

Happy Thailand



มีความสุข

เมนูอาหาร

Dinner Food Menu

ハッピータイランドを世界へ届ける!

4つの地域からなる多彩な味の数々。タイは「北部」「東北部」「中部」「南部」と、大きく4つの地域に分けることができます。それぞれ違った味付けの料理で個性を出しています。当店でも、それぞれの地方特有のお料理をご提供し、タイを感じていただいております。



パーク・ヌア
ภาคเหนือ タイ北部

北部の主な都市は、チェンマイ、チェンラーイ。脂が多めながらもマイルドな味が特徴的。ゲーン・ハンレー(ミャンマー風ボークカレー)やサイウア(ハーブソーセージ)などが代表的なもので、19世紀まで北部にあったランナー王国伝統宮廷料理です。丸いお膳にいろいろな料理を載せて取り分ける「カントーク」も有名です。

パーク・イサーン タイ東北部
ภาคอีสาน

東北部の主な都市は、コーンケン、コラート。辛味と塩味が強い味が特徴的。東北部の料理全般はイサーン料理と呼ばれ、ラオスとカンボジアの味に強く影響を受けています。ソムタム(青パパイヤのサラダ)、ラープ(ひき肉のサラダ)、ガイヤーン(鶏炭火焼き)はもち米とともに食べる味付けです。蒸し暑い中でも食欲をそそります。

パーク・ゲラーン タイ中部
ภาคกลาง

中央部の主な都市は、バンコク、アユタヤ。全ての料理の影響を受けながら比較的マイルドで甘みのある味が特徴的。細長いうるち米と食べるのが一般的です。また、いたるところに屋台があり、あらゆる食べ物を楽しむことができます。米粉の麺が豊富なのは中国系の人が持ち込んだ影響で、ラーマ5世時代に発展した宮廷料理も中央部のひとつと言えます。

パーク・ターイ タイ南部
ภาคใต้

南部の主な都市は、ハートヤイ、プーケット。海に囲まれているため、豊富な魚介類が特徴。魚の生臭さを消すため、ターメリックなどのスパイスを使った辛い料理です。また、イスラム教徒が多く、料理にもマレーシアの影響がみられます。ゲーン・タイプラー(魚の内臓を使ったカレー)やゲーン・マサマン(スパイシーなイエローカレー)、カオヤム(ライスサラダ)などが代表的です。

タイの各地域の料理を知ろう!

アイコンガイド Menu icon guide

辛さの目安

- Mild(小辛)
- Medium(中辛)
- Hot(大辛)

お子様にもおすすめ
Kid-Friendly

スースーチャイヨー
オリジナルキャラクター

“タイのマリちゃん”
マリはタイ語でジャスミン。いつも頭にジャスミンのお花を付けている元気な明るい女の子。三毛猫を飼っている。





สนุกสนาน 楽しい



ใจดี มีน้ำใจ 親切と思いやり




ยิ้มแย้มแจ่มใส 明るくニコニコ

A-1 **ポピア・ソット** 

Spring Rolls **ปอเปี๊ยะสด**
具沢山もちもち皮の生春巻
1本 **¥550**
2本 **¥1,100**

いまや多くのタイ料理店で定番のメニューです。当店の生春巻は、たっぷりの具材を本当にもちもちした皮で包みました。



 辛いタレに変更可



小皿サイズ | small plate



小皿サイズ | small plate

A-3 **カオ・キャップ・クン** 

Shrimp Snacks **ข้าวเกรียบกุ้ง**
タイのエビせん **¥680**
少し辛みのある、サクサクエビせんです。

A-20 **サイクローク・イサーン**

Thai Isaan Style Sour Sausage **ไส้กรอกอีสาน**
イサーン地方のソーセージ **¥1,200**

名前の通りタイ東北部の名物です。中に東北部の主食であるもち米も入っています。付け合わせのスライスした生姜との相性が抜群です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

C-2 **クンニム・ガティアム** 

Stir-Fried Softshell Prawn with Garlic
กุ้งนึ่งมะระเทียม
ソフトシェルシュリンプのニンニク炒め **¥1,200** 追加1尾 **¥300**

まるごと食べられるソフトシェルシュリンプを揚げた後にたっぷりのニンニクと炒め合わせました。



小皿サイズ | small plate



A-4
← ガイ・ヤーン 
 Thai Barbeque Chicken

鶏肉のスパイシー焼 **ไถ่ย่าง**
¥1,600

イサーン地方（タイ東北部）の郷土料理。
 ソムタムとセットでよく食べられます。バーベキューの
 ように鶏肉を豪快に焼いているので香ばしい!!

★辛いタレに変更可

A-5
カノムパン・ナー・ムー  **→**
 Deep Fried Toast with Shrimp and Pork

エビと豚肉のすり身トースト **ขนมปังหน้าหมู**
 4切 **¥1,200** 追加1切 **¥300**

ミンチにしたエビと豚肉のペーストをパンにぬって、
 油で揚げました。スイートチリソースにつけて、熱々の
 うちにお召し上がりください。



★辛いタレに変更可

小皿サイズ | small plate



★辛いタレに変更可

A-6
↑ カイ・ジャオ・ムー・サップ 
 Thai Omelette with Minced Pork **ไข่เจียวหมูสับ**

豚挽肉入りタイの卵焼き **¥1,680**

豚挽肉や野菜が入った甘くないボリュームのある卵焼きです。
 チリソースをつけてお召し上がりください。お子様はケチャップどうぞ。



★辛いタレに変更可

A-7
↑ コー・ムー・ヤーン 
 Thai Barbeque Pork **คอหมูย่าง**

豚肉のピート口焼き **¥1,680**

たくさんのタイの調味料から作った特製タレ
 で豚肉に下味を付けて鉄板で焼いたジュ
 シーな一品です。



A-9
← トード・マン・クン 
 Deep Fried Shrimp Cake **ทอดมันกุ้ง**

エビのぷりぷりさつま揚げ **¥1,680**

エビのすり身を香辛料で味付けし、衣を付
 け、



B-1

ヤムウンセン 

Bean-Starch Vermicelli Salad **ยำวุ้นเส้น**

ぷりぷりエビと春雨のヘルシーサラダ

¥1,680

タイ料理を代表する一品。タイ産のウンセン（春雨）は緑豆が原料で大変濃しが強く、ダイエットに良いとされています。



B-2

ヤム・アボカド 

Shrimp and Avocado Spicy Salad

ยำอะโวคาโด

エビとアボカドのスパイシーサラダ

¥1,680

美味しく食べてキレイになれる女性に嬉しいサラダです。アボカドは美肌に良い栄養満点の果物!また、エビの赤色はアスタキサンチン酸というとても強力な抗酸化作用で肌荒れやシワ予防、シミの抑制などにも効果があると注目されています。



小皿サイズ | small plate



B-25

ヤム・ガイ・ヤーン 

Thai Barbeque Chicken Spicy Salad **ยำไก่ย่าง**

鶏肉のスパイシーサラダ **¥1,200**

豪快に焼いた鶏もも肉とタイのハーブを和えました。



B-3

ヤム・コー・ムー・ヤーン 

Thai Barbeque Pork Salad **ยำคอหมูย่าง**

豚肉ピート口のサラダ **¥1,680**

調味料やハーブがたっぷり入った特製のタレに漬け込んで焼いた豚肉のピート口をスライスし、たっぷりの野菜と合えたサラダです。

B-6

ソム・タム 
Green Papaya Salad **ส้มตำ**

タイ東北部名物、青パイヤのサラダ
¥1,680

イサーン地方(タイ東北部)の料理で最も人気のある料理。未熟なパイヤを細かく刻みドレッシングで和えます。辛味の中に、ブルーツならではのほのかな甘味を感じてください。パイヤはカロリー控え目で、ビタミン豊富なので、美容効果が高いとされています。



 B-7 **ムー・ナム・トック** 
Spicy Barbeque Pork Salad **หมูน้ำตก**

タイ東北部地方の焼き豚スパイシーサラダ **¥1,680**

炙った豚肉のビートロをたっぷりの煎りもち米の粉、乾燥唐辛子などと和えました。辛いのでカオニャオ(もち米)と一緒にどうぞ。



 B-8 **ラープ・ガイ** 
Thai Spicy Minced Chicken Salad **ลาบไก่**

鶏挽肉のスパイシーサラダ **¥1,680**

「ラープ」はイサーン地方(タイ東北部)の言葉で「幸せ」という意味です。ハーブと共に煎った香り高いタイもち米を加えるのが特徴です。



 B-9 **パー・ムー・マクア**  **ปล้ำหมูมะเขือ**
Eggplant and Pork Salad with Chilli Paste

ナスと豚肉の甘辛サラダ **¥1,680**

ナスと豚肉を、ハーブを豊富に使用した香り高い特製のエビ味噌ソースで和えまし

スパイシーサラダのおともに!

Topping **トッピング**



B-10
野菜盛り合わせ
Vegetables **ผักสดรวม**
¥680



B-11
パクチー
Coriander **ผักชี**
¥300

各品辛さ調整できます!
スタッフにご相談ください。



C-1

パックブン・ファイデー

Stir-Fried Water Spinach 

ผัดผักบุ้งไฟแดง

空芯菜のニンニク強火炒め

¥1,680

「ファイデー」とは赤い炎が立ち上がる様子で、中華鍋に素材を入れたとたんに炎が勢いよく立ち上がることに由来しています。空芯菜のシャッキリ感は強火で手早い調理から生まれます。



↑ C-4

ガイ・ガティアム

Stir-Fried Chicken with Garlic and Black Pepper

鶏肉の黒コショウニンニク炒め ไก่กระเทียม

¥1,680

ジューシーな鶏肉に黒コショウがピリッと、ニンニクの香りがガツンと!! おつまみとしても、ご飯と一緒にどうぞ。



↑ C-3

パット・パック・ルアム・ミット

Stir-Fried Mixed Vegetables

いろいろ野菜オイスターソース炒め ผัดผักรวมมิตร

¥1,600

一見、中華料理の野菜炒めようですが、一口食べるとタイ料理であることを見事に味で主張してくれます。野菜不足の方に最適!!



←

A-8

プーニム・ガティアム

Stir-Fried Softshell Crab with Garlic

ปูนิ่มกระเทียม

ソフトシェルクラブのニンニク炒め

¥2,000

ソフトシェルクラブは柔らかく、噛めば噛むほど蟹の旨味が出てきます。ニンニク&黒コショウで香ばしく仕上げました!



C-5
← プーニム・パット・ポン・カレー
 Stir-Fried Softshell Crab with Eggs & Curry Sauce

ソフトシェルクラブとふわふわ卵のカレー炒め
 ปูนี้มผัดผงกะหรี่ **¥2,200**

当店自慢の一品!! タイではいわゆる高級料理店でしか扱いません。インド料理からの影響が大きいタイ料理では、カレー粉を使用することは珍しくありませんが、ふわふわな卵でとじた仕上がりはなんとも中華料理を思わせませす。そんなところが食のモザイク、タイらしい一品です。

炒め物 / Frieds



C-17
クンニム・パット・ポン・カレー 
 Stir-Fried Softshell Shrimp with Eggs & Curry Sauce

กุ้งนี้มผัดผงกะหรี่
 ソフトシェルシュリンプとふわふわ卵のカレー炒め
¥2,000 追加1尾 **¥300**



 C-6
タレー・パット・プリック・パオ 
 Stir-Fried Seafood with Sweet and Spicy Sauce

たっぷり海鮮の甘辛チリペースト炒め ทะเลผัดพริกเผา
¥1,680

唐辛子の辛味と、味噌の香ばしさ、そして大ぶりのシーフードの甘味を引き立てています。だしの効いた残り汁をご飯にかけて食べても最高です。



 C-7
スッキー・ヘン 
 Stir-Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce 

春雨のタイスキ炒め **¥1,680**

春雨、白菜、海老、イカのタイスキでおなじみの具を炒めました。ほんのり甘辛い味付けはご飯にのせて頂いても美味しい万能の一品です。



E-9
カオ・スワイ
 Jasmine Rice

ข้าวสวย
 ジャスミンライス
¥450



E-8
カオ・ニャオ
 Sticky Rice

ข้าวเหนียว
 タイのもち米
¥680

D-1

トム・ヤム・クン 

Tom Yam Goong (Creamy Soup) **ต้มยำกุ้ง**



ふりふりエビとハーブたっぷりの
スパイシースープ (クリーミー)

¥2,200 追加1尾 **¥400**

世界三大スープの一つとして有名なトムヤムクン
スープ。レモングラス、コブミカンの葉、タイのショ
ウガなどのハーブをふんだんに使い、甘くて辛くて
酸っぱく仕上げたタイ料理を象徴するスープです。
牛乳やチリンオイルを加え、濃厚で、まろやかな
コクと深い旨み特徴です。



D-2

トム・カー・ガイ 

Thai Chicken Soup with Coconut Milk **ต้มข่าไก่**

ココナッツミルク入り芳醇なチキンスープ

¥2,000

ココナッツミルクが入ったクリーミーで甘酸っぱいスープです。
トムヤムクンスープが有名ですが、こちらもタイでは人気のスープです。



D-7

トム・ヤム・クン・ナムサイ 

Tom Yam Goong (Clear Soup) **ต้มยำน้ำใส**

ふりふりエビとハーブたっぷりのスパイシースープ (クリア)

¥2,200 追加1尾 **¥400**

「ナムサイ」は透き通ったスープの意味で、牛乳を使わず仕上げ
ることで、ハーブの香りと酸味をすっきり楽しめます。



D-6

トム・ヤム・クン・ナムサイ (S)

Tom Yam Goong (Clear Soup) (S)

ต้มยำน้ำใส(เล็ก)

¥500

お一人様でも気軽にお楽しみいただける、
一人前サイズのスープです。



D-3

タイスキ 

Thai Suki with Shrimp, Pork &
Glass Noodles **ไทยสุกี้**

野菜たっぷり具沢山のタイスキ

¥1,500

豚肉、魚介そしてたっぷりの野菜と春
雨が入った大人気のタイスキをお手
軽にもお召上がりいただけるよう、
一人前でご用意しました。

小ライスもご一緒 



E-10

カオ・スワイ (小)

Jasmine Rice (Small)

ข้าวสวย(เล็ก)

¥250



F-1

パッタイ 

Thai Fried Noodles with Shrimp
ผัดไทย

エビ入り焼きビーフン

¥1,500

訳すと“タイ炒め”と言うほどの、定番中の定番料理。ほんのり甘酸っぱいのは、タマリンドソースによるもの。

F-4

カオ・ソイ 

Chiang Mai Curry Noodles ข้าวซอย

チェンマイカレーラーメン

¥1,500

タイ東北部チェンマイ名物のカレーラーメンです。中華麵の上に揚げた麵をのせてあるのが特徴。揚げ麵をサクサク頂くもよし、スープに染み込ませて食べるのもよしのボリューム満点の一品！



F-5

クイッティオ・トムヤム 

Noodles in Tomyam Soup

ハーブたっぷりトムヤム麵 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

¥1,500 米麵をバミー（中華麵）変更の場合 +50円

大人気のトムヤムスープの汁麵です。ハーブたっぷり。とってもヘルシー!!ピリ辛の風味が後を引きます。



F-3

センレク・ナム 

Noodles in Clear Soup


タイのあっさり汁麵 เส้นเล็กน้ำ

¥1,400 米麵をバミー（中華麵）変更の場合 +50円

たっぷりの野菜からとったあっさりスープにヘルシーな米麵がよく合います。テーブルにある4種類の調味料であなた好みの味に完成させてください。

E-1

ガイ・パット・バイガパオ・ラート・カオ

Stir-Fried Spicy Minced Chicken with Basil 

鶏挽肉のバジル炒め ไก่ผัดใบกระเพราราดข้าว **¥1,500**

タイの屋台や食堂で人気No.1メニュー!ホーリーバジルというタイのハーブと鶏挽肉の相性がすばらしい一品。“揚げた”目玉焼きの黄身を混ぜながら食べるのがタイ流です。



D-6

ミニガパオ

Mini Gapao  มินิกะเพรา 

¥880

目玉焼き追加できます! +200円

S-64

ムー・パット・バイガパオ・ラート・カオ

Stir-Fried Spicy Minced Pork with Basil

หมูผัดใบกระเพราราดข้าว

豚挽肉のバジル炒め

¥1,500

タイ屋台の王道、インゲン入りガパオライス。ジューシーな豚挽き肉に、シャキッとしたインゲンの食感がたまらない!バジルの香りがふわっと広がる、元気が出る一皿です!



E-2

タレー・パット・ポンカリー

Stir-Fried Seafood and Egg with Curry Sauce

海鮮のふわふわ卵とじカレー ทะเลผัดผงกะหรี่

¥1,600

具沢山の海鮮をカレー風味で炒め、ふわふわの卵でとじました。タイでは高級料理でしか味わえない、濃厚でまろやかな上品な味に仕上がっています。



E-6
ゲーン・キョウ・ワン・ガイ
 Green Curry with Chicken and Eggplant
 แกงเขียวหวานไก่กับมะเขือ

鶏肉入りグリーンカレー

¥1,500 (ジャスミンライス付)

キラキラ鮮やかな緑色は、激辛な緑唐辛子、タイのバジルなど緑色の素材によるもの。ココナッツミルクで甘味とコクを加えることで、香りのよいクリーミーな味を表現しています。



E-7
ゲーン・キョウ・ワン・アボカド

Green Curry with Shrimp and Avocado
 แกงเขียวหวานกุ้งกับอะโวคาโด

エビとアボカド入りグリーンカレー

¥1,600 (ジャスミンライス付)

海老とアボカドがごろごろ入ったグリーンカレーです。温められたアボカドがとってもちやか。女性に大人気の一品です。



E-4
カオ・パット・クン
 Fried Rice with Shrimp ข้าวผัดกุ้ง

エビ入りあっさりチャーハン

¥1,400

ジャスミンライスを強火で炒める薫り高いチャーハンです。卓上の調味料でお好みに味付けください。



E-4
カオ・マン・ガイ
 Thai-Style Boiled Chicken with Steamed Rice

タイ風茹で鶏炊き込みご飯 ข้าวมันไก่

¥1,500 (クリアスープ付)

たっぷりの香草で炊き込んだふわっと薫り高いご飯の上に茹で鶏をのせ、辛みソースでいただきます。

タレの辛さ
 ★辛くないタレに変更可

コースメニュー

COURSE MENU

人気の料理をそれぞれコース仕立てにそろえました。お二人様からのご注文でどうぞ。

飲み放題(2時間) + ¥2,400 (1名様)

All You can drink(2H) + ¥2,400 (per person)

タイビール付き飲み放題(2時間) + ¥3,200 (1名様)

All You can drink(with Thai Beer(2H)) + ¥3,200 (per person)

人気メニューを集めました。タイ料理初心者の方におすすめです。

スタンダードコース ¥4,000 1名様 Standard Course

- a. **前菜セット** (生春巻き、ガイヤーン、えびせん) / Appetizer Set (Spring Roll, Thai Barbeque Chicken, Shrimp Snacks)
- b. **ヤム・ウンセン** (エビと春雨のヘルシーサラダ) / Bean-Starch Vermicelli Salad
- c. **本日の炒め物** / Stir-Fry of the day
- d. **トム・ヤム・クン** / Tom Yam Goong
- e. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③センレックナム (あっさり汁麺)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Noodles in Clear Soup

季節ごとに変わるメニューです。

サイアム・コース ¥5,000 1名様 Siam Course

- a. **前菜セット** (生春巻き、ガイヤーン、えびせん) / Appetizer Set (Spring Roll, Thai Barbeque Chicken, Shrimp Snacks)
- b. **ヤム・ウンセン** (エビと春雨のヘルシーサラダ) / Bean-Starch Vermicelli Salad
- c. **選べる炒め物** ①季節の炒め物 ②ガイ・ガティアム (鶏肉の黒コショウ炒め) ③スツキーヘン (春雨のタイスキ炒め)
Please Choose one dish from ①Seasonal Stir-Fry ②Stir-Fried Chicken with Garlic&Black Pepper ③Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce
- d. **クンニム・ガティアム** (ソフトシェルシュリンプのニンニク炒め) / Stir-Fried Softshell Shrimp with Garlic & Black Pepper
- e. **選べるスープ** ①トム・ヤム・クン ②ナムサイ (トムヤムクリアスープ) ③トム・カー・ガイ (ココナッツミルク入りチキンスープ)
Please Choose one dish from ①Tom Yam Goong ②Tom Yam Clear Soup ③Thai Chicken Soup with Coconut Milk
- f. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③グリーンカレー
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Green Curry

当店シェフがおすすめするちょっと贅沢なコースです。

プレミアムタイランド・コース ¥6,000 1名様 Premium Thailand Course

- a. **前菜セット** (生春巻き、トードマンクン、コームヤーン) / Appetizer Set (Spring Roll, Deep Fried Shimp Cake, Thai Barbeque Pork)
- b. **パー・ムー・マクア** (ナスと豚肉の甘辛サラダ) / Eggplant Salad with Chilli Paste
- c. **選べる炒め物** ①パップン・ファイデン (空芯菜のニンニク炒め) ②ガイ・ガティアム (鶏肉の黒コショウ炒め) ③スツキーヘン (春雨のタイスキ炒め)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Water Spinach ②Stir-Fried Chicken with Garlic&Black Pepper ③Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce
- d. **プーニム・パット・ボンカリー** (ソフトシェルクラブとふわふわ卵のカレー炒め) / Stir-Fried Softshell Crab with Eggs & Curry Sauce
- e. **選べるスープ** ①トム・ヤム・クン ②ナムサイ (トムヤムクリアスープ) ③トム・カー・ガイ (ココナッツミルク入りチキンスープ)
Please Choose one dish from ①Tom Yam Goong ②Tom Yam Clear Soup ③Thai Chicken Soup with Coconut Milk
- f. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③カオソイ (チェンマイカレーヌードル)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Chiang Mai Curry Noodle
- g. **アイスクリーム** / Ice Cream



タイの食卓
スूसーデリ
suusuudeli.com



通販サイトはこちら

毎日の食卓が
もっと楽しくなる

ご自宅で楽しめる冷凍タイ料理も販売しております。



**食べきれなかった料理は
自己責任でお持ち帰りいただけます。**

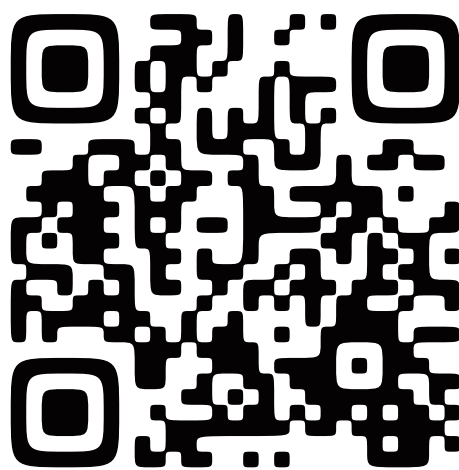
食中毒のリスクを避けるため、長時間の持ち帰りはお控えください。
お持ち帰りの際は、帰宅後できるだけ早めにお召し上がりください。

お持ち帰りをご希望のお客様はスタッフまで
お気軽にお申し付けください。

お持ち帰りいただける料理には、
食品衛生上の観点から一部制限があります。

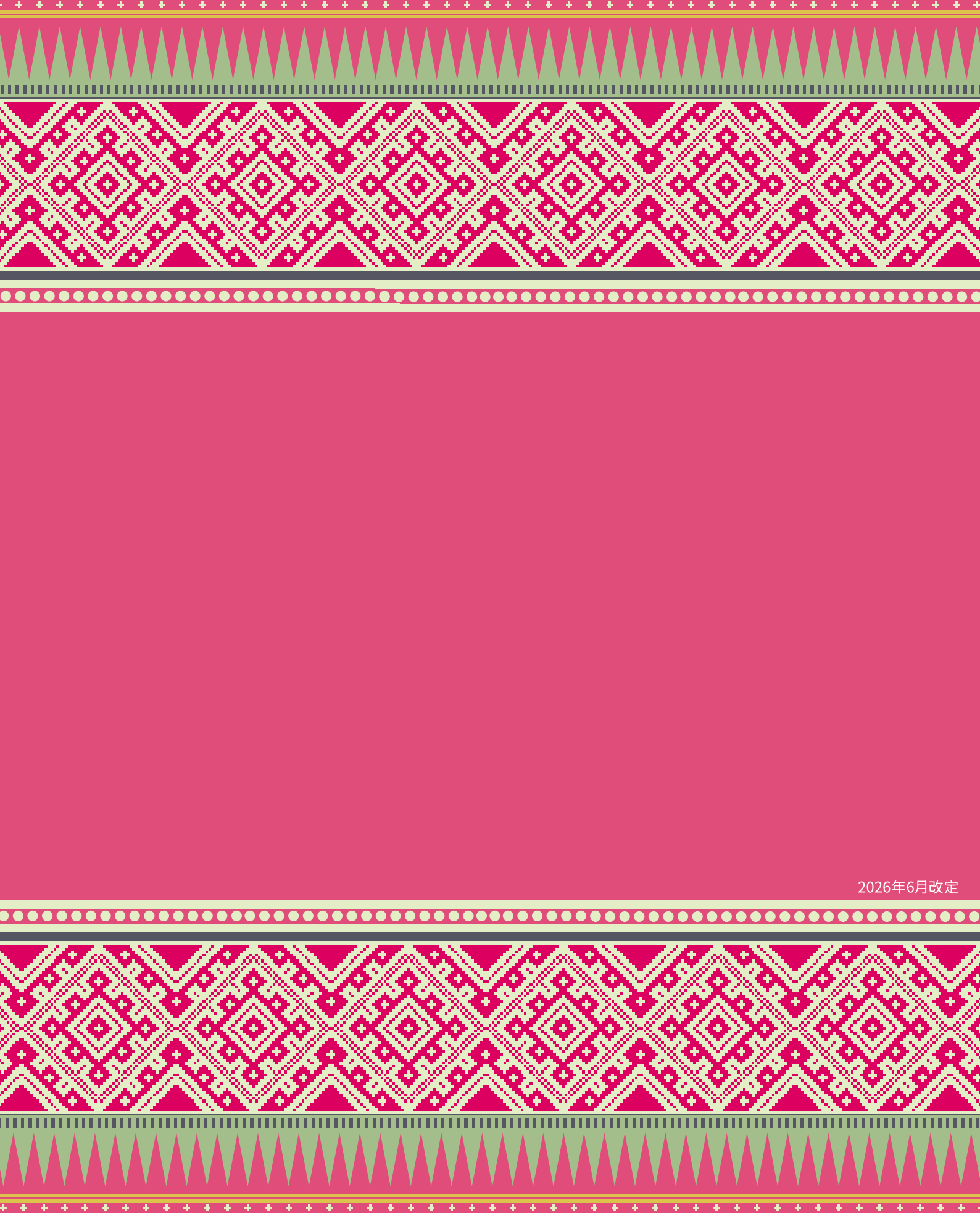
アレルギー情報

QRコードよりご確認ください。



当店では小麦、乳成分、エビ、
卵、カニ、落花生を含む
共通の設備・調理器具で調理しております。

※店舗・工場での調理過程で本来メニューに含まれない
アレルギー物質が意図せず混入する可能性があります。



2026年6月改定