

一皿を二名様でシェアして召し上がっていただけるボリュームでお作りしております。お一人でご来店のお客様には半分量（価格 40%引き）でお作りいたします。

#### コース料理（お一人様）

ディナーコース A ¥5,000

（前菜+海鮮料理または肉料理+ご飯もの+麺もの+デザート、カフェ）

ディナーコース B ¥7,000

（前菜+海鮮料理+肉料理+ご飯もの+麺もの+デザート、カフェ）

ディナーコース C ¥9,000

（前菜 2 品+海鮮料理+肉料理+ご飯もの+麺もの+デザート、カフェ）

#### 前菜

蒸し鶏のジンジャーソース ¥1,500

空芯菜炒め ¥1,580

海鮮サラダ レモンソース ¥1,680

黒毛和牛のレモングラスサラダ ¥1,980

#### スープ

鶏肉のココナッツミルクスープ（お一人様分） ¥990

#### メインディッシュ

旬の魚の甘辛ソース ¥1,890

エビと卵のカレー炒め（クン パッ ポンカリー） ¥1,980

カキのスイートバジル炒め ¥1,980

茶美豚（チャーミートン）バラ肉のハーブペースト炒め ¥2,480

国産豚の焼きチャーシューとスパイシーソーセージ ¥2,980

黒毛和牛のレッドカレーソース ¥3,080

#### ご飯・メン

バジルチャーハン ¥1,500

グリーンカレー ¥1,680

本日のメン料理 ¥1,500

ジャスミンライス ¥300

#### カフェ・デザート

本日のデザート ¥800

コーヒー ¥500

ほうじ茶 ¥500

金額は税抜き価格で表示しております。