



YUKASHI
Alpine Bistro



Lunch
FOOD MENU

12:00~15:00 (LO 14:30)



YUKASHI
Alpine Bistro

A LA CARTE LUNCH MENU アラカルトランチメニュー

Starter 前菜

Nua Dad Diew ¥2000

ヌア・ダッド・ディウ

(Sun dried Tenderloin Beef marinated with seasoning)

調味料でマリネした天日干し牛ヒレ肉

Tod Man Goong ¥1900

ヌア・ダッド・ディウ

(Deep Fried Shrimp Cake Served with Plum Sauce)

エビの揚げ餅、プラム(梅)ソース添え

Salad サラダ

Nam Tok Gai ¥1500

ナム・トク・ガイ

(Grilled Chicken Salad with Lime Dressing and Thai herbs)

グリルチキンサラダ、ライムドレッシングとタイハーブ添え

Yum Nuae Yang ¥1800

ヤム・ヌア・ヤン

(Grilled Beef with Cucumber and Lime Dressing)

グリルビーフとキュウリ・ライムドレッシング

Soup スープ

Tom Yum Goong ¥1400

トム・ヤム・グーン

(Thai Style Tom Yum soup with Prawn)

タイのエビトムヤムスープ

Noodle ノードル

Kuay Tiew ¥1200

クエイ・ティウ

(Thai Style Rice Noodle Soup with Vegetable and Meatball)

タイ風野菜とミートボールライスノードルスープ

Pad Thai ¥1900

パッタイ

(Thai style Stir-Fried Rice Noodle with Pad Thai Sauce)

タイ風パッタイソース炒めライスノードル

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
アレルギーをお持ちの場合もお気軽にご相談ください。

*Tax and service charge included. 諸税およびサービス料が含まれています。



YUKASHI
Alpine Bistro

A LA CARTE LUNCH MENU アラカルトランチメニュー

Main Dish メイン

Kao Man Gai ¥1800

カオ・マン・ガイ

(Steam Rice w/ Chicken Fat Stock Topping w/ Boil Chicken w/ Spicy Soy Sauce)

鶏ガラ出汁で炊いたご飯に、辛口醤油で煮込んだ鶏肉をのせたもの

Kaeng Khiao Wan Gai ¥1500

ケン・キアオ・ワン・ガイ

(Thai style Green Curry w/ Creamy of Coconut Milk & Chicken Served w/ Steam Rice)

クリーミーなココナッツミルクとチキンのタイグリーンカレー

Kaeng Phed Nuea ¥2000

カエン・ペッド・ヌア

(Bangkok style Red Curry with Beef Served with Steam Rice)

バンコクのビーフ赤カレー

Kao Pad Tom Yum Goong ¥1900

カオ・パッド・トム・ヤム・グーン

(Stir-Fried Rice with Tom Yum Pastes and Shrimp)

トムヤムペーストと海老・ご飯炒め

Dessert デザート

Matcha Cheese Cake ¥1500

抹茶チーズケーキ

Tiramisù ¥1500

ティラミス

Fruit Platter ¥1200

フルーツ盛り合わせ

Berry Platter ¥1800

ベリー盛り合わせ

Yamanaka Milk Ice cream w/ Berry Compote ¥1900

山中牧場ミルクアイスクリーム ベリーコンポート添え

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
アレルギーをお持ちの場合もお気軽にご相談ください。

*Tax and service charge included. 諸税およびサービス料が含まれています。