



Casablanca Silk

GRAND MENU

APPETIZER 小皿料理



Greeneyes fritter
延岡産メヒカリ フリット 800 (880)



Chilled spicy chicken
よだれ鶏 1,200 (1,320)
香味だれ



Taiwanese leek crape
台湾式 ネギ塩クレープ 800 (880)

Shrimp toast Vietnamese style 2枚 900 (990)
ベトナム海老トースト 追加1枚 450 (495)

Welk & garlic ajillo 1,300 (1,430)
つぶ貝 にんにく アヒージョ

Mushroom ajillo 1,100 (1,210)
マッシュルームアヒージョ

Scallop & grapefruit ceviche 1,200 (1,320)
帆立とグレープフルーツマリネ セビーチェ

Green zha-cai & Myoga radish side dish 800 (880)
青ザーサイとミョウガ和え

Vietnamese pickles 800 (880)
ベトナムミーズピクルス

SALAD サラダ

Coriander & green chili salad 1,400 (1,540)
パクチー 青唐辛子サラダ

Mixed herb green salad 1,600 (1,760)
ハーブグリーンミックスサラダ

Spicy grass noodle salad 1,400 (1,540)
ヤムウンセン タイ風春雨サラダ

Shrimp & green papaya salad 1,600 (1,760)
海老と青パパイアサラダ



SKEWER 串

Spicy lamb skewer 2本 1,000 (1,100)
羊肉スパイシー串焼き 追加1本 500 (550)

Sweet chili chicken skewer 2本 900 (990)
鶏肉スイートチリ串焼き 追加1本 450 (495)



DIM SUM 点心

点心とは、一口で食べられるような軽食を意味します。

Xiao long bao 4個 1,200 (1,320)
ショウロンポウ 追加1個 300 (330)



Pan-fried shrimp & leek dumplings 2個 1,200 (1,320)
海老にらまんじゅう 追加1個 600 (660)

Crab xiao mai dumplings 4個 1,200 (1,320)
カニシュウマイ 追加1個 300 (330)

Pork & onion xiao mai dumplings 4個 1,000 (1,100)
豚肉と玉ネギのシュウマイ 追加1個 250 (275)

Steamed shark fin gyoza dumplings 4個 1,400 (1,540)
ふかひれ蒸し餃子 追加1個 350 (385)

Steamed shrimp dumplings 3個 1,650 (1,815)
特選 大海老蒸し餃子 追加1個 550 (605)

Steamed pork, vegetables & nuts dumplings 4個 1,200 (1,320)
豚肉と野菜 ナッツの蒸し餃子 追加1個 300 (330)

Deep-fried pork glutinous rice gyoza dumplings 4個 1,200 (1,320)
豚肉もち米揚げ餃子 追加1個 300 (330)

Pan-fried daikon radish cakes 2個 900 (990)
大根もち 追加1個 450 (495)

Deep-fried round dumplings filled w/ black sesame paste 3個 750 (825)
黒ゴマあん揚げ団子 追加1個 250 (275)

Steamed peach shaped dumplings filled w/ bean paste 2個 600 (660)
桃まんじゅう 追加1個 300 (330)



SOUP

スープ

Chicken & coconut milk soup 800 (880)
鶏肉とココナッツミルク“トムカーガイ”スープ

Tom yum kung 1,100 (1,210)
海鮮“トムヤムクン” スープ

一緒にどうぞ

Coriander 600 (660)
パクチー単品



ASIAN DISH アジア料理

Stir-fried water spinach & green w/ garlic
空芯菜と青菜のガーリック炒め

1,600
(1,760)

Spicy pork wrapped w/ lettuce 
しびれるスパイシー豚肉レタス包み

1,600
(1,760)

"Banh tring nuong" vegetable pizza
バインチャンヌン 卵と野菜のベトナムピザ

1,400
(1,540)

Spicy stewed pork sparerib 
豚スペアリブ スパイシー煮込み

1,800
(1,980)

Banh xo
ベトナム定番 お好み焼きバインセオ

1,800
(1,980)

Steamed clam w/ lemongrass & white wine
ハマグリのリモングラス 白ワイン蒸し

1,600
(1,760)

Grilled xiaolongbao on an iron plate

鉄鍋焼き小籠包 4個 1,600 (1,760)
カリッと揚げ焼き 追加1個 400 (1,760)

おすすめ!



Crispy & Juicy

Taiwanese fried chicken
鶏排 台湾屋台 鶏唐揚げ

1,600
(1,760)

Deep-fried seafood vietnamese rolls 4本 1,400 (1,540)
海鮮揚げ春巻き 追加1本 350 (385)

Deep-fried pork vietnamese rolls 3本 1,200 (1320)
豚肉ベトナム揚げ春巻き 追加1本 400 (440)

Deep-fried minced shrimp & scallop w/lemon grass skewers 2本 1,200 (1320)
海老と帆立すり身のレモングラス串揚げ 追加1本 600 (660)

MAIN DISH 肉・魚料理



Japanese beef steak Thai style w/ spicy dipping sauce
国産牛のヌアヤーン
ナムチムジャオソース

おすすめ!

4,200
(4,620)

"Kai Yang" roasted chicken w/coconut spice 
ココナッツ香る鶏肉スパイスロースト
ガイヤーン

2,200
(2,420)

Grilled Rampo Sangen pork w/ green papaya ravigote sauce
漢方三元豚のグリル
グリーンパパイアラビゴットソース

2,800
(3,080)

Dukkah spiced roasted rack of lamb w/ green peppercorn sauce
骨付き仔羊のデュカスパイスロースト
グリーンペッパーソース

3,000
(3,300)

Steamed red sea bream w/ leek
真鯛の葱蒸し

2,400
(2,640)

Stir-fried spicy headed shrimp 
有頭海老のスパイシー炒め

1,800
(1,980)

Pu pad pong curry 
ソフトシェルクラブ
プーパッポンカレー

2,200
(2,420)



RICE DISH ご飯もの

Grilled pork & nut fried rice in pineapple bowl
焼き豚とナッツの
パイナップル炒飯

2,400
(2,640)

パイナップルの器がアジアン気分を
一気に高めてくれます

おすすめ!



Gaprao rice
鶏肉 タイバジル炒めガバオライス

1,800
(1,980)

Snow crab nasi goreng
ズワイ蟹のナシゴレン

2,600
(2,860)

NOODLES 麺類

Chicken & coconut milk pho
鶏肉とココナッツミルクトムカーガイ フォー

1,700
(1,870)

Seafood tom yam hung pho 
海鮮トムヤムクンフォー

1,900
(2,090)

Beef & green vegetable pho
牛肉と青菜のフォー

1,800
(1,980)

Asari clam pho
あさりのフォー

1,700
(1,870)

Steamed chicken pho
蒸し鶏のフォー

1,600
(1,760)

Shrimp, pork & vegetable pad thai 1,800 (1,980)
海老 豚肉 野菜のパッタイ



イラストはイメージです/ 入荷によりメニュー内容は変わることがございます/()内は税込価格です
The illust are for illustrative purposes only. Menu may change up on the market. The prices inside () include tax.