日本語

# Menu



THE CHAI LAI ORCHID
TRAVEL & GIVE BACK

# カクテル



**ハッピーアワー**
**カクテルとショット**

**1杯購入で**
**もう1杯無料！**

**LAVANDER SPIKED LEMONADE** 200
**ラベンダー風味のレモネード**
ウォッカ、ライム、ラベンダー、炭酸水を少々

**BASIL WATERMELON BLEND** 200
**スイカとバジルのブレンド**
ライムとホーリーバジルと氷スイカを混ぜたラム酒

**THAI TEA WHISKEY SOUR** 200
**タイ風紅茶ウイスキーサワー**
ウイスキー、タイオレンジバニラアイスティー、タマリンド

**BASIL GIN GIMLET** 200
**バジルジン・ギムレット**
ジン、フレッシュバジル、ライム、ソーダ

**MARGARITA OF THE DAY** 250
**本日のマルガリータ**
テキーラ、ライム果汁、塩

**PASSION PUNCH** 200
**パッションパンチ**
ダークラム、パッションフルーツ、マンゴー、ピンクグアバ

**PEACH BLACK TEA MOJITO** 200
**ピーチブラックティーモヒート**
ラム酒、ピーチエッセンス入りアイスティー、ミント、ライム

**PASSIONFRUIT CHELADA** 200
**パッションフルーツ・チェラーダ**
唐辛子とタマリンドの爽やかなビールカクテル

**SANGRIAサングリア** 100
パイナップルのトロピカルサングリア

**CHAI LAI COLADA** 200
**チャイ・ライ・コラーダ**
ココナッツミルク、はちみつ、ラム酒、パイナップル

**BURMA LIBRE** 200
**ビルマ・リブレ**
ラム、コーラ、ライム

**BANGKOK MULE** 200
**バンコク・ミュール**
ガランガの香りを染み込ませたウォッカに、生姜とハチミツ、ライムをブレンド

# 飲み物

お水のおかわり無料

ミネラルウォーター 20

コーク/コークゼロ/スプライト/ファンタ 40

## シュガーフリーソーダ

シトラス ラズベリー/レモン 40

アメリカーノ 60

アイスティー/グリーンティー/ライムブラックティー 60

## フルーツシェイク 80

ココナッツ、ライム、きゅうり、パイナップル、生姜、マンゴー、パッションフルーツ、スイカ、イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー



## ビール

| | 大 | 小 |
|---|---|---|
| LEO CHANG レオ・チャング | 90 | 65 |
| 地元のクラフトビール | 100 | |

シャムライス、シャムウィート、パッションフルーツウィート、スペシャルメニューについてはスタッフにお尋ねください。

## ワイン

| | ボトル | グラス |
|---|---|---|
| プロセッコ | 1400 | NA |
| 赤ワイン | 700 | 130 |

## ショット 80

**LAO POK**
**ラオ・ポーク**
ライムと塩を添えて刺激的に出すショット

**YA DONG**
**ヤードン**
漬け込んだ薬草の入った蒸留酒

# 地元の新鮮な食材

お選びください：チキン、ポーク、ベジタブル/海老 +40バーツ

## ベジタリアン

**1 スティッキー・ウィングス** 180
ガーリックとジンジャーの効いた手羽先と自家製ディップソースのセット

**2 ビルマ風サラダプレート** 170
伝統的なビルマの醗酵茶葉とスパイシーなサラダ。お好みで材料を混ぜ合わせる。トマト＋クリスピーなビルマ風豆腐＋マクルートライムリーフ風味＋ごま＋醤油

**3 マンダレーヌードルサラダ** 140
ミックスビーンズの粉末、香り高いオイル、タマリンドの入った濃厚でナッツのような風味のドレッシングで和えたビルマ風ヌードルと細切りチキン

**4 チキン・サテー** 180
グリルチキンとパイナップル、クリーミーなピーナッツココナッツディップ添え

**5 イカの塩胡椒和え** 180
ライムとガーリックのマヨソースをかけたカリカリのタイ風

**6 マンゴーチキン** 180
チキンの天ぷら、フレッシュマンゴーサルサ、タイチリ、ミント添え

**7 ヤム・ソム・オー** 150
レモングラス、エシャロット、にんにく、カシューナッツ、ミントを加えたザボンサラダにエビ添え

**8 チキンラップ** 160
レタスの葉に包んだ、スパイシーなミントとライム風味のマリネチキン「ラーブ」

**9 ベトナム風生春巻き** 120
ミニサラダラップ、新鮮な千切り野菜と胡麻のディップソース添え

**10 焼き立てパンプレート** 160
熟成チェダー、オリーブ、キャラメリゼオニオン、サラダ





**11　カリッと香ばしく焼いたレッドティラピア** 290

丸ごと魚の甘辛酸っぱいソースがけ
または
タイハーブとレモングラス

**12 ラショーのおこわ** 110

トマトソースのピリ辛風味の香り高いターメリックライスに、カリカリのガーリックをトッピング

**13 ホーリーバジル炒め** 160

豚ひき肉のバジル炒め、玉ねぎ、唐辛子入り、目玉焼きとご飯付き

**14 カシューチキン** 180

ピーマンと玉ねぎの炒め物、ローストしたカシューナッツとチキンを添えて。ご飯付き

**15 タイカレー** 180

赤または緑のカレースープをお選びください。唐辛子とクリーミーなココナッツミルク入り。ジャスミンライス付き。

**16 マッサマンカレー** 180

タイ南部の文化の影響を受けたマイルドなポテト入りカレー。甘じょっぱい香り。ご飯付き

**17 フラットブレッド・ピザ** 220

自家製モッツァレラチーズのピザ、マルゲリータピザまたはハワイアンピザをお選びください

**18　バーガーとファイアーズ** 220

自家製チキンまたはマッシュルームバーガー
トマト、玉ねぎ、チーズ入り

**19 ミックスベジタブル** 150

地元の市場で買った野菜を軽くソテーし、ご飯と一緒に提供

**20 炒飯** 120

市場の新鮮な野菜と卵を使ったタイ風中華炒飯

**21 パッタイ** 130

野菜入り焼きビーフンに新鮮なモヤシとピーナッツをトッピングした伝統的な料理

**シェアミール** 60

**ミャンマー国境で学ぶ難民の栄養補給に役立つ食事をどうぞ。メニュー裏面を見てください**

**22 パイナップルチャーハン** 180

ローストしたカシューナッツ、甘酸っぱいパイナップル、芳しいマルサラのスパイスが組み合わさり、完璧な一品

**23 トムヤム風炒飯** 160

レモングラス、醤油、鷹の爪、ガランガで風味付けした中華鍋炒め炒飯



140

## サイドディッシュ

チキンナゲット／フライドポテト／スパイシーなマーラーポテト 95
梅ソースの春巻き／ソテーした中国ブロッコリー

# デザート

**焼きバナナ** 100

バナナの天ぷらとバニラアイスクリーム

**エテ・アイスクリーム** 80

lime, coconut with stevia (no sugar), vanilla, raspberry sorbet, durian, or mango

**ケーキ** 90

本日のケーキについてはお尋ねください

**マンゴーのおこわ** 120

甘いもち米、新鮮なマンゴー、ココナッツミルク



DAUGHTERS
RISING



# シェアミール

60 thb

チャイライオーキッドで食事をすると、弱い立場にあるコミュニティのメンバーを支援することになります。学生に60バーツの食事をごちそうしてあげてください。チャイライカフェでは、毎月15,000バーツまでの寄付に相当する金額を寄付します!
また、当NGOはミャンマーの紛争から逃れてきた国内避難民に米、塩、食用油を寄付しています。チャイ・ライは職業訓練プロジェクトです。ここでは、先住民族の女性たちが適正な賃金を受け取り、英語やホスピタリティ産業のスキルを習得するために、食料と住居が提供されています。このプログラムは、農村からタイ王国までの雇用機会の限界を広げています。

旅行を通じて社会貢献をしてくださり、ありがとうございます。