COURSE

SEASONAL LUNCH COURSE 3740

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

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル　パイナップル、バジル
Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil

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 +880
Char grilled beef flank, crying tiger

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 +330
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン”グリーンカレー +660
Green curry prawn, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン＋ライスヌードル +660
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

CASUAL LUNCH COURSE 2860

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

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 +330
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン”グリーンカレー +660
Green curry prawn, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン＋ライスヌードル +660
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

ジャスミンティー / バタフライピー / カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile
ドラゴンフルーツティー / ベトナムハス茶 / アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey
+220

カフェラテ / フレッシュハーブティー
Cafe latte / Fresh herb tea
+275

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

Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included

Longrain TOKYO

WEEKDAY LUNCH SET

パッタイ　干し海老、厚揚げ、パクチー（ブラックタイガー追加 +440）　+サラダ　1540
Pad thai with shrimps, rice noodles, bean sprout +Salad
(add prawns +440)

カオヤム　青いジャスミンライス　+サラダ　1650
Khao yum, thai rainbow rice salad +Salad

アロマティック イエローカレー　+サラダ　1870
Aromatic yellow curry +Salad

海老の“ロングレイン”グリーンカレー　+サラダ　1980
Green curry prawn, eggplant and baby corn +Salad

【夏季限定】冷しトムヤムクン+ライスヌードル　+サラダ　2420
Chilled tom yum goong noodle +Salad

大盛り　+220
Large portion

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

A LA CARTE

APPETIZER

ヒラマサのマリネ　パイナップル、海ブドウ　1870
Hiramasa carpaccio, pineapple, sea grapes

生春巻き　サーモン、ミョウガ、フェンネル　1980
Summer rolls, salmon, myoga, fennel

MEAT

“ガイヤーン”大山鶏のグリル　パイナップル、バジル　2200
Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil

“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　4400
Char grilled beef flank, crying tiger

DESSERT

タロイモプリン　バニラアイス、キャラメルソース　1100
Taro pudding, vanilla ice cream, caramel sauce

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　1100
Taro pudding with thai tea custard, vanilla ice cream

本日のアイス / ソルベ　770
Today's ice cream / Sorbet

COFFEE/TEA

タイティー / コーヒー　+220
Thai tea / Coffee

ジャスミンティー　/　バタフライピー　/　カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile

ドラゴンフルーツティー　/　ベトナムハス茶　/　アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey

+330

カフェラテ　/　フレッシュハーブティー　+440
Cafe latte / Fresh herb tea

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
Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included

COURSE

SEASONAL LUNCH COURSE 3740

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

“ガイヤーン”大山鶏のグリル　パイナップル、バジル
Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil

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 +880
Char grilled beef flank, crying tiger

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 +330
Khao yum, thai rainbow rice salad

OR

海老の“ロングレイン”グリーンカレー +660
Green curry prawn, eggplant and baby corn

OR

トムヤムクン＋ライスヌードル +660
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

ジャスミンティー / バタフライピー / カモミール
Jasmine tea / Butterfly pea tea / Chamomile
ドラゴンフルーツティー / ベトナムハス茶 / アールグレイ
Dragon fruit tea / Lotus tea / Earl grey
+220

カフェラテ / フレッシュハーブティー +275
Cafe latte / Fresh herb tea

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
Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included

Longrain TOKYO

A LA CARTE

APPETIZER

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

MEAT

“ガイヤーン”大山鶏のグリル　パイナップル、バジル Grilled Daisen Chicken, pineapple, basil	2200
“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

CURRY/NOODLE/RICE

パッタイ　干し海老、厚揚げ、パクチー（ブラックタイガー追加 +440） Pad thai with shrimps, rice noodles, bean sprout +Salad (add prawns +440)	2090
カオヤム　青いジャスミンライス Khao yum, thai rainbow rice salad +Salad	2200
海老の“ロングレイン” グリーンカレー Green curry prawn, eggplant and baby corn +Salad	2320
【夏季限定】冷しトムヤムクン+ライスヌードル Chilled tom yum goong noodle +Salad	2750

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 / ソルベ Today's ice cream / Sorbet	770

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

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
Please inform the staff if you have any allergies and / or dietary restrictions.
All prices are tax included