



としまさファーム

千葉県野田市でタイ野菜を
中心に生産している若手農家。

- こだわり1** 本場のタイ野菜の味をお届けする為に、
種はタイのものを使用し栽培
- こだわり2** 種類豊富なタイ野菜を栽培している中でも、
特にパクチーは無農薬栽培を行っており、
香りは強くパクチー本来の香りが楽しめます。



当店ではお客様の安全を第一に考えアレルギーの対応を行っておりません。

すべてのメニューがひとつの厨房内で調理をおこなっており、

食器、調理器具などへの付着によりアレルギー物質が混入する可能性があり、ご対応できません。

その事をご了承いただいたうえで、お食事のご変更などをご希望の場合は予めスタッフにご相談ください



春の四天王

スパイスハーブのタイ料理満喫コース

[全10品]

お一人様 食事のみ 3,182 (3,500)
※2名様よりご注文いただけます。

- 前 菜 -

タイ王国小皿料理3種盛り

タイハーブ入り アボカドとまぐろの生春巻き
カニ揚げ春巻き
鰯(さわら)のスパイシーマリネ

- スープ -

“美の宝石箱” こぶみかん香るトムヤムクンスープ

- 温 菜 1 -

千葉県としまさファーム直送タイ野菜
～菜の花と青菜のガーリックオイスター炒め～

- 温 菜 2 -

有頭海老のクンパッポンカレー

- W メイン -

牛ハラミのステーキ ～タイスパイスソース～
タイ風照り焼きチキン
～ガイヤーン～

- 選べる食事 -

下記 4 種類の商品からお好きな 1 品をお選びください。

01

名物！
もちもちの
生麺パッタイ

02

生姜で炊き込んだ
ジャスミンライス使用
カオマンガイ

03

タイ王国王道ご飯
ガパオライス

04

ランチ
人気 NO1 メニュー
グリーンカレー

- デザート -

マンゴープリン



当社ホームページの予約画面からご予約頂いた方がお得に
プランをお召し上がり頂けます