Thai style "Mukratha" BBQ & Hot Pot

Chutney
ASIAN ETHNIC KITCHEN

THAILAND

ムーガタ鍋 タイ式

お肉盛り(豚肩ロース&豚バラ) / 野菜&キノコ盛り / 自家製レモングラスつくね / 海老 / お好きなスープ1種 / チャトニー3種 付き

1person (minimum 2 people) ¥2900 Tax-In



3種のスープ 3 SOUPS

【スープをABCから選択!】

1種 (4名様まで) 2種 (5名様以上) 3種 (9名様以上)



A。レモングラスチキンスープ

or



B。トムヤムクンスープ

or



C。豆乳白湯(パイタン)

3種のチャトニー 3 CHUTNEYS

※チャトニーは3種付きます!



麻雑チャトニー



タマリンドチャトニー



オニオンジンジャーチャトニー

いろんな味が一度で楽しめます!
"1+1+1=∞"

ADDITIONAL α 追加トッピング TOPPINGS



豚肉 / 野菜盛り / キノコ盛り
自家製レモングラスつくね / 水餃子
チーズ / カレースパイス / 卵
飯 / 麺 etc.

★ 詳しくは裏面『食べ方ガイド』へGO!!!

How to Eat Guide! "MuKratha"

食べ方ガイド

食べ方動画公開中!
Instagram

焼肉 BBQ

鍋の中央

焼肉トング

① 鍋中央の鉄板で"お肉"を中火〜強火🔥でジュージュー焼きます。

② 火が通ったら"3種のチャトニー"をつけてお召し上がりください!

時間が経つと"お肉の旨み"がスープに溶け込みます!

しゃぶしゃぶ Hot Pot

鍋の外側

しゃぶしゃぶハシ

① 鍋の外側のスープに"野菜&キノコ"を入れてスープが沸くまで強火🔥でぐつぐつ煮込みます。

② スープが沸いたら中火🔥で"お肉"をしゃぶしゃぶしてお召し上がりください!

3種のスープ 3 SOUPS

【スープをABCから選択!】

1種 (4名様まで) / 2種 (5名様以上) / 3種 (9名様以上)

料理長こだわりの"特製レシピ"いろんな国々の味わい!

A. レモングラスチキンスープ
VIETNAM
ムーガタ鍋の王道スープ
鶏出汁とレモングラスでさっぱり!

or

B. トムヤムクンスープ
THAILAND
タイの王道スープ
しっかり辛い海老の旨みの本格派!

or

C. 豆乳白湯 (パイタン)
TAIWAN
牛出汁と薬膳の香りが効いた濃厚豆乳スープ!

×

3種のチャトニー 3 CHUTNEYS

"タイ風つけダレ" 焼肉&しゃぶしゃぶの味変にピッタリ!

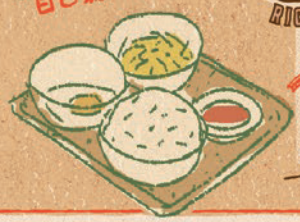
麻辣チャトニー
山椒が効いた痺れる辛さ

タマリンドチャトニー
甘酸っぱい焼肉専用ソース

オニオンジンジャーチャトニー
ねぎとショウガの爽やかソース

ADDITIONAL α TOPPINGS 追加トッピング

αトッピングの組み合わせで"自己流アレンジ"



飯 RICE



一例:リゾット (ジャスミンライス x チーズ x 卵)

どっち派?!

麺 NOODLE



一例:カレーヌードル (フォー x カレースパイス x 卵)

鍋トッピング ~足りなくなったらお好みで!~

豚肩ロース Pork Shoulder	70g	430	自家製 レモングラスつくね Lemongrass Meatball	2p 380
豚バラ Pork Belly	70g	430	海老 Shrimp	4p 530
野菜盛り Vegetable Platter	1set	360	水餃子 Boiled Dumpling	4p 280
キノコ盛り Mushroom Platter	1set	330	追加スープ Extra Soup	400ml 330

αトッピング ~最後のαも気を抜くなかれ♪~

ジャスミンライス Jasmine Rice	180g	330	卵 Egg	1p 130
フォー Pho Noodle	200g	380	チーズ Cheese	30g 180
中華麺 Chinese Noodle	200g	380	カレースパイス Curry Spice	10g 180

※表示価格は税込価格です。※お米の産地情報はスタッフまでお尋ねください。
*Prices are tax included. *Please ask our staff for information on where the rice is produced.