

OUR PROPOSAL

私たちのご提案

ディナータイム（16:30以降）はワンドリンク制です。
ドリンクオーダーがない場合は、
席料としてお一人様700円頂戴致します。



PHUKET
ORIENTAL

CONCEPT OF PHUKET ORIENTAL

プーケットオリエンタルのコンセプト

全ての生命の源である海。

タイ、プーケットは東洋=オリエンタルにおける

生命の神秘の入り口のひとつ。

海から上がった生命は、豊かな大地に育まれた自然で

さらに発展、進化し、文明となった。

人類文明の総合的成果が料理。

私たちは、タイ、プーケットをテーマにした料理、空間で、

人類の究極的な、果てなき目標である

『幸福の追求』を、お客様と一緒に作り上げていきたい。

OUR PROPOSAL

私たちのご提案

基本に忠実なカジュアルタイ料理はもちろん、
そこから更に我々なりの解釈を加えた
“発展的タイ料理”を日々研究し、リーズナブルにご提供致します。

緑あふれるビーチリゾートであるプーケットは
海の幸、山の幸の宝庫。

ロブスターを始めとしたシーフードや季節の旬な食材から
エッセンスを引き出した、スパイシーかつ繊細な味を、
様々なシャンパン・ワインとのマリージュでお楽しみ下さい。

少し襟を正したビジネス会食・デートシーンから、
カジュアルな女子会・パーティー、気軽なランチまで
様々なメニュー・コースをご用意し、皆様のニーズにお応え致します。

COURSE

コース

コースはすべて2名様からのご注文となります。

特大ロブスターづくしコース..... 16,000

プーケットコース..... 9,000

オリエンタルコース..... 7,000

※価格は全て税込となります。

特大ロブスターづくしコース

おすすめ

市場から仕入れたロブスターをお一人様1尾丸ごと味わえる贅沢ロブスターコース。水槽からご自身でお選びいただき、お客様のお好みの調理法でお楽しみ下さい。他では味わえないロブスターの“だし”を使ったトリュフのリゾットチャーハンや、見た目もお楽しみいただける液体窒素を使ったアイスクリームなど至福の時間を当店で楽しみ下さい！

16,000

前菜

生ハムと季節のフルーツの生春巻

生ハムを贅沢に使用し、生ハムの塩味が
フルーツの甘みを引き出す当店オリジナル生春巻き



市場直送 活メ真鯛の オリジナル瞬間燻製カルパッチョ

市場直送の活メ真鯛を瞬間燻製にして
タイのヤムソースで仕上げた当店シグニチャーディッシュ



ロブスタークロウのヤムウンセン

その場で活けメにしたロブスターの爪を使った
ブーケットオリエンタルでしか味わえない豪華なヤムウンセン！



+

スープ

ロブスターのトムヤムクン

ロブスターを使ったトムヤムクン！こんな贅沢していいの??



+

メイン

活ロブスター お客様お好みの調理方法で



① レッドカレー炒め



② カレー卵炒め



③ ガーリックオイスター

or



④ 薬膳生姜炒め



+

ご飯

ロブスタークロウのリゾットチャーハン～トリュフの香り～

ロブスターの“だし”で炊いたリゾットチャーハン。
トリュフとロブスターの香りのマリアージュがベストマッチング！



+

デザート

液体窒素を使ったマンゴーバナナアイスクリーム

お客様の目の前で-196℃の液体窒素でアイスクリームを作ります！
専門店にも負けない、目でも楽しめる濃厚アイスクリーム！



※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキーズ) +500

プーケットコース

9,000

前菜

地ダコとパクチーのスパイシータオチオ和え

厳選したタコの薄切りと国産パクチーを、タイの（発酵）調味料“タオチオ”を使ったソースでピリ辛に仕上げました



海老いっぱいの生春巻

厳選した海老を使用し、彩りよく仕上げました



市場直送 活〆真鯛の オリジナル瞬間燻製カルパッチョ

市場直送の活〆真鯛を瞬間燻製にしてタイのヤムソースで仕上げた当店シグニチャーディッシュ



+

スープ

有頭海老のプーケットトムヤムクン

有頭海老を使用し、フレッシュハーブで香り高く仕上げた世界3大スープ・トムヤムクン



+

海鮮

鉄鍋ソフトシェルクラブのカレー卵炒め

香ばしく揚げたソフトシェルクラブを卵ふわふわのココナッツカレー風味のソースに絡めます。お客様の目の前で仕上げます！



+

メイン

和牛モモ肉のオイスターソース炒め

厳選した和牛と旬野菜を使用しガーリックの香りとオイスターソースで仕上げたオーソドックスメニューでありながら豪華食材を使った逸品



+

ご飯

① チキンガパオライス



契約農家から仕入れたフレッシュガパオをたっぷり使用した当店自慢の逸品！ランチでも大人気！

or

② 森林どりのカオマンガイ



弱火でじっくりと仕上げた鶏肉とスープで炊いたチキンライス。特製ソースでお楽しみ下さい

or

③ 森林どりの グリーンカレー



+

デザート

マンゴーとナッツのセミフレッド

マンゴーの甘さとナッツの食感、カラメルのほろ苦さが大人の味！



※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキーズ) +500

オリエンタルコース

7,000

前菜

地タコの辛口ハーブ和え

厳選したタコの薄切りを国産パクチーをはじめとした数種類のハーブと共に、辛口ナンプラーソースと煎り米粉で香り豊かに仕上げました



海老いっぱいの生春巻

厳選した海老を使用し、彩りよく仕上げました



森林どりの茹で鶏

しっとり仕上げた鶏もも肉をたっぷりのパクチーと一緒に特製ソースで



+

スープ

森林どりのトムカーガイ

タイ在住の日本人が必ずハマってしまう濃厚ココナッツハーブスープ
トムヤムクンと並ぶタイの代表的スープ



+

海鮮

大海老とイカのガーリックオイスター炒め

有頭大海老を香ばしく揚げ、イカと炒めました
ガーリックの香ばしさとレモングラスのさわやかな香りがマッチした逸品



+

メイン

豚トロの炙り

スパイシータマリンドソース ~コームーヤーン~

秘伝のタレで一晩漬けた豚トロを香ばしく焼き上げました
自家製タマリンドソースとハーブをレタスに包んでお召し上がりください



+

ご飯

チキンガパオライス

契約農家から仕入れたフレッシュガパオをたっぷり使用した
当店自慢の逸品！ランチでも大人気！



+

デザート

プーケット杏仁豆腐 本日のソースで

国産牛乳をたっぷり使用したオリジナル杏仁豆腐
季節の旬のフルーツソースで



※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキーズ) +500

À LA CARTE

アラカルト

※価格は全て税込となります。

Starter



本日の前菜3種盛り合わせ

日替わりでご用意しております

Half 2,900 Full 3,600



オススメ 地ダコとパクチーのスパイシータオチオ和え 🌶️🌶️🌶️

厳選した地タコの薄切りと国産パクチーを、タイの（発酵）調味料
“タオチオ”を使ったソースでピリ辛に仕上げました

1,200



森林どりの茹で鶏 🌶️🌶️🌶️

しっとり仕上げた鶏もも肉をたっぷりのパクチーと一緒に特製ソースで

880



フライドハッシュポテト トムヤムスパイス 🌶️🌶️🌶️

一口サイズのハッシュポテトを当店オリジナルのトムヤムスパイスとパクチーで

800



えびとチーズの南国揚げ春巻（4本） 🌶️🌶️🌶️

プリプリのえびとチーズを相性抜群の大葉で包み、
薄い春巻の皮で包みました

880



オススメ フランスパンのシュリンプトースト（2枚） 🌶️🌶️🌶️

タイでおなじみのえびパンですが、当店ではパンにバケットを使用
プリプリのえびのすり身とバケットのさくさくの食感が絶妙！

880

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキース) +500

Appetizer

**オススメ** 市場直送 活メ真鯛のオリジナル瞬間燻製カルパッチョ **🌶️🌶️🌶️**

市場直送の活メ真鯛を瞬間燻製にしてタイのヤムソースで仕上げた当店シグニチャーディッシュ

2,280

**青パイヤと紅芯大根の辛口ヘルシーサラダ** ~ソムタム~ **🌶️🌶️🌶️**

タイの女性にも大人気のノンオイルサラダ・ソムタムを当店では紅芯大根で彩りよく仕上げました

1,780

**春雨とシーフードのスパイシーサラダ** ~ヤムウンセン~ **🌶️🌶️🌶️**

タイ料理の定番ヤムウンセンを3種のシーフード(イカ、エビ、アサリ)で贅沢に仕上げました

1,880

**豚ミンチのスパイシーカレー炒め** ~クアクリン・ムー~ **🌶️🌶️🌶️**

タイ南部の激辛料理をアレンジ
レタスに包んでお召し上がりください

1,980

**本日の鮮魚とカシューナッツのレモングラスサラダ** **🌶️🌶️🌶️**

香り豊かなフレッシュハーブとフワッと揚げた鮮魚のピリ辛サラダ
カシューナッツの食感と合わせてお楽しみください

1,980

**オススメ** ソフトシェルクラブの生春巻 (シェフ特製4種のソースで) **🌶️🌶️🌶️**

香ばしく揚げたソフトシェルクラブをもちもちの生春巻で!

1,980

**オススメ** 生ハムと季節のフルーツの生春巻 **🌶️🌶️🌶️**

生ハムを贅沢に使用し、生ハムの塩味がフルーツの甘みを引き出す当店オリジナル生春巻き

1,600

**海老いっぱいの生春巻** **🌶️🌶️🌶️**

厳選した海老を使用し、彩りよく仕上げました

1,500

**パクチーとチーズのふわふわオムレツ** **🌶️🌶️🌶️**

タイの定番カイジャオを当店はチーズとパクチーを使用し、鉄鍋でご提供。
チリソースまたはブリッキースとナンプレーでどうぞ

1,700

**オススメ** 空心菜のタオチオオイスター炒め **🌶️🌶️🌶️**

タイの定番空心菜の炒め。炎を上げて作り、香ばしく仕上げた職人がなせる技!
※仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。お尋ねください

1,980

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。(一部対応が難しい料理がございます)

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキース) +500

Soup

Half 1人前

Full 2人前



オススメ 有頭海老のプーケットトムヤムクン 🔥🔥🔥

有頭海老を使用し、フレッシュハーブで香り高く仕上げた
世界3大スープ・トムヤムクン

Half 1,380 Full 2,380



森林どりのトムカーガイ 🔥🔥🔥

タイ在住の日本人が必ずハマってしまう濃厚ココナッツハーブスープ
トムヤムクンと並ぶタイの代表的スープ

Half 1,380 Full 2,380

Meat

Half 1人前

Full 2人前



オススメ 豚トロの炙り 🔥🔥🔥

スパイシータマリンドソース ~コームヤーン~

秘伝のタレで一晩漬けた豚トロを香ばしく焼き上げました
自家製タマリンドソースとハーブをレタスに包んでお召し上がりください

Half (100g) 1,780 Full (200g) 2,980



オススメ 森林どりのグリル~ガイヤーン~ 🔥🔥🔥

旨味の強い銘柄鶏[森林どり]を秘伝のタレで一晩漬けて込み、
じっくりとジューシーに焼き上げました

Half (200g) 1,780 Full (400g) 2,980



和牛モモ肉のオイスターソース炒め

厳選した和牛と旬野菜を使用しガーリックの香りとオイスターソースで
仕上げたオーソックスメニューでありながら豪華食材を使った逸品

Half (肉60g) 2,380 Full (肉120g) 3,580



豚トロの辛口ハーブ和え ~コームナムトック~ 🔥🔥🔥

香ばしく炙った豚トロをたっぷりのハーブで和えた一品
これぞタイ料理という味と香りに仕上がりました

Half (100g) 2,080 Full (200g) 3,280



森林どりと季節野菜のカシューナッツ炒め 🔥🔥🔥

タイ本国でも大人気のカシューナッツ炒め
当店オリジナルタイソースで仕上げました

Half 2,080 Full 3,280

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。(一部対応が難しい料理がございます)

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキーズ) +500

Seafood

Half 1人前

Full 2人前



海鮮3種の薬膳生姜炒め

新鮮な海老・イカ・アサリを薬膳効果のあるタイの生姜
“ガチャイ” “パイマックルー” “レモングラス” で香り高く仕上げました

Half 2,180 Full 3,380



大海老のレッドカレー炒め

有頭大海老をレッドカレーペーストとココナッツミルクで
甘辛く仕上げた、タイ在住日本人に人気の料理

Half (2尾) 1,880 Full(4尾) 3,080



オススメ 大海老を使ったガーリックシュリンプ

有頭大海老を香ばしく揚げ、ガーリックの香ばしさと
レモングラスのさわやかな香りがマッチした逸品

Half (2尾) 1,880 Full(4尾) 3,080



オススメ 鉄鍋ソフトシェルクラブのカレー卵炒め

香ばしく揚げたソフトシェルクラブを卵ふわふわの
ココナッツカレー風味のソースに絡めます
お客様の目の前で仕上げます！

Half (1杯) 1,980 Full (2杯) 3,180



海老とアボカドのマンゴーマヨネーズソース

プリプリの海老とトロトロのアボカドを高温で揚げ、
マンゴーマヨネーズソースで和えた当店オリジナル料理

Half (6尾) 1,980 Full(12尾) 3,180



本日の鮮魚の自家製チリソース炒め

甘、辛、酸のソースをたっぷり和えた一品
南国の味が食欲を駆り立てます

Half 1,980 Full 3,180



イカと野菜の生胡椒炒め

新鮮なイカをさっと炒め、入手困難な生胡椒を使用した
日本では珍しい逸品

Half 1,780 Full 2,980

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。(一部対応が難しい料理がございます)

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキーズ) +500

特大活けロブスター

おすすめ
(450g)

市場から仕入れた新鮮なロブスターを水槽からお選びください。
一尾まるごとお好みに合わせて調理いたします。半身ごとの調理も可能です (+1,000円)。
冷凍では味わえないプリプリ、ジューシーな食感をお楽しみください

各 9,800



おすすめ

レッドカレー炒め 



おすすめ

カレー卵炒め 



おすすめ

ガーリックオイスター 



おすすめ

薬膳生姜炒め 

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。(一部対応が難しい料理がございます)

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生プリッキーズ) +500

Rice

Half 1人前

Full 2人前



オススメ チキンガパオライス

契約農家から仕入れたフレッシュガパオをたっぷり使用した
当店自慢の逸品！ランチでも大人気！

Half 1,300 Full 1,980



森林どりのカオマンガイ

弱火でじっくりと仕上げた鶏肉とスープで炊いたチキンライス
特製ソースでお楽しみ下さい

Half 1,400 Full 2,080



海老いっぱいチャーハン

プリプリの海老を使用し、ナンプレーとネギの香りが
香ばしいチャーハン

Half 1,400 Full 2,080



トムヤムチャーハン

当店オリジナルトムヤムペーストとプリプリの海老を使用した
南国チャーハン

Half 1,400 Full 2,080

雑穀ジャスミンライスへ変更

Half + 500

Full + 700



オススメ 森林どりのグリーンカレー

オリジナルブレンドのグリーンカレーペーストを使用し、
季節の野菜をたっぷり使った自慢のグリーンカレー

※ライス別

Half 1,400 Full 2,080



辛口森の薬膳スープカレー

ガチャイというタイの薬膳生姜に特徴があります。ベースはレッドカレー
です。ココナッツミルクは入っていないので、辛さが際立ちます

※ライス別

Half 1,400 Full 2,080



ジャスミンライス

Half (80g) 400

Full (160g) 600



雑穀ジャスミンライス

Half (80g) 500

Full (160g) 700

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキース) +500

Noodle

Half 1人前

Full 2人前



オススメ ロブスタートムヤムラーメン

炙ったロブスターから出る出汁の、濃厚なスープの旨味にノックアウト！
中華麺がよく絡む！
レギュラーメニューの自慢のトムヤムラーメンが霞む旨さ！

7,800 追いライス Half (80g) + 400



オリジナル濃厚ココナッツトムヤムラーメン

今までのトムヤムヌードルをさらに改良しました
小麦の香り高い玉子麺と香味オイルの香りと濃厚なトムヤムスープが
癖になるおいしさ！これはもうラーメンのジャンル！

Half 1,400 Full 2,080



森林どりとトマトのフォー

自家製のフォーの“かえし”をじっくり炊き出した
チキンスープで割った、野菜たっぷりのフォー

Half 1,400 Full 2,080



ロブスターパッタイ

新鮮なロブスターを焼いて当店人気のパッタイに絡めた逸品！
プリプリの食感をお楽しみください！

7,800



もちもち米麺焼そば ~パッタイ~

定番のパッタイを当店ではフォーの麺を使用して、
コシのあるもちもち食感に仕上げました

Half 1,500 Full 2,180



特製大海老の油そば ~バミーヘーン~

自家製の車海老ペーストを使用した当店オリジナルバミーヘーン
濃厚な海老の香りとアクセントに柚子香りをお楽しみください

2,280

※パクチーなど苦手な食材・アレルギーがございましたらお気軽にご相談下さい。取り除くことも可能です。
※辛さが苦手なお客様はスタッフにお声掛け下さいませ。調整致します。（一部対応が難しい料理がございます）

・産直パクチー大盛 +700
・辛さ増し(生ブリッキース) +500

DESSERT

デザート

※価格は全て税込となります。

Dessert



オススメ 液体窒素を使ったイリュージョン マンゴー&バニラアイスクリーム

お客様の目の前で-196℃の液体窒素でアイスクリームを作ります！
専門店にも負けない、目でも楽しめる濃厚アイスクリーム！

2,380



マンゴー塩キャラメルクレープ

香港のマンゴーパンケーキをヒントに作った当店オリジナルクレープ

1,580



プーケット杏仁豆腐 本日のソースで

国産牛乳をたっぷり使用したオリジナル杏仁豆腐
季節の旬のフルーツソースで

900



オススメ マンゴーとナッツのセミフレッド

マンゴーの甘さとナッツの食感、キャラメルのほろ苦さが大人の味！

1,000



デザート盛り合わせ

日替わりでご用意しております
内容はスタッフにお尋ねください

2,380



PHUKET
ORIENTAL