

appetisers 前菜

- @ four freshly shucked oysters 生牡蠣(4ピース) 柚子もしくはミグノネットソース のどちらかをお選びください yuzu or mignonette
- @ beef carpaccio ビーフカルパッチョ トリュフマヨネーズソース rocket leaves, truffle mayonnaise, parmesan
- (9 thinly sliced prosciutto 生ハムのスライスブラータチーズ fresh burrata, rocket leaves 490

signature dish .

- @ salmon sashimi サーモン刺身 マンゴービネグレットソース horseradish, cucumber, lime, mango vinaigrette
- @ sautéed prawns 海老とアーティチョークの ガーリックソテー garlic, chili, red peppers, artichoke, olive oil 380

soups スープ

french onion soup フレンチオニオンスープ gruyère crouton 350

- signature dish tuscan bean soup

パンチェッタのトスカーナビ ーンスープ pancetta, grilled bread, pesto

mushroom soup マッシュルームスープ chive cream, cheese pastry

salads サラダ

- O beetroot salad
- ♥ ビーツとアボカドのサラダ 椿種オイルビネグレット quinoa, avocado, roasted shimeji, camellia seed oil vinaigrette 420
- @ niçoise salad

マグロ、オリーブ、トマト、 アンチョビのニース 風サラダ fresh tuna, beans, olives, tomatoes, anchovies, egg 480

- **6** heirloom tomatoes
- ▼ エアルームトマト、ブラータ チーズのカプレーゼ fresh burrata, extra virgin olive oil, basil 440

caesar salad

350

FOOD レッジャーノチーズと アンチョビのシーザーサラダ チキン添え/海老添え parmesan, anchovies, crispy pancetta, poached egg, croutons 420 with chicken or prawns 460 | 480

> @ gluten free W vegetarian



sandwiches & burgers サンドイッチ&バーガー

beef burger

トマト・ローズマリー 風味のバンズで仕上げた ビーフチーズバーガー tomato and rosemary bun, caramelized onions, bacon,

cheddar 520

croque monsieur

チーズとハムのクロックムッシュ grilled cheese, béchamel, ham

prosciutto ciabatta

生ハムとアーティチョークの チャバタ artichokes, olives, zucchini, rocket signature dish -

teriyaki chicken rice burger 照り焼きチキンのライスバーガー cucumber, soy and wasabi, japanese mayonnaise

croque madame

チーズ、ハム、卵のクロック マダム grilled cheese, béchamel, ham, fried egg 420

served with salad and string fries with fontina and truffle 全てのサンドイッチとバーガーには、サラダとフライドポテトがつきます。

okura club sandwich

オークラクラブサンドイッチ chicken, bacon, egg, brown bread 430

goat cheese panini

山羊のチーズのパニーニ eggplant, roasted peppers, dried tomatoes, spinach 390

pasta & risotto パスタ&リゾット -

linguini carbonara

リングイーネカルボナーラ pancetta, parmesan, poached egg 410

ricotta ravioli

▼ リコッタチーズのラビオリ grilled vegetables, roasted tomatoes, oregano 390

porcini risotto

❸ ポルチーニ茸と山羊のチーズの

♥リゾット fresh goat cheese, parmesan wafer 490 spaghetti bolognese

スバゲッティボロネーゼ freshly shaved parmesan 410

signature dish -

japanese spaghetti 和風明太子スパゲティ クリームソースかバターのどち らかをお選びください

japanese mentaiko cod roe, shrimp, shiso, cream sauce or melted butter

(9) white wine and parsley risotto

● 白ワインのチーズリゾット asparagus, burrata 430

signature dish -

beef papardelle

ビーフ頬肉のパッパルデッレ beef cheeks braised in red wine, rocket salad, shaved pecorino

@ seafood risotto

海老、あさり、いか、ムール貝 のサフランリゾット prawns, clams, squid, mussels, flavoured with saffron 490

O gnocchi

白ワインのチーズリゾット cheese sauce, walnuts, rocket 410

> G gluten free V vegetarian



main courses メインディッシュ

tuna mignon

マグロのたたきサルサベルデ farro, charred onion, asparagus, salsa verde 790

chicken cassoulet

チキンとポークベリーのカスレ white beans, smoked pork belly, sausage 790 fish and chips

フィッシュ&チップス condiments, salad 720

roasted duck breast

ハニーローストダック 野菜添え honey, spices, glazed vegetables, couscous signature dish

FOOD

salmon

サーモンとリコッタ チーズのラビオリ

ricotta ravioli, roasted tomatoes, pine kernels, parmesan custard 990

veal osso bucco

子牛骨付き肉のサフランリゾット saffron risotto, gremolata 850

■ la plancha プランチャ

@ tenderloin

オーストラリアンテンダーロイン250g australian, 250gr 1,700 @ lamb rack

ラムラック 1,400

@ ribeye

オーストラリアンリブアイ250g australian, 250gr 1,500 @ pork chop

ポークチョップ 990

served with a choice of vegetables, cauliflower gratin or mesclun salad potato gratin, mashed potatoes or string fries with fontina and truffle red wine, green pepper, mushroom, herb butter or béarnaise sauce サイドディッシュ1つとソース1つをお選びください。

サイドディッシュ:野菜、カリフラワーグラタン、リーフサラダ、ポテトグラタン、 マッシュポテト、フライドポテト

ソース:赤ワイン、青唐辛子、マッシュルーム、ハーブバター、ベアルネーズ

gluten free vegetarian



japanese flavours 和風料理

available from 11:30 - 14:00 and 18:00 - 22:00

japanese ebi yakisoba 海老ソース焼きそば stir-fried noodles with shrimp

fried pork gyoza 特製焼き餃子 soy, rice vinegar 320 chicken yakitori 特製焼き鳥 サラダ添え 山里オリジナルドレッシング salad with yamazato dressing 320

pork katsu curry ポークカツカレー steamed rice, pickles 520

thai appetisers & salads タイの前菜&サラダ

poh pia goong

海老の春巻き deep-fried prawn spring rolls 330

goong talai

海老のスパイシーチリソース spicy prawns in chili sauce 350

③ gai hor bai tuey チキンのパンダンリーフ 巻き揚げ marinated chicken wrapped in pandanus leaves

③ yam hoi shell イタヤ貝のスパイシーサラダ spicy scallop salad 350

yam som-o ザボンとチキン、海老のサラダ pomelo salad with chicken and grilled shrimp 320 O poh pia pak

野菜の春巻き deep-fried vegetable spring rolls 250

satay goong

海老の串焼き、 ピーナッツソース skewered grilled prawns, peanut sauce, pickled cucumber 390

moo dad diew

フライドポーク fried sweet and salted sun dried pork 310

@ larb ped

鴨ひき肉のスパイシーサラダ spicy duck minced salad 310

khao man som tam gai tod ソム・タム鶏肉入り spicy green papaya salad, fried chicken, coconut rice 330 thod man goong

海老のすり身揚げ deep-fried shrimp cakes 330

satay gai

チキンの串焼き、 ピーナッツソース skewered grilled chicken, peanut sauce, pickled cucumber 310

signature dish ·

@ yam talay

スパイシーシーフードサラダ spicy seafood salad, tomato, celery, spring onion, shallot 380

larb moo thod

豚ひき肉のスパイシー団子 spicy fried minced pork balls 310

6 kor moo yang

焼き豚のタマリンドソース marinated grilled pork neck with tamarind sauce 300



thai soups タイのスープ

@ tom yam goong

トムヤムクン spicy and sour prawn soup 380

tom klong talay

シーフードのスパイシースープ spicy and sour seafood soup 370 @ gaeng som goong

海老と野菜の酸味のあるカレースープ prawns in sour light curry soup with vegetables 380

1 tom kha gai

チキンのココナッツスープ aromatic coconut soup with chicken 310

rice & noodle dishes ご飯・麺

signature dish -

phad thai goong

タイ風海老焼きそば traditional style fried rice noodles, prawns, crispy egg net 380

phad kra prao moo

豚ひき肉とバジル炒めご飯 stir-fried minced pork, chili, garlic, hot basil leaves 320

khao phad gai

タイ風チキンチャーハン chicken fried rice 310 O phad thai pak

タイ風ビーフン traditional style fried rice noodles, vegetables, crispy egg net 310

phad kra prao nuea

牛肉バジル炒めご飯 stir-fried beef, chili, garlic, hot basil leaves 370

W khao phad pak

タイ風野菜チャーハン vegetable fried rice 260 phad kra prao gai

鶏ひき肉バジル炒めご飯 stir-fried minced chicken with chili, garlic, hot basil leaves 320

khao phad goong

タイ風海老チャーハン prawn fried rice 390





curries カレー料理

- G gaeng kiew waan gai スパイシーチキングリーンカレー chicken green curry, thai eggplant, sweet basil 370
- **⑤** gaeng phed pak
 ▼ スパイシー野菜レッドカレー spicy vegetable red curry with tropical fruit 330
- @ gaeng kiew waan pak
- ▼スパイシー野菜グリーンカレー vegetable green curry, thai eggplant, sweet basil 310

gaeng massaman gai タイ南部風チキンレッドカレー southern style red curry with chicken gaeng phed ped yang スパイシーレッドカレー roasted duck spicy red curry with tropical fruit 410

thai main coursesタイのメインディッシュ

gai tod samun prai タイ風鶏のからあげ deep-fried chicken, thai herbs 380

phad pak ruam num man hoi 野菜のオイスターソース炒め stir-fried mixed vegetables, oyster sauce 280 gai phad med mamuang 鶏肉とカシューナッツの炒め物 stir-fried chicken, cashew nuts 370

 Pla krapong naung manow タイ風スズキの香草蒸し sea bass with garlic, chilli, coriander, lemon sauce
 670 **G** phad kiw waan talay シーフードのスパイシーグリーン カレーソース炒め stir-fried seafood in green curry paste 410

signature dish -

pla krapong lui suan 揚げたスズキとフレッシュハーブ カレーソース炒め fried sea bass, fresh herbs 690





cheeses & desserts チーズ&デザート

artisan cheese selection

チーズ盛り合わせ 630

double chocolate cake

ダブルチョコレートケーキ passion fruit coulis 320

tiramisu

ティラミス

crunchy chocolate, almond biscotti 310

biscotti forest berries, brandy snap 340

crème brûlée

クレームブリュレ

signature dish -

okura cheesecake

オークラチーズケーキ fresh strawberry chutney 310

ice cream & sorbet

アイスクリーム:ストロベリー、ココナッツ、チョコレートクランチ、バニラ、グリーンティー、タイミルクティー、ストラッチャテッラシャーベット:柚子、ラズベリー、レモン、パッションフルーツ、マンゴーstrawberry, coconut, chocolate crunch, vanilla, green tea, thai milk tea, stracciatella, sorbet yuzu, raspberry, lemon, passion fruit, mango 120 per scoop

thai desserts タイのデザート

exotic fruit

エキゾチックフルーツ strawberry sugar, lemon jelly 270

thab thim krob

クワイとココナッツミルクの デザート water chestnuts, coconut milk, shaved ice 160 signature dish -

6 khao niew mamuang

マンゴーともち米の ココナッツソースかけ

mango, sticky rice, coconut cream

thai pumpkin custard

タイパンプキンカスタード プディングマンゴーともち米の ココナッツソースかけ coconut sherbet, coconut chips

170

