

Loykratong Chef's Coures

(パン、コーヒーまたは紅茶 付き)

お一人様 **8,000円**

季節のアミューズ
Seasonal Amuse-Bouche

キャビアを散らした本日の鮮魚マリネ
Today's Marinated Fish Sprinkled Sturgeon Caviar

フォアグラの入ったパイ包みトムヤムクン
Tom Yum Goong – Spicy Thai Shrimp and Foie Gras,
Coriander Soup Wrapped with Pie Crust

オマール海老と鮮魚のキャベツ包み
Steamed Cabbage Roll Stuffed with Lobster and Fish

A4黒毛和牛“雌牛”サーロインのロティ トリュフソース
Roasted Wagyu Beef Sirloin with Truffle Source

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

— PRIX FIXE —

Dinner Coures

右記メニューより好きなものをお選びいただくコースです
追加料金を頂くメニューもございます

(パン、コーヒーまたは紅茶 付き)

お一人様 **6,800円**

季節のアミューズ
Seasonal Amuse-Bouche

[オードブル]より3種
Choose Three from Hors-d'oeuvres menu

A4黒毛和牛“雌牛”サーロインのロティ トリュフソース
Roasted Wagyu Beef Sirloin with Truffle Source

or

オマール海老を使った本日の魚料理
Today's Poisson with Lobster

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

※ コースにはシートチャージ料金が含まれています

オードブル

HORS-D'OEUVRE

軽く炙った自家製スモークサーモン 1,800
Lightly-Smoked Salmon

オマール海老のあたたかいサラダ 3,800
Lobster Warm Salad (1,600)

鶏ムネ肉のショーフロワ トリュフクリームソース 950
Chicken Chaud-Froid with Truffle Cream Sauce

レモングラス風味の季節のテリーヌ 1,200
Seasonal Terrine with Lemongrass

薄切り黒毛和牛のサラダ仕立て 1,950
Wagyu Beef Salad

フォアグラの入ったパイ包みトムヤムクン 1,850
Tom Yum Goong – Spicy Thai Shrimp and Foie Gras, Coriander Soup
Wrapped with Pie Crust

若鶏モモ肉のパロツティーヌ サンバルクリームソース 950
Chicken Ballottine with Sambal Cream Sauce

ハマグリ白ワイン蒸し バイマックルー風味 1,800
White Wine-Steamed Clams Bai Makrut Flavor

真カキとカラフルトマトのココット焼き 1,800
Oyster and Tomato Casserole

ズワイガニのグリーンカレーリゾット 1,950
Snow Crab and Green Curry Risotto

ロイクラトン特製パッタイ 1,750
Pad Thai - Thai Stir-Fried Noodles

産地情報については、スタッフにおたずねください。

アレルギー情報

※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

魚料理

POISSON

マグロのレアステーキ スイートチリトマトソース 2,100
Tuna Steak with Sweet Chilli and Tomato Sauce

本日鮮魚のポワレ ライムとナンプレーの焦がしバターソース 1,850
Today's Pot-Roasted Fish, Burnt Butter Sauce with Lime and Nampula

ロイクラトン風 ブイヤベース 2,150
Special Bouillabaisse

肉料理

VIANDE

骨付き鶏モモ肉のオープン焼き ガイヤーン風 1,700
Grilled Bone Chicken "Gaillan"

鴨胸肉のロティ グリーンペッパーのオリエンタルソース 1,650
Grilled Bone Chicken "Gaillan"

口どけ加藤ポークのポワレ 1,850
香味野菜を加えたチリインソース添え
"Japanese Kato Pork" Poêlé, Chile in Sauce with Flavoring Vegetables

A4黒毛和牛“雌牛”サーロインのロティ 3,980
Roasted Wagyu Beef Sirloin (2,000)

デザート

DESSERT

別途メニューをご用意しております
Dessert Menu Available.

※カッコ内の金額は、コース注文時の追加料金です

上記はすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。
ディナータイムはシートチャージとしてお1人様480円(税別)頂戴いたします。
クレジットカードは3,000円以上のお会計よりご利用いただけます。

The above are excluding tax rates shown all. Consumption tax will be charged separately.
There is 480 yen (+tax) per person cover charge added to your bill during dinner time.
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.

Dessert Menu



LoyKratong Resort

お好きなデザートを
盛り合わせでご用意いたします。

3種 1480 3 Assortment	6種 2680 6 Assortment
4種 1880 4 Assortment	7種 3080 7 Assortment
5種 2280 5 Assortment	8種 3480 8 Assortment



アブリコットのシャルロット Apricot Charlotte



柑橘フルーツのミニテリーヌ Citrus Fruit Terrine



マンゴーのムース Mango Mousse



ホワイトチョコのムース White Chocolate Mousse



レモングラスのブランマンジェ Lemongrass Blanc Manger



ピスタチオのアイスクリーム Pistachio Ice Cream

カシスソルベ Cassis Sorbet



モンブランのロールケーキ Mont Blanc Swiss Roll

DRINKS

	Hot	Iced
ブレンド Blended Coffee	530	580
カフェラテ Café Latte	560	610
チョコレート Chocolate Latte	600	650
豆乳ラテ Soy Latte	570	620
豆乳チョコレート Soy Chocolate Latte	610	660
ダーズリン Darjeeling Tea	550	580
チャイ Chai	560	590
ジャスミンティー Jasmine Tea	550	580

アレルギー情報

※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

すべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。

ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 480円 (税別) 頂戴いたします。

The above are excluding tax rates shown all. Consumption tax will be charged separately.
There is 480 yen (+tax) per person cover charge added to your bill during dinner time.

Beer

ハイネケン生	Heineken Draft	780
キリンラガー	KIRIN Lager	800
シンハービール	Singha Beer (Thailand)	910
チャーンビール	Chang Beer (Thailand)	910
キリン零ICHI (アルコール0.00%)	KIRIN ZERO Non-alcohol Beer	690

Original Cocktail

ロイクラトンラック	LoyKratong Luck	930
当店をイメージしたライチベースのリジナルリゾートカクテル		
オリエンタルサンセット	Oriental Sunset	930
紅茶とバラの香りを感じる姉妹店オリエンタルビーチのオリジナルカクテル		
スパトラーサングリア	Suphattra Sangria	930
グアバとベリーでさっぱり仕上げたタイの果樹園をイメージしたオリジナルサングリア		
バンコクガール	Bangkok Girl	930
南国の女性をイメージしたトロピカルリゾートカクテル		
プーケットオーシャン	Phuket Ocean	930
タイのビーチリゾート・プーケットの真っ青な海をイメージしたココナッツの香るリゾートカクテル		

Standard Cocktail

ジントニック	Gin'n Tonic	820
モスコミュール	Moscow Mule	820
スパモーニ	Spumoni	820
サザングアバ	Southern Guava	850
マリブパイン	Malibu and Pineapple	850
マンゴヤンオレンジ	Mangoyan Orange	820
モヒート	Mojito	1,010
その他カクテル各種	cocktails available	820〜

Non-alcohol Cocktail

アップルスコール	Apple Skal	820
アジアンスカッシュ	Asian Squash	820
マンゴーラッシー	Mango Lassic	850

Sparkling Wine

	Glass	Bottle
ロリマーブリュット LORIMER Brut	820	4,560
マムコルドン ルージュ ブリュット G.H.Mumm Cordon Rouge Brut / France	1,560	9,850
ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcohol Sparkling Wine / Carl Jung	790	

Red Wine

	Glass	Half	Bottle
セントハレット タティアラ カベルネ&シラーズ St.Hallett Tatiara Cabernet & Shiraz / Australia	730	1,940	3,660
モンスーンバレー Monsoon Valley / Thailand	780	2,290	4,000
ピエール&レミー ゴーティエ ピノノワール Pierre & Remy Gauthier Pinot Noir / France	830	2,560	4,360
コンチャイトロ センデーロ カベルネソーヴィニオン Concha y Toro Sendero Cabernet Sauvignon / Chile		Bottle	4,320
カノン デュ マレシャル ルージュ ビオ Canon du Marechal Rouge Vin Naturel / France		Bottle	5,490
シャトー ボーモン Chateau Beaumont / France		Bottle	8,790
ジュブレ シャンベルタン Gevrey Chambertin / France		Bottle	12,590

White Wine

	Glass	Half	Bottle
セントハレット タティアラ シャルドネ St.Hallett Tatiara Chardonnay / Australia	730	1,940	3,660
モンスーンバレー Monsoon Valley / Thailand	780	2,290	4,000
ピエール&レミー ゴーティエ ソーヴィニオンブラン Pierre & Remy Gauthier Sauvignon Blanc / France	830	2,560	4,360
コンチリオ デッレ ヴェネツィエ ピノグリージョ Concilio delle Venezie Pinot Grigio / Italy		Bottle	4,320
カノン デュ マレシャル ブラン ビオ Canon du Marechal Blanc Vin Naturel / France		Bottle	5,490
サンセール クロ・デュ ロワ Sancerre La Croix du Roy / France		Bottle	9,560
ムルソー Meursault / France		Bottle	14,600

Whisky and Brandy

フォア ローゼス	Four Roses	690
グレンフィディック	Glenfiddich	800
山崎	YAMAZAKI	910
レミーマルタン V.S.O.P.	Remy Martin V.S.O.P.	910

Soft Drink

コカコーラ	Coca-Cola	560
ジンジャーエール	Ginger Ale	560
オレンジ	Orange	560
グレープフルーツ	Grapefruit	560
アップル	Apple	610
グアバ	Guava	610
マンゴー	Mango	610
クランベリー	Cranberry	610
パイナップル	Pineapple	610

Coffee & Tea

		Hot	Cold
ブレンド	Blended Coffee	530	580
カフェラテ	Café Latte	560	610
チョコレート	Chocolate Latte	600	650
豆乳ラテ	Soy Latte	570	620
豆乳チョコレート	Soy Chocolate Latte	610	660
ダージリン	Darjeeling Tea	550	580
ジャスミンティー	Jasmine Tea	550	580
チャイ	Chai	560	590

Mineral Water

サンペレグリノ	Sanpellegrino	500ml	680
富士ミネラルウォーター	Fuji Mineral Water	750ml	560

<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div>上記はすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。 ディナータイムはシートチャージとしてお1人様480円(税別)頂戴いたします。 クレジットカードは3,000円以上のお会計よりご利用いただけます。</div>

The above are excluding tax rates shown all. Consumption tax will be charged separately.
There is 480 yen (+tax) per person cover charge added to your bill during dinner time.
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.