

蔬菜 & 热炒

Vegetable And Stir-Fried Dish

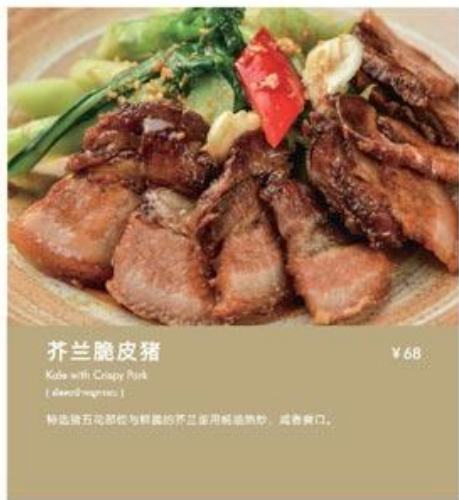


冬阴功牛蛙

¥88

Tom Yum Goong Stir-Fried Bullfrog
[ต้มยำกุ้งผัด]

肉质鲜嫩的牛蛙搭配冬阴功酱一起热炒，酸辣香的口感，让人停不下来。



芥兰脆皮猪

¥68

Kale with Crispy Pork
[กะหล่ำผัดหมู]

特选猪五花部位与鲜嫩的芥兰用锅焗熟炒，咸香爽口。



豆腐芦笋

¥48

Fried Tofu with Asparagus
[ผัดเต้าหู้แอสปารากุส]

特别精心挑选的芦笋，爽脆的口感，搭配柔软滑过的日本豆腐一起食用，香浓又入味。

Fried Tofu with Asparagus



畔丹秘制猪肘

¥168

Pan Dan Special Pork Shank
[พิเศษหมักหมู]

猪肘经过半天的闷煮后搭配主厨秘制的酱汁，每一口都在嘴里融化了。

蔬菜 & 热炒

Vegetable And Stir-Fried Dish

虾膏广东菜心

¥48

Stir-Fried Vegetables with Shrimp Paste
[ผัดผักกาดกุ้ง]

虾膏的鲜更添带出增添菜心的清甜。

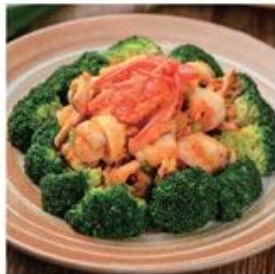


芒果炒凤尾虾

¥88

Stir-Fried Prawns Mango
[ผัดกุ้งกับมะม่วง]

一只只的虾壳裹着芒果的香气，每口让你感受热带岛屿的气氛。



咸蛋炒海鲜

¥98

Stir-Fried Seafood with Salted Egg
[ผัดทะเลไข่ม้วน]

咸鸭蛋与新鲜海鲜的咸香让人一口接一口，非常下饭。



虾酱四季豆

¥42

Green Beans with Shrimp Paste
[ผัดถั้วกุ้ง]

泰国特色酱料——虾酱，与四季豆融为一体，咸香可口。



泰式炒菌菇

¥48

Thai Stir-Fried Mushroom
[ผัดเห็ดไทย]

融合蟹肉，秘制的酱料，融合了浓浓的泰国风情，每桌必点。可以搭配下方的饼皮一同食用。

虾酱空心菜

¥42

Conchusa with Shrimp Paste
[ผัดคะน้า]

虾酱是泰国的特色酱料，与空心菜搭配，咸香下饭。



红咖喱牛腩 ¥88

Red Curry Beef Brisket
[เรดเคอริวบีฟบริสเก็ต]

牛腩搭配红咖喱酱汁和爽口蔬菜，由小火慢炖至酥烂，酱汁浓郁醇香，红咖喱口味较辣，可配香米饭一同食用。

绿咖喱牛腩 ¥88

Green Curry Beef Brisket
[กรีนเคอริวบีฟบริสเก็ต]

选用酥软的牛腩，搭配绿咖喱酱汁和新鲜蔬菜，小火慢炖，浓香爽口，适合搭配米饭一起食用。青咖喱口味略辣。

凤梨红咖喱鸭 ¥68

Red Duck Curry with Pineapple
[เรดเคอริวดั๊กเคอริว]

红咖喱色泽红艳，辣味浓郁，而甜酸多汁的凤梨恰巧缓解了辣度，配上滋补的鸭肉，无疑是餐桌上的上乘肴馐。

绿咖喱什蔬 ¥58

Green Veggie Curry
[กรีนเคอริวเวจจิเคอริว]

集合了十几种香料的咖喱，赋予了蔬菜的新生；让它们包裹上辛辣浓郁的咖喱酱汁，就这样放肆地挑逗你的味蕾。

黄咖喱鸡 ¥78

Yellow Chicken Curry
[เยลโลเคอริวชicken]

鲜嫩的鸡腿肉被浓郁的黄咖喱包裹，椰汁的清香若隐若现，清新微辣。

红咖喱鸡 ¥78

Red Curry Chicken
[เรดเคอริวชicken]

极具异域风情的料理——泰式红咖喱鸡，吸饱了椰奶的鸡肉，爽滑柔嫩，浓郁的香味和辛辣的味觉交织在舌尖，仿佛置身于热带海岛。

绿咖喱鸡 ¥78

Green Curry Chicken
[กรีนเคอริวชicken]

绿咖喱一直在泰菜热爱者心里有着无法替代的位置，清新的咖喱搭配香美椰汁，鲜嫩的鸡腿肉能缓解咖喱的辛辣。

咖喱 Curry



清迈妈妈牛腩 ¥88

Chiangmai Mama Curry Beef Brisket
[เชียงไมมาแม่เคอริว]

最地道的美味会藏在泰北妈妈的家中，牛肉搭配咖喱和新鲜时蔬一起炖煮，清香入味，可以很快解决一顿米饭。秘制的酱料，吃起来咸香带辣，真像清迈妈妈的爱心味道。



黄咖喱大明虾 ¥188

Yellow Curry Tiger Prawn
[เยลโลเคอริวไทเกอร์พราว]

饱满的虾壳经过烹炸之后，加入浓郁的酸辣黄咖喱汁味道鲜美，海鲜也是搭配黄咖喱之中的首选。



主厨
推荐 THE CHEF'S
RECOMMENDATION

黄咖喱蟹 ¥288

Yellow Curry King Crab
[เยลโลเคอริวคิงคราบ]

蟹和蟹肉均由蟹壳和蟹肉制成，口味较温和，是咖喱之中的首选。“咖喱蟹”混合鲜美的蟹肉和浓郁的咖喱汁食用深受泰国人民喜爱，是名副其实的一道泰国名菜。



黄咖喱牛肋骨 ¥168

Yellow Curry with Beef Rib
[เยลโลเคอริวบีฟริบ]

牛肋骨肉质香韧可口，小火慢炖入味，裹着不同的香料的汇集在一起，构成令人意想不到的浓郁香味。

点心拼盘 ¥68

Perfect Dessert Combo
[๒๐๑๓๗๖๖๖๖๖๖๖๖๖๖๖]

各式招牌甜品集结起来的拼盘，
特别适合好友们相聚享用。

¥58

豆仁香烤榴莲糕

Thai Durian Cake with Grilled Taro
[ทุเรียนคั่วกับมันเผา]

口感层次丰富，浓郁的榴莲味带着
淡淡的绿豆香。

绿豆南瓜糕

¥38

Green Bean and Pumpkin Cake
[กล้วยเชื่อม]

绵密细致的口感在嘴里漫延绿豆的香
味，椰浆更带出南瓜淡淡的甜味。

泰椰奶冻 ¥48

To Go
[๒๐๑๓]

西米露与椰奶冻融合，
椰香味十分浓郁爽口。

榴莲蛋挞 ¥68

Durian Egg Tart
[ทุเรียนไข่ทอด]

酥脆的蛋挞皮，表面
是诱人的焦糖色，内
馅里的榴莲果肉厚大
块，和醇厚的蛋奶
融合，甘甜而不腻，
榴莲香味浓郁霸气，
口感一级棒！

芒果甜糯米

¥58

Mango Sticky Rice
[กล้วยเชื่อม]

甜糯的糯米配上新鲜芒果一起吃，甜而
不腻，是泰国菜标志性的甜品之一。

椰奶榴莲糯米饭

¥68

Durian and Coconut Milk Sticky Rice
[ทุเรียนข้าวเหนียว]

水果之王榴莲与甜糯米一起淋上香浓
的椰奶，香气十足，甜在心头。



椰汁三宝

¥38

Three Delicacies of Coconut
[๓๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

椰子香气四溢，糯米球与椰汁蛋入锅，是一道
十分适合女性的暖心甜品。



芒果西米露

¥48

Mango Sago with Coconut Milk
[๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

Q弹的西米露与新鲜芒果相遇，椰浆的香浓甜，丝滑爽口。



香蕉爱上米

¥48

Sticky Rice with Banana
[๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

香蕉香气十足与椰浆的椰香简直是百分百的绝妙搭配，甜而
爽口，配上糯米一口接一口。

椰汁糯米球

¥38

Coconut with Sticky Rice Ball
[๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

手工制作的软糯糯米球配上香浓椰浆，甜而不腻。

芭蕉叶紫薯烤糯米

¥38

Sticky Rice with Grilled Sweet Potato
[๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

芭蕉叶的香气融入软糯的糯米中，十分适合搭
配家式奶茶。



**甜品
Dessert**



耶耶椰

¥48

Coconut Jelly
[๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒๒]

在保留椰子的原汁原味的同时，泰皇主厨别出心裁的将
椰奶肉，和椰汁融为一体，制成果冻的形式，吃起
来甜而不腻且清爽，是必点的一道甜点。