COURSE

SEASONAL DINNER COURSE 7700

クンチェーナンプラー　車海老、ゴーヤ
Kung chae nampla, raw shrimp and bitter melon

ガイトート　タイ風フライドチキン
Gai tod, thai fried chicken

ミヤンカム　マンゴスチン、アヴォカド
Miang kham, mangosteen, avocado

ALCOHOL PAIRING +4620

クローヴァー・ヒル　タスマニアン・キュヴェ
オーストラリア
NV Clover Hill Tasmanian Cuvée
Tasmania, Australia

ヒラマサのマリネ　パイナップル、海ブドウ
Hiramasa carpaccio, pineapple, sea grapes

生春巻き　サーモン、ミョウガ、フェンネル
Summer rolls, salmon, myoga, fennel

ゴラン・ハイツ・ワイナリー　ヤルデン
ゲヴェルツトラミネール　イスラエル
2022 Golan Heights Winery, Yarden
Gewurztraminer, Israel

タイ風モツの香味野菜煮　ソーメンカボチャ、レモングラス
Thai stewed offal, japanese pumpkin, lemongrass

ソンシャイン・ヴァン　ペタル
グロローグリ、ミュスカルージュ　ロワール　フランス
2022 Sonshine Vins, Petal
Grolleau Gris, Muscat Rouges
Loire, France

桜肉フィレステーキ（馬肉）　パッションフルーツ、ナス
Grilled horse fillet, passion fruit sauce, eggplant

OR

“クライングタイガー”牛ハラミステーキ ホット＆サワーソース +1320
Char grilled beef flank, crying tiger

OR

“クライングタイガー”飛騨牛内モモステーキ ホット＆サワーソース +2200
Char grilled “hida wagyu beef” crying tiger

小布施ワイナリー　ソガ・ペール・エ・フィス
ちゃぶ台ワイン　メルロー　樽熟成
2022 Obuse Winery, Sogga P et F
Chabudai Wine Merlot Nagano, Japan

パッタイ　干し海老、厚揚げ、モヤシ（ブラックタイガー追加 +440）
Pad thai with shrimps, rice noodles, bean sprout (add prawns +440)

OR

カオヤム　青いジャスミンライス +550
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン”グリーンカレー +880
Green curry prawn, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン＋ライスヌードル +880
Tom yum goong noodle

タロイモプリンとタイティームースのブリュレ　バニラアイス
Taro pudding with thai tea custard, vanilla ice cream

タイティー / コーヒー
Thai tea / Coffee

メニューの価格は税込表記です / アレルギーに関してはスタッフまでお問い合わせください
Longrain のお米は全てタイ産の商品を使用しています / 別途サービス料 10% 頂戴致します

Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included / 10% service charge will be added from 17:30

Longrain TOKYO

A LA CARTE

APPETIZER

海老トースト Shrimp toast	1210
クリスピープラウン Crispy prawns	1650
ガイトート　タイ風フライドチキン Gai tod, thai fried chicken	1870
ヒラマサのマリネ　パイナップル、海ブドウ Hiramasa carpaccio, pineapple, sea grapes	1870
生春巻き　サーモン、ミョウガ、フェンネル Summer rolls, salmon, myoga, fennel	1980
“ソムタム”スパイシーグリーンパパイヤサラダ Green papaya salad, dried shrimp, peanut (ve)	1870
シルキン豆腐　オリジナルスパイス揚げ Salt and pepper silken tofu, sweety soy, lime (ve)	1650
アジアングリーン野菜のオイスターソース炒め Stir fried asian greens, garlic, oyster sauce (ve)	2200
タイ風モツの香味野菜煮　ソーメンカボチャ、レモングラス Thai stewed offal, japanese pumpkin, lemongrass	2200

DISHES ARE DESIGNED TO BE SHARED

PLEASE BE AWARE THAT WE ARE UNABLE TO GUARANTEE ANY DISH IS COMPLETELY FREE OF RESIDUAL NUT OILS OR TRACES OF SHELLFISH

MEAT

桜肉フィレステーキ（馬肉）　パッションフルーツ、ナス Grilled horse fillet, passion fruit sauce, eggplant	3410
ポークホック　スパイシーキャラメリゼ、チリヴィネガー Caramelised pork hock, five spice, chilli vinegar	2860
“クライングタイガー”牛ハラミステーキ ホット＆サワーソース Char grilled beef flank, crying tiger	4400
“クライングタイガー”飛騨牛内モモステーキ ホット＆サワーソース Char grilled “hida wagyu beef” crying tiger	6820

CURRY/NOODLE/RICE

海老の“ロングレイン”グリーンカレー Green curry prawn, eggplant and baby corn	2320
ベジタブル アロマティック イエローカレー Aromatic spiced yellow curry, vegetables (ve)	1980
パッタイ　ブラックタイガー、干し海老、厚揚げ、モヤシ Pad thai with prawns, rice noodles, bean sprout	2090
カオヤム　青いジャスミンライス Khao yum, thai rainbow rice salad	2200
オマール海老のトムヤムクン Lobster tom yum goong	6710
ライスヌードル追加 add rice noodles	550

DESSERT

タロイモプリン　バニラアイス、キャラメルソース Taro pudding, vanilla ice cream, caramel sauce	1100
タロイモプリンとタイティームースのブリュレ　バニラアイス Taro pudding with thai tea custard, vanilla ice cream	1100
本日のアイスクリーム Today's ice cream	770

メニューの価格は税込表記です / アレルギーに関してはスタッフまでお問い合わせください
Longrain のお米は全てタイ産の商品を使用しています / 別途サービス料 10% 頂戴致します

Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included / 10% service charge will be added from 17:30