

BAH-KUT-TÊ

琉球肉骨茶

シンガポール伝統スープ料理を、厳選野菜エキスとハーブ & スパイスの薬膳ブイヨンでアレンジした『琉球バクテー』
県産キビまる豚の骨付きスペアリブを長時間丹念に煮込んだ
カラダ喜ぶメの一献。とろける琉球バクテーは必食！！



県産「キビまる豚」
骨付きスペアリブの琉球バクテー

1400yen

ミニサイズ 琉球バクテー

800yen

旨味たっぷり
バクテースープのみ

600yen

topping

白米 300yen

うっちゃん麺 400yen

ゆし豆腐 400yen

アーサ 300yen

パクチー 300yen

22:00~ *Appetizer*
前菜

Coriander green salad

■ **パクチー好き集合！！パクチー200%グリーンサラダ** 700
ドレッシングはパクチーの根を使って

Salas with lemon, fishsauce, greenchili, driedshrimp, peanuts, papaya

■ **ソムタム（青パパイヤと青唐辛子のサラダ）** 600
レモン、ナンプラー 青唐辛子がアクセントで少し辛い歯ごたえあるパパイヤのサラダ

Herb chicken and shrimp spring rolls

■ **生春巻き 今夜はヘルシーに** 1000
沢山のハーブと鶏肉、エビを使った生春巻き

Warm vermicelli salad with pork, shrimp, squid, celery, onion, and tomato

■ **豚と魚介の少し暖かい春雨サラダ “ヤムウンセン”** 1000
豚肉、エビ、イカ、セロリ、赤玉ねぎ、トマトが入った少し暖かいサラダ

Cicchetti
おつまみ

Dried fruit

■ **ドライな果実** 800
自分に酔いながら飲みたい人はこれでしょ。しっとりウィスキー飲みながらつまむと最高。

Olive

■ **イタリア産 オリーブ** 600
オリーブとかセンスの塊。大人ですね～

Mix nuts

■ **THE MIX ナッツ** 600
ま ぁ無難のお供ですね

Salami slice

■ **ロレンツォが持ってくるサラミ** 1000
塩気が欲しいときはこれ一択。甘くないカクテルがほしいね

Assorted something

■ **何かの盛り合わせww** 1000
エイミーのおススメ 酒のお供の盛り合わせ

Sweets
スイーツ

Macaron

■ **本日の自家製マカロン** 700
塩に疲れた方

Mango pudding

■ **しっとりマンゴープリン** 600
噛むの疲れた方

Raw chocolate

■ **チョコレートソムリエ トシミーの生チョコ** 1000
わかる。トシミーもこのタイミングで食べたくなる。は ぁ～何も考えずに呑みたいな ぁ

22:00~ *I'm hungry*
はらぺこ

Fried chicken flavored with Thai herbs

■ありそうで無かったタイハーブ香る唐揚げ 800

パندانソース、バイマックル、レモングラス、生姜、ナンプラー

Softshellcrab asianchili

■やみつき必至 ソフトシェルクラブ アジアンチリ 1200

カリッと揚げたソフトシェルクラブを甘辛チリソースでからめました

Tom yam kung Aqua Pazza

■トムヤムクン アクアパッツァ 魚介とハーブの旨味に溺れちゃえ 2500

白身魚、エビ、イカ、浅利をレモングラス、バイマックルで香りつけ
トムヤムクンスープでアクアパッツァ風に

Foie gras banh mi

■そんな贅沢、、丸々フォアグラバインミー 3000

手のひらサイズのフランスパンに大根、人参のなます。フォアグラソテードライパイナップル
パインのチリソース、パクチーのアクセントで

Green Curry

■ぴりりと辛いぜ グリーンカレー 1100

ぴりりと辛いグリーンカレー バイマックルの香り

Today's pasta

■エイミーの深夜に食べたくなるパスタ 1500

とそれに合わせに行くトシミーのカクテル +900