

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。



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（マンマー風ポークカレー）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。

タイ東北部

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）やラーブ（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。

タイ中部

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。

タイ南部

南部の主な都市は、ハートヤイ、ブーケット。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・タイブラー（魚の内蔵を使ったカレー）やゲーン・マサマン（スパイスなイエローカレー）、カオヤム（ライスサラダ）などが代表的です。



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 ¥480-

2本 ¥940-

3本目以上追加1本 ¥460-

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。

アレルギー▶



小皿サイズ/Small Plate

A-3
カオ・キヤップ・クン

Shrimp Snacks ข้าวเกรียบกุ้ง

タイのエビせん ¥600-

少し辛みのある、サクサクのエビせんです。ビールのお供にどうぞ。

アレルギー▶



小皿サイズ/Small Plate

A-20
サイクロク・イサーン

Thai Isaan Style Sour Sausage ไส้กรอกอีสาน

イサーン地方のソーセージ

¥900-

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。付け合せのスライスした生姜との相性抜群です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

アレルギー▶なし



小皿サイズ/Small Plate

C-2
クンニム・ガティアム

Stir-Fried Softshell Prawn with Garlic

ソフトシェルシュリンプのニンニク炒め กุ้งนิ่มกระเทียม

¥940- 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。

アレルギー▶

A-4
← ガイ・ヤーン

Thai Barbeque Chicken ไก่ย่าง

鶏肉のスパイシー焼き ¥1,480-

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!!

アレルギー▶



辛くないタレに変更可能



辛くないタレに変更可能

A-5

カノムパン・ナムー



Deep Fried Toast with Shrimp and Pork Paste

エビと豚肉のすり身トースト ขนมปังหน้าหมู

8切 ¥1,580- 4切 ¥980-

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。

アレルギー▶



辛くないタレに変更可能



辛くないタレに変更可能

A-6

↑ カイ・ジャオ・ムー・サップ



Fried Eggs with Minced Pork ไช้เจียว

豚挽肉入りタイの卵焼き ¥1,380-

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でどうぞ。

アレルギー▶

A-7

↑ コー・ムー・ヤーン

Thai Barbeque Pork คอหมูย่าง

豚肉のビートロ焼き ¥1,480-

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

アレルギー▶



A-9

← トード・マン・クン



Deep-Fried Shrimp Cake ทอดมันกุ้ง

エビのふりふりさつま揚げ

¥1,580-

エビのすり身を香辛料で味付けし、衣を付け、カラリと揚げました。ぷりぷりの食感です。

アレルギー▶

辛さ調節可 お子様におすすめ ※全て税込価格

B-1 ヤム・ウンセン

Bean-Starch Vermicelli Salad

ยำวุ้นเส้น

ぶりぶりエビと春雨のヘルシーサラダ

¥1,480-

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コシが強く、ダイエットに良いとされています。

アレルギー▶



B-4 ヤム・アボカド

Shrimp & Avocado Spicy Salad

ยำอะโวคาโด

アボカドとエビのスパイシーサラダ ¥1,580-

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。

アレルギー▶



B-25 ヤム・ガイヤーン

Thai Barbeque Chicken Spicy Salad

小皿サイズ/Small Plate

鶏肉のスパイシーサラダ ¥980-

豪快に焼いた鶏もも肉とタイのハーブを和えました。

アレルギー▶



B-3 ヤム・コー・ムー・ヤーン

Thai Barbeque Pork Salad

豚肉ビートルのサラダ ¥1,480-

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ビートルをスライスし、たっぷりの野菜と合えたサラダです。コクのある豚肉とさっぱりとした野菜のバランスが絶妙です。

アレルギー▶



B-6
← ソム・タム 
 Green Papaya Salad **ส้มตำ**

タイ東北名物、青パパイアのサラダ
¥1,480-

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、フルーツならではのほのかな甘味を感じてください。パ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。

アレルギー▶  



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

タイ東北地方の焼き豚スパイシーサラダ **¥1,480-**
 炙った豚肉のピ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す。かなり辛いのでカオニャオ(もち米)と一緒にどうぞ。

アレルギー▶ 



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 **¥1,480-**

「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米を加えるのが特徴です。

アレルギー▶ 



B-9
↑ パー・ムー・マクア 
 Eggplant Salad with Chilli Paste **พลาหมูมะเขือ**

ナスと豚肉の甘辛サラダ **¥1,480-**
 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た。

アレルギー▶ 

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 ผักสด
¥520-



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・ファイデン

Stir-Fried Water Spinach

ผัดผักบุ้งไฟแดง

空芯菜のニンニク強火炒め

¥1,480-

「ファイデン」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。

アレルギー▶

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 ¥1,480-

ジューシーな鶏肉に黒コショウがピリリッと、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。

アレルギー▶

C-3
パット・パック・ルアム・ミット

Stir-Fried Mixed Vegetables ผัดผักรวมมิตร

いろいろ野菜のオイスターソース炒め ¥1,480-

一見、中華料理の野菜炒めのようなですが、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!!

アレルギー▶

A-8
プーニム・ガティアム

Stir-Fried Softshell Crab with Garlic

ソフトシェルクラブのにんにく炒め ปูนิ่มกระเทียม

¥1,880-

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!

アレルギー▶



かに / Crab



C-5

プーニム・パット・ポンカリ

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 ปูนิ่มผัดผงกะหรี่
 [3~4人前] **¥2,780-**

C-16

ハーフサイズ [1~2人前] **¥1,880-**

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、ふわふわな卵でとした仕上がりはなんとも中華料理を思わせます。そんなところが食のモザイク、タイらしい一品です。

アレルギー▶



えび / Shrimp

C-17

クンニム・パット・ポンカリ

Stir-Fried Softshell Prawn with Eggs & Curry Sauce

ソフトシェルシュリンプとふわふわ卵のカレー炒め กุ้งนิ่มผัดผงกะหรี่
 [1~2人前] **¥1,880-** 追加1尾 / **¥300-**

アレルギー▶



E-8

カオニャオ

Thai Sticky Rice

ข้าวเหนียว

もち米

¥500-

E-9

カオ・スワイ

Jasmine Rice

ข้าวสวย

ジャスミンライス

¥420-



C-6

タレー・パット・プリック・パオ

Stir-Fried Seafood with Sweet and Spicy Sauce ทะเลผัดพริกเผา

たっぷり海鮮の甘辛チリペースト炒め

¥1,480-

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。

アレルギー▶



C-7

スッキーヘン

Stir-Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce สุกี้แห้ง

春雨のタイスキ炒め

¥1,580-

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。

アレルギー▶

辛さ調節可 お子様におすすめ ※全て税込価格

D-1
トム・ヤム・クン 

Tom Yam Goong

ต้มยำกุ้ง



ふりふりエビとハーブたっぷりの
スパイススープ

¥1,980- 追加1尾 / ¥300-

世界三大スープのひとつとして有名な
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。

アレルギー▶   

スープをトムヤムナムサイ(クリアスープ)
に変更できます！
スタッフにお申し付けください！



D-2
トム・カー・ガイ 

Thai Chicken Soup with Coconut Milk

ต้มขาไก่

ココナッツミルク入り芳醇なチキンスープ

¥1,840-

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、
こちらタイでは人気のスープです。

アレルギー▶  

D-3
タイスキ 

Thai Suki ไทสุกี้



野菜たっぷり具沢山のタイスキ

¥1,380-

肉、魚介そしてたっぷりの野菜が入った
大人気のタイスキをお手軽にお召し上がり
いただけるよう、一人前でご用意しました。

アレルギー▶    

小分けも
OK！



E-10

カオ・スワイ(小)

Jasmine Rice
(small)

ข้าวสวย (เล็ก)

¥280-





F-1
← パッ・タイ 

Thai Fried Noodles with Shrimp
 ผัดไทย

エビ入り焼きビーフン **¥1,380-**

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。

アレルギー▶ 

F-4
カオソイ 

Chiang Mai Curry Noodles ข้าวซอย 

チェンマイカレーラーメン **¥1,380-**

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

アレルギー▶ 



F-5
↑ クイツィオ・トムヤム 

Noodles in Tomyam Soup ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

ハーブたっぷりトムヤム麺

¥1,380- 米麺をバミー(中華麺)に変更の場合 **+¥50**

大人気のトムヤムスープの汁麺です。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。

アレルギー▶ 



F-3
↑ センレク・ナム 

Noodles in Clear Soup เส้นเล็กน้ำ

タイのあっさり汁麺

¥1,200- 米麺をバミー(中華麺)に変更の場合 **+¥50**

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麺がよく合います。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。

アレルギー▶ 



E-1 **ガイ・パット・バイガパオ・ラート・カオ** 

Stir-Fried Spicy Minced Chicken with Basil ไก่ผัดใบกะเพราราดข้าว

鶏挽肉のバジル炒め **¥1,380-**

ミニガパオ **¥680**

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。



アレルギー▶  

※目玉焼きを追加できます。+120円

E-2 **タレー・パッポン・カレー** 

Stir-Fried Seafood and Egg with Curry Sauce

ทะเลผัดผงกะหรี่

具沢山海鮮のふわふわ卵とじカレー

¥1,480-

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。タイでは高級料理店でしか味わえない、
濃厚でまろやかな上品な味に仕上がっています。

アレルギー▶    



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

¥1,200-

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。卓上調味料で好みに
味付けください。

アレルギー▶   



E-6

ゲーン・キョウ・ワン・ガイ

Green Curry with Chicken & Eggplant

แกงเขียวหวานไก่ใส่มะเขือ

鶏肉入りグリーンカレー (ライス付)

¥1,380-

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。

アレルゲン▶

E-7

ゲーン・キョウ・ワン・アボガド

Green Curry with Shrimp & Avocado

แกงเขียวหวานกุ้งใส่อะโวคาโด

エビとアボカド入りグリーンカレー (ライス付)

¥1,480-

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まろやか。女性に大人気の一品です。

アレルゲン▶



E-3

カオ・マン・ガイ

(タレの辛さ!)

※辛くないタレに変更可

Thai-Style Boiled Chicken with Steamed Rice

ข้าวมันไก่

タイ風ゆで鶏炊き込みご飯 (スープ付)

¥1,380-

たっぷりの香草で炊き込んだフワッと薫り高いご飯の上ゆで鶏をのせ、辛みソースでいただきます。

アレルゲン▶

辛さ調節可 お子様におすすめ ※全て税込価格



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)付きの場合 +3,000-(1名様) / All You can drink(2H) +3,000- per person)

スタンダードコース ¥3,500- 1名様 **Standard Course**

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。

- a. ポピア・ソット(生春巻き)/Spring Rolls
- b. ガイ・ヤーン(鶏肉のスパイシー焼き)/Thai Barbeque Chicken
- c. ヤム・ウンセン(エビと春雨のヘルシーサラダ)/ Bean-Starch Vermicell Salad
- d. トム・ヤム・ナムサイ(トムヤムクリアスープ)又はトム・ヤムスープ/Tomyam clear Soup or Tomyam Soup
- e. ガパオ又はカオ・パット・クン(鶏ひき肉のバジル炒め又はエビ入りチャーハン)/Stir-Fried Spicy Minced Chicken or Fried Rice with Shrimp

サイアム・コース ¥4,000- 1名様 **Siam Course**

季節ごとに変わるメニューです。

プレミアムタイランド・コース ¥5,000- 1名様 **Premium Thailand Course**

当店シェフがおすすめするちょっと贅沢なコースです。

- a. ポピア・ソット(生春巻き)/Spring Rolls
- b. コー・ムー・ヤーン(豚肉のピート口焼き)/Thai Barbeque Pork
- c. パックブン・ファイデン(空芯菜のニンニク炒め)/Stir-Fried Water Spinach
- d. 季節のサラダ/ Seasonal Salad
- e. プーニム・パット・ボン・カリ(ソフトシェルクラブとふわふわ卵のカレー炒め)/Stir-Fried Soft shell Crab and Egg with Curry Sauce
- f. トム・ヤム・ナムサイ(トムヤムクリアスープ)又はトム・ヤムスープ/Tomyam clear Soup or Tomyam Soup
- g. ※ ①から④の中から好きなメニューを1つお選びください /Please choose one dish from ① to ④
 - ①ガパオ(鶏ひき肉のバジル炒め) ②グリーンカレー ③パッタイ(エビ入り焼きビーフン) ④カオ・パット・クン(エビチャーハン)
 - ①Stir-Fried Spicy Minced Chicken ②Green Curry ③Stir-Fried Noodle with shrimp ④Fried Rice with Shrimp

当店の料理が、美味しい!

と思ってくれたあなたへ

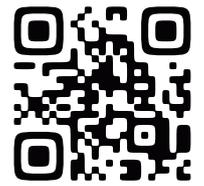
引き続きご自宅でも、本格タイ料理をお楽しみいただけます!



タイ料理店 クルン・サイアム、オールドタイランド、
タイ料理研究所、タイストリートフードを展開する
スूसーチャイヨーが、ご自宅でも本格的なタイ
料理を味わっていただく通販事業
「スूसーデリ」を立ち上げました!
是非、ご自宅でもタイの魅力を存分に味わってください。

ラクうま!おうち本格タイ料理

スूसーデリ



<http://suusuudeli.com>



店内のお料理
自己責任で
お持ち帰り
頂けます

食べきれなかった料理は お持ち帰りいただけます!

冷蔵しない場合は2時間以内、冷蔵する場合でも本日中にお召し上がりください。お持ち帰り後の変質等については当店では責任を負いかねます。自己責任で楽しくお持ち帰りをお楽しみください!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。

冷蔵しない場合は2時間以内、冷蔵する場合でも本日中にお召し上がりください。
お持ち帰り後の変質等については当店では責任を負いかねます。
自己責任で楽しくお持ち帰り料理をお楽しみください!

