

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 +220
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

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

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

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 Pad thai with shrimps, rice noodles, bean sprout +Salad (add prawns +440)	1540
カオヤム 青いジャスミンライス +サラダ Khao yum, thai rainbow rice salad +Salad	1650
 アロマティック イエローカレー +サラダ Aromatic yellow curry +Salad	1870
 海老の“ロングレイン”グリーンカレー +サラダ Green curry prawn, eggplant and baby corn +Salad	1980
 【夏季限定】 冷しトムヤムクン+ライスヌードル +サラダ Chilled tom yum goong noodle +Salad	2420
大盛り Large portion	+220

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 バイナップル、海ブドウ 1870
Hiramasa carpaccio, pineapple, sea grapes

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

MEAT

“ガイヤーン” 大山鶏のグリル バイナップル、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ームースのプリュレ 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 +330
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

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