

AZUTHAI FAVORITES おすすめ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong, P695*

辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo, P595*

ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O, P595*

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong (5 pieces), P595*

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi, P595*

バゴーン焼飯

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai, P595*

タイ風焼きそば

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces), P695*

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Green Chicken Curry*, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai, P695*

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili,

Pla Naeng Ma Naw, P1695

骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

AZUTHAI SIGNATURE DISHES 看板メニュー

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo, P595*

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリのサラダ、ライス付

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey, P475*

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Crispy Duck Salad*, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob, P475*

鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao, P495*

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Crispy Soft-Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob, P995*

クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, Tamarind Sauce, *Angus Neau Steak, P1295*

アングスビーフリブ(骨なし)/タマリンドソース

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob, P2250*

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop, P560*

豚とケールの炒め物

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod, P995*

フライドチキン ハーフチキン、クリスピーエシャロット、スイートチリソース

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai, P495*

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル マクア・イヤウ・ヤド・サイ・クラ・プロウ・モオ

Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, Kale and Bean Sprouts, *Pad See Ew, P595*

ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ

AzuThai Roast Suckling Pig, Tamarind and Chili Sauces, *P13950 whole, P6975 half (order 1 day in advance)*

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P13,950、ハーフP6,975(前日までに要予約)

VEGETARIAN DISHES ベジタブル 野菜

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, Special Sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P325

タイ生春巻き 特製ソース添え

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P595

辛口パパイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, tofu, toasted coconut, lime and mushroom soy sauce dressing *Yam Som O*, P595

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P495

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Clear Vegetable Soup, lemongrass, kaffir leaf, galangal, tomato, mushrooms, *Gaeng Liang* P475

野菜スープ レモングラス、カフィアリーフ、ガランガル、トマト、マッシュルーム

Crisp Fried Bean Curd, Red Coconut Curry and Kaffir, *ShuShee Tofu*, P445

揚げ豆腐 レッドココナッツカレー、カフィア

Stir- Fried Kale, Crispy Tofu, *Phak Kahna Thao Hu*, P495

豆腐 とケールの炒め物

Stir Fried Vegetables with Garlic, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Pad Phak Luam*, P495

ガーリック野菜炒め/ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Stir-fried Morning Glory, yellow bean paste, *Pad Phak Boong*, P395

空芯菜の炒め物 黄豆ペースト添え

Red Vegetable Curry, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Gaeng Phet Pak*, P495

レッド野菜カレー (ブロッコリー、カリフラワー、キャロット、アスパラガス、ペッパー)

Green Vegetable Curry, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Kiew Wan Pak*, P495

グリーン野菜カレー ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Vegetable Fried Rice, *Khao Pad Prik*, P395

野菜チャーハン

Vegetarian Pineapple Fried Rice, green beans, cashew, raisins, pineapple, *Khao Pad Sapparot*, P695

ベジタリアン向けパイナップルチャーハン グリーンビーンズ、カシュー、レーズン、パイナップル

Vegetable Phad Thai, broccoli, cauliflower, carrots, cabbage, bean sprouts, P495

野菜焼きそば ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、キャベツ、もやし

APPETIZERS アペタイザー 前菜

Azuthai Appetizer Sampler, Prawn Spring Rolls, Fish Cake, Fried Rolls (2 pieces each), P595

(add P275 for each additional set of appetizers)

海老の揚げ春巻き / 魚すり身のさつま揚げ / 揚げ春巻き 春雨と野菜添え

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, Special Sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P325

タイ生春巻き 特製ソース添え

Fried Spring Rolls, Glass Noodles, Shrimp, Pork and Vegetables, *Poh Pia Tod* (3 pieces) P295

揚げ春巻き(3個) 春雨、豚肉、野菜

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), P595

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Fish Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Pla* (5 pieces), P495

魚すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey*, P495

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Chicken Satay, Peanut Dipping Sauce and Cucumber Achar, *Satay Gai* (5 pieces), P395

チキンサテ ピーナッツソース/きゅうりアチャール添え

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo*, P495

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリの サラダ、ライス付

SOUPS スープ

- Hot and Sour Prawn Soup***, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong*, P695
辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り
- Chicken Soup, Galangal**, kaffir lime leaves, coconut milk, *Tom Ka Gai*, P595
鳥肉入りスープ/タイ生姜、カフィアライムの葉、ココナッツミルク入り
- Spicy Seafood Soup**, seabass, squid, prawns in clear broth, *Tom Yam Poh Tak*, P595
スパイシー海鮮ヌードル シーバス、イカ、エビのブイヨン

SALADS サラダ

- Spicy Papaya Salad***, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P595
辛口パパイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)
- Crispy Catfish Salad**, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo*, P595
ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)
- Pomelo Salad**, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O*, P595
ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)
- Crispy Duck Salad***, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob*, P595
鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)
- Larb Moo**, *Minced Pork Salad, Mint and Chili, served, Sticky Rice*, P595
ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリのサラダ、ライス付
- Grilled Eggplant Salad**, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P495
焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

CURRIES カレーライス (ジャスミンライス付)

- Panang Beef Curry***, shallots, peanuts, kaffir lime leaf, *Panang Neua*, P695
ビーフカレー (エシャロット、ピーナッツ、カリフラワーリース)
- Massaman Lamb Curry***, shallots, potatoes, peanuts, *Massaman Gaeh*, P995
マサマンラムカレー(エシャロット、ジャガイモ、ピーナッツ)
- Green Chicken Curry***, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai*, P695
チキングリーンカレー(ナス、バジル)
- Roast Duck Red Curry***, tomatoes, pineapple, *Gaeng Pet Phad Yang*, P795
鴨のローストレッドカレー(トマト アンド パイナップル)
- Yellow Prawn Curry**, pineapple, grapes, *Keang Leang Goong*, P695
エビのイエローカレー ケアン・レアン
- All Curries are served with steamed Jasmine Rice.*

NOODLES AND RICE 麺とご飯

- Pad Thai with Prawns**, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P595
タイ風焼きそば
- Pad Thai with Chicken**, stir-fried rice noodles, chicken, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, 595
チキン焼きそば/ライスヌードル、チキン、卵、ネギ、ピーナッツ
- Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, Kale and Bean Sprouts**, *Pad See Ew*, P595
ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ
- Thai Bagoong Fried Rice**, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi*, P595
バゴーン焼飯
- Shrimp Fried Rice**, *Khao Pad Goong*, P525
海老焼飯

Chicken Fried Rice, Khao Pad Gai, P475

鳥肉焼飯

Pineapple Fried Rice, Chicken, Shrimp, Green Beans, Cashew Nuts and Raisins served in a Pineapple, Khao Pad Sapparot, P695

パイナップル炒飯 カオ・パッド・オブ・サパロット

Steamed Thai Jasmine Rice, P80

ジャスミンライス

Garlic Thai Jasmine Rice, P110

ガーリックジャスミンライス

MAINS メインディッシュ 主菜

SEAFOOD

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili, *Pla Naeng Ma Naw, P1695*

骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

Crispy Whole Boneless Apahap with Garlic, local seabass, crispy whole garlic, black pepper, fish sauce, *Pla Tod Gratiem, P1695*

スズキのにんにくとコショウ姿揚げ

Crispy Whole Boneless Apahap with Tamarind Sauce*, local seabass, tamarind sauce, *Pla Jian Nam Mak Am, P1695*

骨なしスズキの姿揚げ タマリンドソースがけ

Chili Garlic Prawns*, (5 pcs.) *Goong Pad Prik Kratiem, P995*

海老のニンニクチリ炒め

Crispy Fried Whole Boneless Lapu-Lapu with Sweet Chili Sauce, *Pla Rad Prik, P1695*

骨をとったラプラプのクリスピーフライ、甘辛ソース プラ・ラッド・プリック

Prawns with Glass Noodles in Hot Pot, Goong Ob Woon Sen, P825

大海老と春雨の鍋

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai, P495*

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル

Crispy Soft Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob, P995*

クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

PORK

AzuThai Roast Suckling, Tamarind and Chili Sauces, *P13950* whole, *P6975* half (order 1 day in advance)

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P8950、ハーフP4475(前日までに要予約)

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob, P2250*

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, Pahk Kahna Moo Krop, P650

豚とケールの炒め物

Minced Pork Omelette, Khai Jiao Moo Sab, P395

豚挽肉のオムレツ

BEEF and CHICKEN

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, Tamarind Sauce, *Angus Neau Steak, P1295*

アングスビーフリブ(骨なし)/タマリンドソース

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod P995*

タイ風フライドチキン、クリスピーエシャロットとスイートチリソース ガイ・トッド

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces), P695*

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Stir-Fried Minced Chicken, Chili and Basil Leaves, *Gai Kra Prow, P595*

鳥挽肉のチリとバジル炒め

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts *Gai Pad Med Ma Muang, P545*

鳥肉とカシューナッツ炒め

NOODLE SOUP SPECIALS

Egg Noodles in Spicy Seafood Soup, Shrimp, Mushrooms, Tomatoes, Lemongrass, Galangal, Kaffir Lime Leaves and Milk, *Tom Yum Nam Kohn, P695*

スパイシー海鮮ヌードルスープ エビ、マッシュルーム、トマト、レモングラス、ガランガル、カフィアライムリーフ、ミルク

Spicy Rice Noodle Soup, Minced Pork, Shrimp Balls, Ground Peanuts, Cilantro, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes, *Tom Yum Nam Say, P695*

スパイシーライスヌードルスープ ミンチポーク、エビ団子、粗挽きピーナッツ、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style “Pho” with Beef, Rice Noodles, Sliced U.S. Beef, Bean Sprouts, Cilantro, Toasted Garlic, Star Anise and Cinnamon, *Guoi Tiao, P695*

ビーフヌードル/ライス麺、八角、シナモン、もやし入り

Chiang Mai Style Egg Noodles, Chicken, Yellow Curry, Pickles, Cilantro,

Crispy Noodles and Thai Limes, *Khao Soi, P795*

かたやきそばチキンカレーかけ

Egg Noodles with Roast Duck, Toasted Garlic and Cilantro, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes, *Ba Mee Ped Yang, P695*

ローストダックヌードル 炙りニンニク、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style “Pho” with Chicken, Rice Noodles, Ampalaya, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes, *Guoi Tiao Mara, P695*

チキンフォー/ライスヌードル、ニガウリ、もやし、バジル、ライム

DESSERTS デザート

Mango Sticky Rice Ice Cream Sundae, P350

Fresh Mango over warm Sticky Rice topped with homemade Mango Ice Cream, Coconut Cream and Toasted Rice

Thai Coconut Ice Cream Sundae, P350

Homemade Coconut Ice Cream with Coconut Cream and Toasted Coconut over warm Sticky Rice with Fresh Coconut, Corn, Peanuts, Jackfruit and Kaong

Double Thai Tea Float, P225

Thai iced tea with Black Sago, topped with homemade Thai Tea Ice Cream and Condensed Milk

Thai Coffee Jelly Float, P225

Iced Lavazza Coffee with Coffee Jelly and Condensed Milk topped with homemade Vanilla Ice Cream

Mango with Sticky Rice, *Khao Niao Ma Muang, P350*

マンゴと蒸かし餅

Water Chestnuts with Coconut Milk, *Tap Tim Krob, P295*

くわいの実とココナッツミルク

Thai Style Halo-Halo, *Ruamit, P295*

タイ風ハロハロ

Tapioca and Coconut Cream in Pandan Cups, *Tako (3 pieces), P195*

タピオカとココナッツクリームのパンダン葉カップ入り

Fresh Fruits, Thai Chili Salt, Prik Kab Klua, P350

果物のタイチリ塩添え

Homemade Ice Creams (2 scoops), Banana, Thai Tea, Chocolate, Vanilla P225

自家製アイスクリーム(2 スクープ) パナナ、タイティー、ココナッツ、チョコレート

Homemade Sherbets (2 scoops), Coconut, Coconut-Lychee, P225

自家製 シャーベット(2 スクープ) ブコーライチ、

BEVERAGES

Thai Iced Tea, P150

Thai Iced Coffee, P150

Lemongrass Iced Tea, P150

Real Brewed Iced Tea, P150

Softdrinks, P100

Calamansi Soda, P150

Lavazza Coffee, P150

Twinings Herbal Teas, P150

Singha Thai Beer, Chang Thai Beer P225

Tiger Beer, San Miguel Premium Beer, P185

San Miguel Pale Pilsen, San Mig Lite, P150

FRESH FRUIT JUICES

Thai Lime, Apple, Dalandan, Watermelon, Mango, Orange, Pineapple, Lemonade, P195

Calamansi, Dayap, P150

WATERS

Bottled Water, P75

Soda Water, P100

Tonic Water, P100

Ferrarelle Sparkling Water (750ml), P225

**AZUTHAI LUNCH AND DINNER MENUS
FOR PRIVATE PARTIES**

MENU A

SHRIMP CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE
CRISP FRIED SPRING ROLLS, GLASS NOODLES, PORK AND VEGETABLES
CRISPY CATFISH SALAD, GREEN MANGO, PEANUTS, MINT, LIME DRESSING
MASSAMAN LAMB CURRY, SHALLOTS, POTATOES, PEANUTS
STEAMED BONELESS APAHAP, LIME, FISH SAUCE, GARLIC, CORIANDER AND CHILI
PANDAN CHICKEN, SWEET SOY SAUCE
THAI BAGOONG FRIED RICE, KHAO KAPI
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI
MINI THAI HALO-HALO
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS
FRESH FRUITS
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1545+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS
P1645+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

MENU B

FISH CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE
FRESH THAI SPRING ROLLS IN RICE PAPER, TAMARIND SAUCE
POMELO SALAD, PRAWNS, CHICKEN, TOASTED COCONUT, LIME DRESSING
GREEN CHICKEN CURRY, EGGPLANT AND BASIL
FRIED BONELESS APAHAP, CRISP GARLIC
GRILLED U.S. BEEF RIBS, TAMARIND SAUCE
RED VEGETABLE CURRY, BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, ASPARAGUS, PEPPERS
BAGOONG FRIED RICE
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI
MINI WATER CHESTNUTS, COCONUT MILK
MANGO WITH STICKY RICE
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1895+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS
P1995+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

MENU C (VEGETARIAN)

FRESH THAI SPRING ROLLS IN RICE PAPER, TAMARIND SAUCE
CRISP FRIED SPRING ROLLS WITH GLASS NOODLES, VEGETABLES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE
POMELO SALAD WITH TOFU, TOASTED COCONUT, TAMARIND DRESSING
SPICY PAPAYA SALAD WITH LONG BEANS, PEANUTS, TOMATO AND CHILI
STIR FRIED KALE WITH CRISPY TOFU
GREEN VEGETABLE CURRY WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, ASPARAGUS, PEPPERS
VEGETARIAN PINEAPPLE FRIED RICE WITH GREEN BEANS, CASHEWS, RAISINS
VEGETARIAN THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI
MINI THAI HALO-HALO
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS
MANGO WITH STICKY RICE
FRESH FRUITS
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)
P1545+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS
P1645+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

HOUSE SPECIALTY

AZUTHAI ROAST SUCKLING PIG, TAMARIND AND CHILI SAUCES
P13,950+ WHOLE (FOR 16 PERSONS, 1 DAY NOTICE)

FOR BAND SET-UP

P 8,000 net to cover electrical costs and dinner for band members of up to 8 persons

FOR DJ SERVICE

P 4,000 net, maximum of 4 hours

OPEN BAR PACKAGES

Option 1

Local Beer, House Wine, Softdrinks, Iced Tea
P 400 per person +10% Service Charge for the first 2 hours
P250 per person +10% Service Charge for each additional hour

Option 2

Local Beer, House Wine, Softdrinks, Iced Tea
J & B Scotch, Smirnoff Vodka, Gilbey's Gin
P 450 per person +10% Service Charge for the first 2hours
P 300 per person +10% Service Charge for each additional