¥300



赤い文字は唐辛子の入った料理です。辛さを選んで下さい

① 辛さ控えめ ② ちょい辛 ③ 辛い ④ 激辛

ランチメニュー

① **タイスキ**

1100 円

肉、野菜の入ったタイ風春雨スープ



② **センレック. トム. ヤム**

1100 円

トムヤムスープのライスヌードル
(麺は、春雨もできます)



③ **ゲーン. キョウ. ワーン**

1100 円

グリーンカレー



④ **ゲーン. テーン**

1100 円

レッドカレー



⑤ **カオ. パッ. カパオ. カイダオ**

1100 円

鶏肉(豚肉)のバジル炒めご飯



⑥ **カオ. パネン. ガイ**

1100 円

鶏肉(豚肉)のパネンカレー炒め



⑦ **クン. パッ. ボン. カリー**

1100 円

ふわふわ卵とエビのカレー炒め



価格は全て税込み

赤い文字は唐辛子の入った料理です。辛さを選んでください。

①辛さ控えめ ②ちょい辛 ③辛い ④激辛

ランチタイム 11:30~14:30

⑧ **カオ.マンカイトード** 1100円

揚げた鶏肉のカオ.マン.ガイ



⑨ **カオ.マン.ガイ** 1000円

タイ屋台の定番料理、茹で鶏ご飯



⑩ **パッタイ** 1050円

タイ風ライスヌードルヤキソバ



⑪ **カオ.パット.クン** 1050円

タイ風ぷりぷりエビチャーハン



⑫ **グリーンカレーラーメン** 1100円

グリーンカレーのライスヌードル



⑬ **イサーンセット** 1550円

ソム.タムタイ.(青パパイヤのサラダ)と
もち米のセット



⑭ **お子様ランチ** 650円

タイ風チャーハン、から揚げ
ポテト、ジュース (6歳以下のお子様)



税込み価格

※大盛りは250円増し、ライスのみ大盛りは100円増し



ランチ新メニュー

カオ・パッカパオ・カイダオ(ダブル)

肉とソーセージ・ダブルで美味しい
バジル炒めご飯、目玉焼き付き
お肉は（トリ・ブタ）からお選び下さい
スープ・デザート・サラダ付き

1150 円



カオ・パッカパオ・カイダオ (竹の子)

竹の子が入った、バジル炒めご飯
目玉焼き付き
スープ・デザート・サラダ付き

1150 円



パッタイ・ウンセン

タイ風焼きそば春雨入り
スープ・デザート・サラダ付き

1050 円



税込み価格です

赤い文字は辛い料理です。辛さは選べます。

①控えめ ②ちょい辛 ③辛い ④激辛



ランチ新メニュー



カオ・ナムプリック・パオ・カイダオ

あさりのチリソースバジル炒めとご飯

目玉焼き付き ¥1100



カオパッカパオカイダオ・シーフード

エビとイカのバジル炒めご飯・目玉焼き付き

¥1200



カオ・パッカパオ・パームツク・

カイダオ

イカ入りバジル炒めご飯・目玉焼き付き

¥1100



カオ・パネン・カイダオ・牛

牛肉入りパネン・カレー目玉焼き付き

¥1200

辛さが選べます ①ひかえめ②ちょい辛③辛い④激辛

スープをトムヤムクンに変更できます+350円

税込み価格です

デザート

カノム.ブアロイ (Hotデザート)

タロイモ団子が入ったココナツ

ミルクのデザート

550円



カノム.トゥアイ (Hotデザート)

米粉をココナツミルクで

溶いて蒸しあげたお菓子

550円



カノム.モーケン (Hotデザート)

ココナツミルクとカスタードの

焼きプリン

550円



タピオカ.ココナツ Hot or Cold

タピオカにココナツミルクをかけた、

タイの定番デザート

550円



カノム・チャン Hot

米とココナツのゼリー菓子

550円

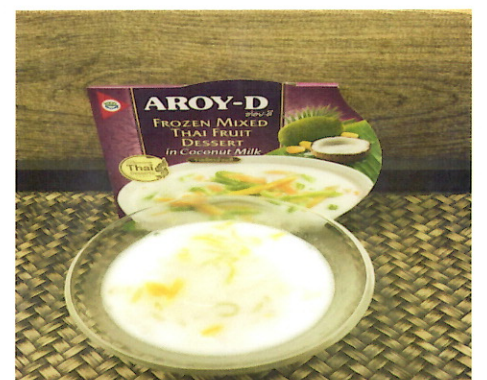


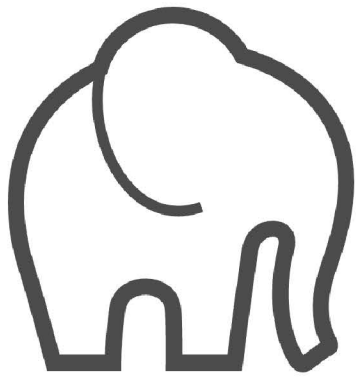
ジャックフルーツココナツミルク Hot or Cold

550円

NEW

税込み価格です





Dinner

17:30 - 22:00

お食事&麺類メニュー①

裏面もあります

カオ.マン.ガイ (Kao-man-gai)

タイの屋台の定番メニュー

ゆで鶏ご飯 スープ、サラダ付き 1050 円



カオ.マン.ガイ.トード (Kao-man-gai-tood)

揚げた鶏肉のカオ.マン.ガイ

スープ、サラダ付き 1200 円



カオ.パツ.カパオ.カイダオ (Kao-pa-gapao-kai-dao)

鶏肉(または豚肉)のバジル炒めご飯、目玉焼き付き

スープ、サラダ付き 1200 円



カオ.パネン. (Kao-panen)

鶏肉(または豚肉)のパネンカレー炒めご飯

スープ、サラダ、目玉焼き付き 1200 円



カオ.パット.クン (Kao-pat-kun)

タイ風ぷりぷり海老チャーハン

スープ付 1000 円



ゲーン.キョウ.ワーン.セット (Green-curry-set)

タイ.グリーンカレー

スープ、サラダ付き 1200 円



ゲーン.デーン.セット (Red-curry-set)

タイ.レッドカレー

スープ、サラダ付き 1200 円



カオ.トム.クン(ムー) (Kao-tom-kun(mu))

タイ風エビ入り(または豚肉入り)おかゆ

950 円

税込み価格です



赤い文字は辛さが、選べます。①控えめ ②ちよい辛 ③辛い ④激辛

大盛りは二五〇円増し、ライスのみ大盛りは、100円ましとなります。

お食事&麺類メニュー②

裏面もあります

イサーン.セット (isaan-set)

ソムタム.タイ、鶏のから揚げ、もち米、
スープ、サラダ

1550 円



グリーンカレーラーメン (Gurin-Karei-Ramen)

グリーンカレーのライスヌードルラーメン

(麺は、はるさめもできます) 1000 円



センレック.トム.ヤム (Senrec-tom-yam)

トムヤムスープのライスヌードルラーメン

(麺は、はるさめもできます) 1050 円



クイッティオ.ガイ(ムー) (Kuito-gai(mu))

鶏肉(または豚肉)のライスヌードルラーメン

(麺は、はるさめもできます) 850 円



パッタイ (Pattai)

当店人気No_1

ライスヌードルのタイ風やきそば

1000 円



カオ.スワエ (Rice)

ジャスミンライス (小)150g

180 円

(中)200g

220 円

(大)300g

330 円

カオ.ニャオ (Mochi-gome)

もちごめ

450 円

税込み価格です

赤い文字は辛さが、選べます。

① 控えめ

② ちよい辛

③ 辛い

④ 激辛

大盛りは、200円増し、ライスのみ大盛りは、100円ましとなります。

新メニュー



パームック・パッポンカレー
イカとふわふわ玉子の炒め物
1200 円



シーフード・グリーンカレー
エビ・イカ・タイ魚のダンゴ入り
1600 円



パラサームロット
白身魚の甘酢ソースかけ
1100 円



パッタイ・ウンセン
タイ風やきそばハルサメ入り
1000 円



サイクロン・イサーン (春雨)
タイ・イサーン地方のソーセージ
950 円



サイクロン・イサーン (ライス)
タイ・イサーン地方のソーセージ
950 円

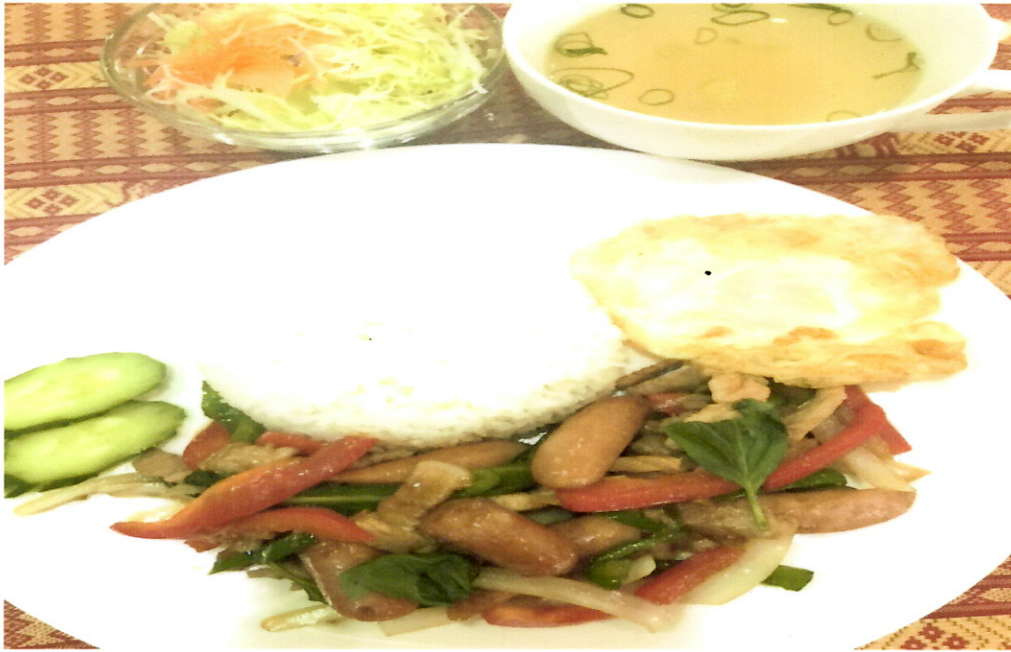
赤い文字は辛い料理で、辛さは、選べます

①ひかえめ ②ちょい辛ら ③辛い

税込み価格です

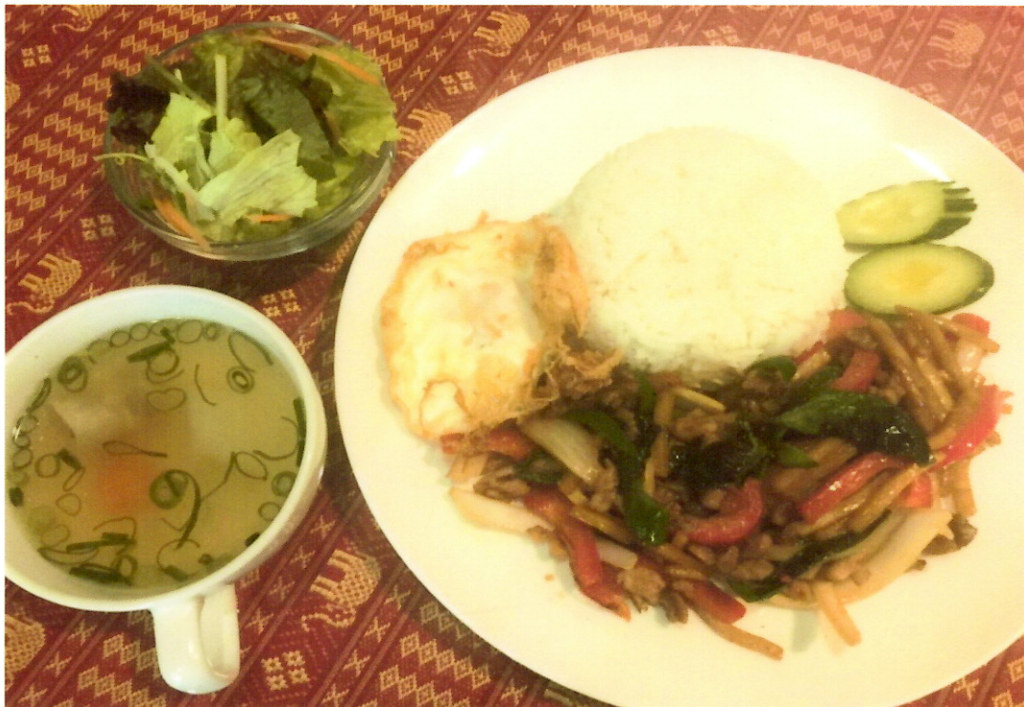
④激辛

ディナー新メニュー



カオ・パッカパオ・カイダオ (ダブル)
お肉とウインナーでダブルで美味しい
鶏肉か豚肉かかお選びください

¥1200



カオ・パッカパオ・カイダオ (たけのこ)
竹の子が入ったバジル炒めご飯 (鶏肉か豚肉かお選びください)

¥1200

ディナー新メニュー

カオ・ナムプリック・パオ・カイダオ

あさりのチリソースバジル炒めご飯

目玉焼き付き

¥1200

カオ・パッカパオ・カイダオ・シーフード

エビとイカのバジル炒めご飯・目玉焼き付き

¥1260

カオ・パッカパオ・パームツク・

カイダオ

イカ入りのバジル炒めご飯・目玉焼き付き

¥1200

カオ・パネン・カイダオ・牛

牛肉のパネンカレー・目玉焼き

¥1260

辛さが選べます ①ひかえめ②ちょい辛③辛い④激辛

税込み

サ

ラープ・ムー(ガイ) (Rarp· mu (gai))

炒った米粉と豚ミンチ(または鶏ミンチ)の

ピリ辛サラダ

1100 円



ラ

ソム・タム・タイ (Som·tam·thai)

青パパイヤのピリ辛サラダ

1050 円



ダ

ポッピア (Poppia)

タイ風生春巻き

2 本

900 円

1 本

600 円



③ 辛い

① 辛さ控えめ

赤い文字は唐辛子の入った料理です。辛さを選んでください。

④ 激辛

② ちょい辛

ヤム・ウン・セン (Yam·un·sen)

春雨と豚ミンチのピリ辛サラダ

1150 円



ヤム・タレー (Yam·tare)

シーフードと生野菜のピリ辛サラダ

1200 円



ヤム・ママー (Yam·mama)

タイの家庭でよく食べられる、インスタントラーメン

と、エビ、イカ、豚ミンチのピリ辛サラダ

1200 円



揚げ物

ポッピア.トード (popia-tood)

揚げ春巻き

660 円



ホイチョー (hoicho)

エビ、カニ、ポークの湯葉巻き

800 円



ピッ.ガイ.トード (piggai-tood)

タイ風手羽先のから揚げ

800 円



ノン.ガイ.トード (nongai-tood)

タイ風鶏もも肉のから揚げ

800 円



ガイ.トード.タカイ (gaitood-takai)

鶏肉とレモングラスの香草揚げ

850 円



クン.トード.カティアム (kun-tood-katiamu)

エビのガーリックペッパーソース揚げ

1100 円



プーニム.カティアム (punimu-katiamu)

殻ごと食べられるソフトシェルクラブの

ニンニク揚げ

1100 円



トード.マンプラー(tood-manpura)
タイ風 魚のさつま揚げ

880 円



👉 NEW!! おすすめ! 👈

トード.マンクン(tood-mankun)
タイ風 エビのさつま揚げ

880 円



焼

サイウア (Saiua)
辛いタイハーブソーセージ

950 円



き

ガイ.ヤーン.タカイ (Gai-yhan-takai)
鶏焼肉のレモングラス風味

900 円



物

コー.ムー.ヤーン(Ko-mu-yhan)
豚肉のあぶり焼き

900 円



カイチアオ.ムー.サップ (Kai-chiao-mu-sap)
タイ風豚ミンチ入り玉子焼き

800 円



税込み価格です

カレー

スープ

ゲーン.キョオ.ワーン (Green curry)

タイグリーンカレー (ライスは別になります)

1300 円

(一人前ライスセットは別メニューにあります。)



ゲーン.デー (Red curry)

タイレッドカレー(ライスは別になります)

1300 円

(一人前ライスセットは別メニューにあります。)



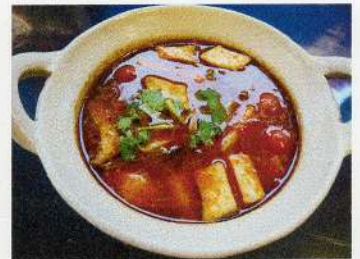
トム.ヤム.クン (Tom-yam-kun)

世界三大スープの一つ エビのスパイシースープ

L(3~4人前) 1300 円

M(2人前) 1100 円

S(1人前) 600 円



トム.ヤム.ガイ.ナームサイ

(Tom-yam-gai-narmsai)

鶏肉のスパイシークリアスープ

1100 円



トム.カー.ガイ (Tom-kar-gai)

鶏肉のココナッツスープ

1200 円



タイスキ (Thai-suki)

肉と野菜と春雨のタイ風なべ (鶏肉又は豚肉)

小 (1人前) 1100 円

大(3~4人前) 2200 円



税込み価格です

③ 辛い

① 辛さ控えめ

赤い文字は唐辛子の入った料理です。辛さを選んでください。

④ 激辛

② ちょい辛

炒めもの 一品

クン.ラート.ソース. マカーン (Kun-rart-souse-makan)

えびフライのタマリンドソースかけ

1150 円



クン.パツ.ソース.マカーン (Kun-pa-ssuse-makan)

炒めたエビのタマリンドソースかけ

1100 円



パックブン.ファイデン (Pakkupun-faiden)

ビタミンたっぷりしゃきしゃき空芯菜炒め

1000 円



小松菜炒め(komatuna-itame)

空芯菜炒めと同じ味付けの炒め物

800 円



パット, トウアゴー(pat-tuago)

タイ風もやし炒め

800 円



クン.オップ.ウンセン(kun-oppu-unsen)

海老と春雨の蒸し物

1150 円



税込み価格です

炒めもの

一品

チュー.チー.クン (chu-chi-kun)

揚げたエビのレッドカレーソース炒め

1150 円



クン.パッポン.カリー (kun-pappon-karii)

ふわふわ卵と、エビのカレー炒め

1200 円



プーニム.パッポン.カリー (punim-pappon-curry)

殻ごと食べられる、ソフトシェルクラブと卵のカレー炒め

1200 円



パネン.ガイ (panen-gai)

鶏肉(または豚肉)のパネンカレー炒め

1100 円



パッ. カパオ (pa-gapao)

鶏肉(または豚肉)のピリ辛バジル炒め

1100 円



ホイ.マレン.プー.オップ (hoi-maren-pu-oppu)

ムール貝の香草蒸し

1200 円



税込み価格です

③ 辛い
① 辛さ控えめ

④ 激辛
② ちよい辛

赤い文字は唐辛子の入った料理です。辛さを選んでください。

炒めもの 一品

パッ.ピッ.ムー.ノーマイ (Pappi-mu-nomai)

豚肉(または鶏肉)と竹の子のピリ辛炒め物

1100 円



ガイ.パッ.メ.マムアン (Gai-patt-me-mamuan)

鶏肉とナッツのオイル炒め

1100 円



パット. ウンセン (Pat-unsen)

たまごと春雨の炒め物

1100 円



バット. ホイラーイ. ナムプリック. パオ

(Bat-hoirai-nampric-pao)

あさりのチリソースバジル炒め

1150 円

税込み価格です



デザート

カノム.プアロイ (Hotデザート)

タロイモ団子が入ったココナツ

ミルクのデザート

550円



カノム.トゥアイ (Hotデザート)

米粉をココナツミルクで

溶いて蒸しあげたお菓子

550円

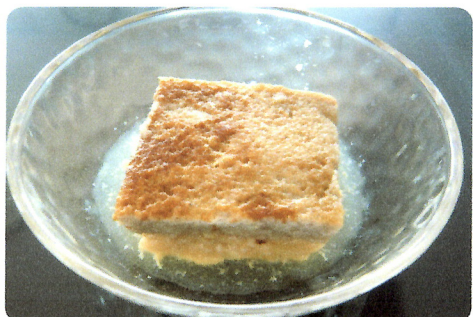


カノム.モーケン (Hotデザート)

ココナツミルクとカスタードの

焼きプリン

550円



タピオカ.ココナツ Hot or Cold

タピオカにココナツミルクをかけた、

タイの定番デザート

550円



カノム・チャン Hot

米とココナツのゼリー菓子

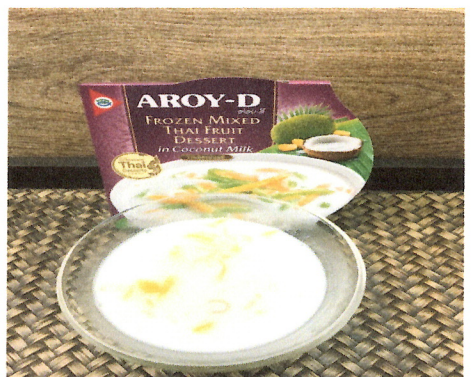
550円



ジャックフルーツココナツミルク Hot or Cold

550円

NEW



ヤム・タイのおすすめコース

各コースは二名様より承ります

ヤム・タイコース お一人様 2800円

- ① ホイチョー (エビ、カニ、ポークの湯葉巻き)
- ② トム・ヤム・クン (小) (えびのスパイシースープ)
- ② ポップア (タイ風春巻)
- ③ ヤム・ウンセン (シーフードのピリ辛サラダ)
- ④ ガイ・パツ・メナム (鶏肉とナッツのオイル炒め)
- ⑤ パッタイ (タイ風米麺ヤキソバ)
- ⑥ ジャスミンライス ⑦ デザート



イン・アロイコース お一人様 3300円

- ① ポップア (タイ風生春巻き)
- ② ホイチョー (エビ、カニ、ポークの湯葉巻き)
- ③ ポップアトード (揚げ春巻き)
- ④ トム・ヤム・クン (小) (えびのスパイシースープ)
- ⑤ クン・パッポン・カレー (エビと卵のカレー炒め)
- ⑥ 小松菜炒め (小松菜のタイ風炒め)
- ⑦ ソムタム・タイ (青パパイヤのサラダ)
- ⑧ チャーハン or パッタイ (タイ風やきそば)
- ⑧ デザート (タピオカ・ココナツミルク)



グリーンカレー鍋コース

3~4人分 4200円 ※要予約

- ◆ グリーンカレースープ
- ◆ 鶏肉、豚肉、魚のつみれ
- ◆ 野菜 (なす、椎茸、にんじん、ピーマン、竹の子)
- ◆ そうめん
- ◆ ライス デザート付き



コース料理ご注文の方 4名様より

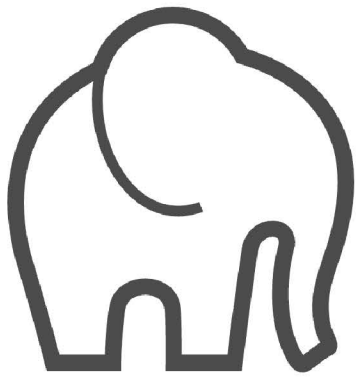
飲み放題 2000円 (120分 ラストオーダー15分前)

※タイビール、ワインを除く
アルコール、ソフトドリンク各種

ソフトドリンク飲み放題

1200円 (120分 ラストオーダー15分前)

※半分以上残してのおかわりはできません



Drinks



シンハー チャン バーバーバー リオ プーケット

タイのウィスキー&ソーダー ビール各種 **¥660** 税込み



バタフライキス カミカゼ 赤 白 マイタイ

スパイ スパーリングワイン 各種 **¥660** 税込み

タイ・ジュース各種



マンゴスチン・センソウミツ・ココナツ・タイファンタ・マンゴ・ライチ・グアバ・タイティー
各種(ランチタイム)¥280 (ティナータイム)¥390

バジルシードドリンク各種



タイティー・マンゴ・カクテル・ホワイト

¥390

ソフトドリンク

ウーロン茶	HOT / ICE	330 円
オレンジジュース		390 円
コーラ		390 円
ジンジャエール		390 円

ココナツジュース	420 円
グアバジュース	420 円
マンゴージュース	420 円
タイファンタ (メロン味)	420 円
ライチジュース	420 円
M-150 (エムロイハーシップ)	400 円
タイティー	420 円
マンゴスチン	420 円

アルコール

ノンアルコールビール (麒麟)	450 円
瓶ビール (スーパードライ)	550 円

タイビール

① シンハービール	660 円
タイの No1 ビール	

② チャンビール	660 円
像のマークのライトなビール	

③ プーケットビール	660 円
タイのプレミアムビール	

④ リオビール	660 円
---------	-------

⑤ ベトナムビール バーバーバー	660 円
------------------	-------

チューハイ

梅、青りんご、ライチ
レモン、樽ハイ、

各 490 円

焼酎

いいちこ

水割り	490 円
ロック	490 円
ボトル	2200 円

ワインクーラー (タイの発泡果実酒)

スパイ 赤	660 円
スパイ 白	660 円
スパイ かみかぜ	660 円
スパイ バタフライキス	660 円
スパイ マイタイ	660 円

センソン (タイのウイスキー)

水割り	600 円
ロック	660 円
ボトル (大)	3900 円
氷	200 円
タイのソーダ	350 円

税込み