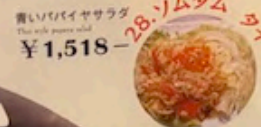




カオニャオ（餅米）と食べる ラオス料理



豚肉入り卵焼き
Stir-fried pork with egg
¥1,078-



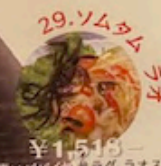
青いパパイヤサラダ
This spicy papaya salad
¥1,518-

カオニャオダム

蒸したもち米（黒米入） ¥550
Sticky rice in black rice



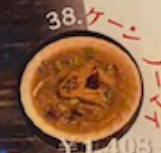
ラオス風焼き鳥
Lao-style chicken
¥1,518-



¥1,518-
青いパパイヤサラダ ラオス風
Lao-style papaya salad



香草入り魚サラダ
Spicy pork salad
¥1,518-



¥1,408-
竹の子スープ
Bamboo shoot soup



タイ産豚詰め
Pork with sausage
¥1,408-



¥1,518-
香草入り肉のサラダ
Spicy meat salad (Beef/pork/chicken)



¥1,518-
豚肉とニンニク揚げ
Pork with garlic and pepper



¥2,068-
牛のモツスープ
Beef tripe soup

食べ方

カオニャオの美味しい食べ方

1. おしぼりで手をきれいにします。
2. 「カオニャオダム」を手でつかみましょう。
3. 舐めて、舐めて舐め続けましょう。
4. 粘りが出たら料理につけてお召し上がり下さい。

※熱いのでやけどにご注意下さい。

ビールとお酒

ラオスの料理に合うのはやっぱり地酒？

- ★ ラオスビール「ピアラオ」
- ★ ラオスの焼酎「らおらお」
- ★ らおらおベースカクテル「ピエンちゃん」

Appetizers

Stir Fride

ラオ・タイ 食堂



前菜&炒め物

Appetizers



タイの生ハム



生エビの辛味添え



タイのさつま揚げ



ラオス風焼き鳥



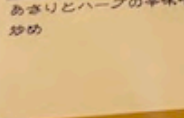
青菜と焼豚炒め



海老とふくろうだけ炒め



あさりとハーブの辛味噌炒め



炒め

1 ゴイガー キャベツと鶏のさっぱりサラダ ￥1,078

2 ゴイクン 生春巻き ￥1,078(2本)

3 ホーム タイの生ハム ￥1,518

4* クンチェーナンプラー 生エビの辛味添え ￥1,518

5 カオキャップ えびせん ￥550

6 トードマンブラー タイのさつま揚げ ￥1,408

7 ルクチンブラートード 魚のだんご揚げ ￥1,408

8 カイチャー ムーサップ 豚挽肉入り卵焼き ￥1,078

9 ガイヤン ラオス風焼き鳥 ￥1,518

10 サイワ タイ産腸詰め ￥1,408

11 ムートードカティアムビットタイ 豚肉とニンニク揚げ ￥1,518

12 パット パツァン 空芯菜炒め ￥1,518

13 パット カナー 青菜と焼豚炒め ￥1,518

14 パット カバウ バジル(カバウ)炒め (牛/豚/鶏) ￥1,518

15 パット ノーマイ 竹の子炒め ￥1,408

16 パット プリック 唐辛子炒め (牛/豚/鶏/海老) ￥1,518

17 パット タカナ 高菜漬けとイカのピリカラ炒め ￥1,628

18 クンパツ ヘッフアン 海老とふくろうだけ炒め ￥1,628

19 クンパツ ポンカリー 海老のカリー炒め ￥1,628

20 ホイライ パツピックパオ あさりとハーブの辛味噌炒め ￥1,518

21 パツパツクルワム いろいろ野菜炒め ￥1,408

Stir Fride

12 パット パツァン 空芯菜炒め ￥1,518

13 パット カナー 青菜と焼豚炒め ￥1,518

14 パット カバウ バジル(カバウ)炒め (牛/豚/鶏) ￥1,518

15 パット ノーマイ 竹の子炒め ￥1,408

16 パット プリック 唐辛子炒め (牛/豚/鶏/海老) ￥1,518

17 パット タカナ 高菜漬けとイカのピリカラ炒め ￥1,628

18 クンパツ ヘッフアン 海老とふくろうだけ炒め ￥1,628

19 クンパツ ポンカリー 海老のカリー炒め ￥1,628

20 ホイライ パツピックパオ あさりとハーブの辛味噌炒め ￥1,518

21 パツパツクルワム いろいろ野菜炒め ￥1,408

表示価格には消費税が含まれております。

辛さ

※辛さは調節できます。ご遠慮なくお申し付け下さい。

当店おすすめ

Tel:0422-21-8412

Salad Soups
サラダ&スープ

ラオ・タイ 食堂



春雨サラダ

Thai Style Salad

- 22 ヤム ウンセン 春雨サラダ ¥1,408
- 23 ヤム ネーム 生ハムサラダ ¥1,518
- 24 ヤム ヌア 牛しゃぶサラダ ¥1,408
- 25 ヤム ムー 豚しゃぶサラダ ¥1,408
- 26 ヤム クン 海老サラダ ¥1,518
- 27 ヤム カイダーオ カリカリ目玉焼きサラダ ¥1,408



豚しゃぶサラダ



カリカリ目玉焼きサラダ



香草入り肉のサラダ

Salad

- 28 ソムタム タイ 青いパパイヤサラダ タイ風 ¥1,518
- 29 ソムタム ラオ 青いパパイヤサラダ ラオス風 ¥1,518
- 30 ラーフ 香草入り肉のサラダ (牛/豚/鶏) ¥1,408
- 31 コーイ パー 香草入り魚サラダ ¥1,518

Soups



あさりスープ



とり肉コナツミルクスープ



豆腐スープ

- 32 トムヤム クン 海老スープ ¥1,628
- 33 トムヤム ホイライ あさりスープ ¥1,628
- 34 トムヤム カーガイ とり肉コナツミルクスープ ¥1,518
- 35 ケンチュー タオフ 豆腐スープ ¥1,408
- 36 ケンチュー ウンセン 春雨スープ ¥1,408
- 37 カオラオ ルクチンプラー 魚だんごのスープ ¥1,408
- 38 ケン ノーマイ 竹の子スープ ¥1,408
- 39 トム ヤム クルアンナイ 牛のモツスープ ¥2,068

表示価格には消費税が含まれております。



【ランサーン】とは【百万の象の国】

むかし、むかしラオスの熱帯林には象の群が
すんでいました人々は、戦争で活躍した象を記念して、
百万象の国「ランサーン王国」と名付けました。

© Tel:0422-21-8412

Thai Curries

Noodles

Rice ラオ・タイ 食堂



カレー&麺類&ご飯



レッドカレー

Thai Curries

40 ケーンベツカイ

レッドカレー
Chicken red curry

¥1,518

41 ケーンキョウワンカイ

グリーンカレー
Chicken green curry

¥1,518



42 ケーンパネンヌア

タイ風ドライカレー
Sauced beef chili paste

¥1,518

※カレーにはジャスミンライスが付きます。+200円でカオニャオダム(餅米)に変更できます。

Rice & Noodles



タイ風ドライカレー

43 カオパツケン

エビ炒飯
Fried rice with shrimp

¥1,298

44 カオパツカイ

とり肉炒飯
Fried rice with chicken

¥1,298

45 カオパツムー

豚肉炒飯
Fried rice with pork

¥1,298



エビ炒飯

46 パットウンセン

春雨炒め
Fried glass noodles

¥1,243

47 パツタイ

焼きビーフン
Thai style fried noodles

¥1,298

48 ケティオナム

汁ビーフン(豚挽肉/魚だんご)
Noodles soup (Minced pork/fish ball)

¥1,298



焼きビーフン

49 ケティオヘン

汁無しビーフン
Nothing soup noodles

¥1,298

50 パツジーユ

ビーフンの黒醤油炒め
Fried noodles black soy sauce

¥1,298



汁ビーフン(豚挽肉)

51 カオスウェイ

ジャスミンライス
Jasmine rice

¥330

52 カオニャオダム

蒸したもち米(黒米入)
Sticky rice in black rice

¥550



蒸したもち米(黒米入)

一名様向けセット料理

本日の目玉?

¥1,628-



● 目玉焼きプレート(お茶付き)

※日によってセット内容が変わります。

表示価格には消費税が含まれております。

© Tel:0422-21-8412

Lan-sang シーフード



カリカリに揚げた魚を、爽やかに辛いソースに付けて

白身魚の唐揚げライムソース添え

¥3,168- 



辛さと魚の香ばしさをココナツの風味がまろやかに仕上げます

白身魚の唐揚げココナツソース

¥3,278- 



サッパリのタレが後をひきます

ソフトシエルクラブの唐揚げ

ライムソース添え ¥2,508- 



柔らかなカレーソースがソフトシエルに良く合います

ソフトシエルクラブのカレー味炒め

¥2,728-



カニの旨味がハーブと辛さをひきたてます

カニとハーブの辛味噌炒め

¥2,838- 

パーティー承ります。

4名様よりパーティーのご予約承ります。
新年会・忘年会・歓送迎会・同窓会などご利用下さい。
予算に合わせたメニューをご用意致します。
ご希望ございましたら予約時にお問い合わせ下さい。
ご予約お待ちしております。

Find us on



各コース2名様より

選べる2コース

辛

いものが苦手な
お客様におすすめ
★辛くないコース

キャベツと鶏のさっぱりサラダ
Vegetable salad

豚挽肉入り卵焼き
Minced pork fried eggs

魚のだんご揚げ
Fried fish ball

海老とふくろうだけ炒め
Stir fried shrimp with mushrooms

豆腐スープ
Tofu soup

焼きビーフン
Thai styles fried noodles

デザート
Dessert

1名様 ¥4,268-

非辛

辛

いものが大好きな
お客様におすすめ
★辛いコース

タイのさつま揚げ
Fried fishcake

春雨サラダ
Glass noodle salad

青菜と焼豚炒め
Fried pork with green vegetables

トムヤムクン
Hot and sour soup with shrimp

グリーンカレー
Chicken green curry

ジャスミンライス
Jasmine rice

デザート
Dessert

1名様 ¥4,268-

辛



Beer

シンハービール ¥630

Singha Beer (¥693)

ラオスビール ¥630

Laos Beer (¥693)

ラオスビール ダーク ¥630

Laos Beer Dark (¥693)

ザ・プレミアム・モルツ(¥) ¥580

The Premium Malt's (¥630)

コクのプレミアムをどうぞ。華やかな香り、深いコクと旨みが特徴のプレミアムビール。

一番しぼり ¥580

Kirin Ichiban (¥630)

生ビール(小) ¥420

The Premium Malt's (¥462)

生ビール(¥) ¥580

The Premium Malt's (¥630)

生ビール(ピッチャー/1800ml) ¥2,180

The Premium Malt's (¥2398)

Ron Alcohol Beer Taste Drink

オールフリー ¥420

All Free (¥462)

ノンアルコールビールテイスト飲料。

ノンアルコールでカロリーゼロ、糖質ゼロ。



Spirits

スピリッツ

ラオス産焼酎45度

らおらお(ロック/ソーダ/水) ¥530

Laoh Lao (¥583)

沖縄産の泡盛のルーツといわれているラオスの焼酎です。現地ではストレートが主流ですが、度数が高いので、当店ではソーダ割り、カクテル等でお楽しみ頂けます。

タイ産スピリッツ35度

メコン(ロック/ソーダ/水) ¥530

Meikong (¥583)

ランサーン産約20度

梅酒(ロック/ソーダ/水) ¥530

Ume Shu (¥583)

たまたま漬けた梅酒がおいしく出来たので、キャンペーン商品としたところ、思わぬ好評を頂きました。自家製ですので売り切れ次第【完売】となります。

同産18度

賛沢ゆず酒(ロック/ソーダ/水) ¥530

Zaitaku Yuzu Shu (¥583)

同産18度

ふんわり鏡月アセロラ(ロック/ソーダ) ¥530

Funwari Kyo getsu Acerola (¥583)

beer lao gold ピアラオゴールド

¥630 (税別¥693)



シンハービール



ラオスビール



ザ・プレミアム・モルツ(¥)



Sho-Chu Base

焼酎ベース

レモンサワー ¥480

Lemon Sour

ライムサワー ¥480

Lime Sour

カルピスサワー ¥480

Calpis Sour

巨峰サワー ¥480

Grape Sour

ライチサワー ¥480

Litchi Sour

ウーロンハイ ¥480

Oolong Hai

緑茶ハイ ¥480

Ryokucha Hai

税別(¥528)



Wine

ワイン

グラス(赤・白) ¥530

Glass (Red/White) (¥583)

デキャンタ(赤・白) ¥1,380

Decanter (Red/White) (¥1518)

ハーフボトル(赤・白) ¥1,680

Half Bottle (Red/White) (¥1848)

Bottle

- メコン (750ml) ¥4,400
 Mekong (750ml) 税込 (¥4840)
 らおらお (300ml) ¥1,800
 Loh Loh (300ml) 税込 (¥1980)



韓国焼酎
 鏡月 (700ml) ¥2,800
 Hyeu Gelsu (700ml) 税込 (¥3080)
 韓国の名水の地、
 霊岳山(ソラクサン)系の天然水仕上げの
 澄みきった心地良い味わい。
 いろいろな割り方でお楽しみ頂けます。

- 氷 ¥300
 Ice (税別)
 ソーダ ¥350
 Soda (¥395)
 ウーロン茶 ¥350
 Oolong Tea (¥395)
 カットレモン ¥210
 Cut Lemon (¥231)



ハイボール
 乾杯!!

メガ角ハイボール!
 700mlの
 大容量ジョッキで
 爽快感UP!
 内容量約2倍

Highball

角ハイボール .. 普通 ¥530 / メガ ¥750
 Kaku Highball (¥589) (¥825)
 甘やかな香りと厚みのあるまろやかな口当たりが特徴。

Cocktail

- ビアベース / Beer Base
 タマリンドビール ¥600
 Tamarind and Beer
 マンゴービール ¥600
 Mango and Beer

- カシスベース / Cassia Base
 カシスオレンジ ¥600
 Cassia Orange
 カシスウーロン ¥600
 Cassia Oolong
 カシスソーダ ¥600
 Cassia Soda

- らおらおベース / Loh Loh Base
 ビエンチャン ¥600
 Original Cocktail

税込 (¥660)

Soft Drink

- ココナッツジュース ¥380
 Coconut Juice
 菊花茶 ¥380
 Chrysanthemum Tea
 仙草蜜 ¥380
 Grass Jelly Drink
 タマリンドジュース ¥380
 Tamarind Juice
 マンゴージュース ¥380
 Mango Juice
 オレンジジュース ¥380
 Orange Juice
 コカ・コーラ ¥380
 Coca Cola
 ジンジャーエール ¥380
 Ginger ale
 ウーロン茶 (Hot or Ice) ¥380
 Oolong Tea (Hot or Ice)
 ブーアル茶 (Hot) ¥380
 Pu'er Tea (Hot or Ice)

税込 (¥418)

