

タイレストラン パヤオ



ร้านอาหารไทย
พะเยา

*全品テイクアウトできます。お気軽にお申し付けください。



パヤオへ、ようこそ!

当店の店名「パヤオ」は、タイ北部の

県のひとつであるパヤオ県から命名しました。

パヤオ県パヤオ市は当店のシェフであるトオが生まれ

育った場所です。パヤオ市はクワンパヤオ湖の

ほとりにあり、1600メートルを超えるルワン山など

高い山々に囲まれた風光明媚な土地です。

また、1096年にチョームタム王によってパヤオ王国が

建国されたパヤオは、タイ有数の古都でもあります。

13世紀にパヤオ王国の中興の英主とされるガムムアン王は、

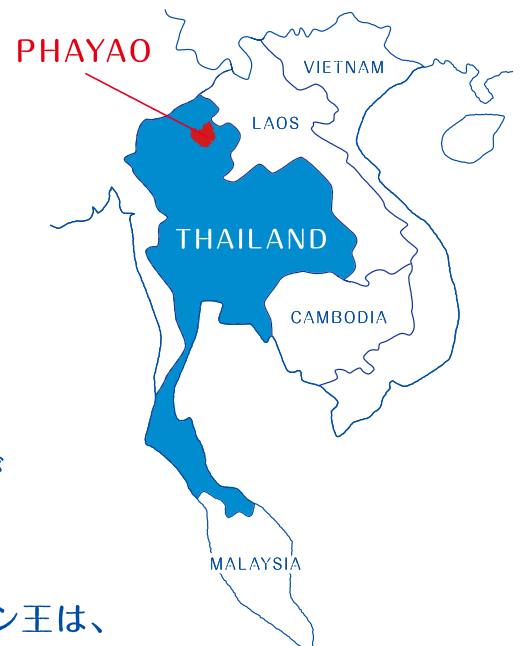
チェンマイのランナータイ王朝のマンラーイ王、

スコタイ王国のラームカムヘーン大王と3兄弟と並び称される偉大な存在です。

そんなパヤオ出身のトオがつくるタイ料理をきっかけに、

タイ王国とパヤオがお客さまにとって、より近い存在になって欲しいと願っています。

「タイレストラン パヤオ」をどうぞよろしくお願いいたします。



前菜

1. ポッピア・ソッド *เผาะเปี๊ยะสด* ¥800+税
生春巻き (2本)



2. ポッピア・トード *เผาะเปี๊ยะทอด* ¥800+税
揚げ春巻き (4本)



3. トード・マン・クン/トード・マン・プラー *ทอดมันกุ้ง/ทอดมันปลา* ¥800+税
さつま揚げ *エビか魚をお選びください 魚は 



4. ネーム・スライス *แหลมสไลด์* ¥900+税
発酵した酸味のある生ソーセージのスライス
唐辛子入りのため一部分だけ辛みがあります 



5. サイ・ウア *ไส้จิ้ง* ¥900+税
タイ北部の辛いソーセージ
 タイ北部の郷土料理です 



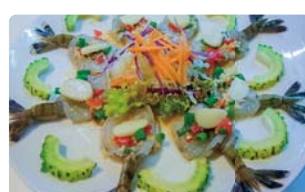
6. サイ・グローク・イサン *ไส้กรอกอีสาน* ¥900+税
東北地方のソーセージ
もち米が自然発酵した酸味が特徴



7. ムー・サテ *หมูสะเต๊ะ* ¥900+税
タイ式豚肉の串焼き (5本)



8. クン・チェ・ナムプラー *กุ้งแช่ข่าปลา* ¥1200+税
エビの刺身のサラダ仕立て   



 辛い料理です。辛さの調整はできません

 少し辛みのある料理です。辛さの調整はできません

   もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

サラダ・和え物

9. ソムタム・タイ *ส้มตำไทย*

青パパイヤのサラダ

¥900+税



10. ソムタム・タレー *ส้มตำทะเล*

シーフード入り、青パパイヤのサラダ

¥1000+税



11. ソムタム・プー *ส้มตำปู*

塩漬けのカニ入り、青パパイヤのサラダ

¥1000+税



12. ソムタム・プーパーラー *ส้มตำปูปลาร้า*

塩漬けのカニと魚入り、青パパイヤのサラダ

¥1000+税



13. ソムタム・プーマー *ส้มตำปูม้า*

渡り蟹入り、青パパイヤのサラダ

¥1200+税



14. タム・スア *ตำซั่ว*

そうめん入り、青パパイヤのサラダ

¥1200+税



15. ヤム・ウンセン *ยำวุ้นเส้น*

春雨サラダ

¥950+税



16. ヤム・タレー *ยำทะเล*

シーフードサラダ

¥950+税



サラダ・和え物

17. ヤム・タクライ *ยำตะไคร้*

シーフードとレモングラスのサラダ

¥950+税



18. ラープ・ムー *ลาบหมูอีสาน*

豚挽肉のスパイシーサラダ
* 鶏肉、牛肉にもできます

¥900+税



19. ナムトック・ムー *น้ำตกหมู*

豚トロ焼きのスパイシーサラダ
* 鶏肉、牛肉にもできます

¥950+税



20. ラープ・ムー・クア・ミー *ลาบหมูคั่วหมี่*

タイ北部の豚挽肉のスパイシーサラダ
🌊 タイ北部の郷土料理です

¥900+税



21. ヤム・ヌア・ヤーン *ยำเนื้อย่าง*

焼いた牛肉のスパイシーサラダ

¥950+税



22. ヤム・カポプラー *ยำกระเพาะปลา*

シーフードと揚げた魚の胃袋入りサラダ

¥1200+税



23. ヤム・サム・クローブ *ยำสามกรอบ*

揚げたシーフードと揚げた魚の胃袋入りサラダ

¥1200+税



24. ネーム・クック *แกงมกตุ๊ก*

生ソーセージと揚げた米の和え物、
たっぷりの野菜とハーブ添え

¥1200+税



もともとは辛い料理ですが控えめにもできます

パクチー入りです（抜くこともできます）

もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

スー プ

25. トム・ヤム・クン・ナムサイ

ต้มยำกุ้งน้ำใส

有頭エビの辛酸っぱいスープ
(ミルクの入らない澄んだスープ)

¥1200+税



26. トム・ヤム・クン・ナムコン

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

有頭エビの辛酸っぱいスープ
(ミルク入りのスープ)

¥1200+税



27. トム・ヤム・タレー・ナムサイ

ต้มยำทะเลน้ำใส

シーフード(無頭エビ、イカ、パーナ貝、魚団子)の
辛酸っぱいスープ(ミルクの入らない澄んだスープ)

¥1200+税



28. トム・ヤム・タレー・ナムコン

ต้มยำทะเลน้ำข้น

シーフード(無頭エビ、イカ、パーナ貝、魚団子)の
辛酸っぱいスープ(ミルク入りのスープ)

¥1200+税



29. トム・ヤム・ポーテック


ต้มยำป๊อแตง

無頭エビ、渡り蟹、イカ、パーナ貝、魚団子が入った
辛酸っぱいスープ

¥1200+税



 もともとは辛い料理ですが控えめにもできます

 パクチー入りです(抜くこともできます)

 もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

スープ

30. トム・カー・ガイ

ต้มข่าไก่

鶏肉とココナッツミルクの甘酸っぱいスープ

¥1200+税



31. ゲーン・チュード・タオフー

แกงจืดเต้าหู้

春雨と豚肉入り豆腐のスープ

¥1200+税



32. ゲーンソム・パック・ルアム

แกงส้มพริกงาม

エビと五目野菜の辛酸っぱいサワースープ

¥1200+税



33. カポプラー・ナムデン

กระเพาะปลาต้มเต้า

揚げた魚の胃袋入り、とろみのついたスープ

¥1200+税



カレー

34. ゲーン・キョウ・ワン・ガイ

แกงเขียวหวานไก่ 鶏肉のグリーンカレー

*豚肉、牛肉、エビにもできます

*牛肉、エビは +¥200

*ライスまたはそうめんの
セットにもできます

¥1200^{+税}



35. ゲーン・ペット・ガイ

แกงเผ็ดไก่ 鶏肉のレッドカレー

*豚肉、牛肉、エビにもできます

*牛肉、エビは +¥200

*ライスまたはそうめんの
セットにもできます

¥1200^{+税}



36. ゲーン・パー・ガイ

แกงป่าไก่ 森のカレー

ココナッツミルクを入れない

鶏肉入り具だくさんのカレー

*豚肉、牛肉、ナマズにもできます

*牛肉、ナマズは +¥200

*ライスセットにもできます

¥1200^{+税}



炒め物

37. プー・パツポン・カレー

ปูผัดผงกะหรี่

渡り蟹のカレー炒め

*ソフトシェルクラブにもできます +¥300

¥1150^{+税}



38. パット・ガパオ・ガイ

ผัดกระเพราไก่ 鶏肉のバジル炒め

*豚肉、牛肉、エビ、イカ、エビとイカのミックスにもできます

*鶏肉、豚肉以外は +¥200

¥900^{+税}



39. タム・カヌン

ตำขมขุ่น

若いジャックフルーツと豚肉の和え炒め

 タイ北部の郷土料理です

¥900^{+税}



40. ガイ・パット・メット・マムアン

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

鶏肉のカシューナッツ炒め

¥900^{+税}



41. パット・ウンセン

ผัดขี้เฒ่า

エビ入り春雨炒め

¥950^{+税}



 もともとは辛い料理ですが控えめにもできます

 パクチー入りです (抜くこともできます)

 もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

炒め物

42. パット・パックブン・ファイデー

ผัดผักบุ้งไฟแดง

空芯菜炒め

¥850+税



43. パット・ホイライ

ผัดหอยสวาย

あさりのチリペースト炒め

¥900+税



44. パット・パック・ルアンミット

ผัดผักรวมมิตร

エビ入り五目野菜炒め (オイスターソース味)

* 鶏肉、豚肉、牛肉、イカ、シーフードミックスにもできます

¥950+税



45. クン・パット・プリック・ゲーン

กุ้งผัดพริกแกง

エビとインゲンのレッドカレー炒め

* 鶏肉、豚肉、牛肉、イカ、シーフードミックスにもできます

¥950+税



46. シュー・シー・クン

ซูชิกุ้ง

有頭エビのレッドカレーとココナツミルク炒め

* 魚 (ティラピア1匹) にもできます +¥300

¥1200+税



47. クン・パット・プリオ・ワーン

กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

エビと野菜の甘酢炒め (ケチャップ味の酢豚風)

¥950+税



 もともとは辛い料理ですが控えめにもできます

 辛い料理です。辛さの調整はできません

 もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

炒め物

48. プラムック・パット・ナムプリックパオ

¥950+税

ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา

イカのチリペースト炒め *シーフードミックスにもできます



49. パット・ペッド・プラードウック

¥1450+税

ผัดเผ็ดปลาดุก

ナマズのレッドカレー炒め



50. パット・ペッド・ムーパー

¥1450+税

ผัดเผ็ดหมูป่า

猪のレッドカレーペーストとココナッツミルクの炒め物



51. パット・カナー・プラーケム

¥900+税

ผัดคะฉ่ายปลาเค็ม

カイラン菜と魚の塩漬けの炒め物



52. パット・カナー・ムーグロープ

¥900+税

ผัดคะฉ่ายหมูกรอบ

カイラン菜と揚げた豚バラ肉の炒め物

*ライスセットにもできます



辛い料理です。辛さの調整はできません

少し辛みのある料理です。辛さの調整はできません

もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

焼き物

54. ガイ・ヤーン

ไก่ย่าง

タイ式焼き鳥

¥900^{+税}



55. ピーク・ガイ・ヤーン

ปีกไก่ย่าง

手羽先焼き

¥900^{+税}



56. コー・ムー・ヤーン

คอหมูย่าง

豚トロ焼き

¥950^{+税}



57. ヌア・ヤーン

เนื้อย่าง

牛肉焼き

¥950^{+税}



58. スアー・ロン・ハーイ

เสี้อร่อยไห้

辛い味付けの牛バラ肉焼き

¥950^{+税}



焼き物

59. プラームック・ヤーン

ปลาหมึกย่าง

イカ焼き

¥950^{+税}



60. クン・パオ

กุ้งเผา

エビの姿焼き

¥1100^{+税}



61. プラー・パオ

ปลาเผา

魚(ティラピア)の塩焼き(姿焼き)

¥1450^{+税}



62. カイジャーオ・ムーサップ

ไข่เจียวหมูสับ

豚肉入り玉子焼き

*エビにもできます +¥200

¥800^{+税}



揚げ物

64. ピーク・ガイ・トード

ปีกไก่ทอด

手羽先揚げ

¥900^{+税}



65. ヌア・テツ・ディオー

เนื้อแดดเดียว

干し牛肉揚げ *鶏肉、豚肉にもできます

¥950^{+税}



66. ムー・トード・ガティアム

หมูทอดกระเทียม

豚肉のニンニク揚げ

¥900^{+税}



67. シークロン・ムー・トード・ガティアム・プリックタイ

ซีโครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

豚のスペアリブのニンニク風味揚げ

¥900^{+税}



68. タップ・ムー・トード・ガティアム・プリックタイ

ตับหมูทอดกระเทียมพริกไทย

豚レバーのニンニク風味揚げ炒め

¥900^{+税}



69. クン・トード・ガティアム・プリックタイ

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

エビのニンニク風味揚げ炒め

¥1000^{+税}



70. プラー・ラート・プリック

ปลาราดพริก

魚(ティラピア)の姿揚げ 甘辛酸っぱいソースがけ

¥1450^{+税}



蒸し物

71. クン・オップ・ウンセン

กุ้งอบวุ้นเส้น

春雨とエビの焼き蒸し煮

¥1200+税



72. プラー・ヌン・マナオ

ปลาขี้มดนา

魚(ティラピア1匹)のレモン蒸し

¥1450+税



73. プラームック・ヌン・マナオ

ปลาหมึกขี้มดนา

イカのレモン蒸し

¥950+税



74. プラー・ヌン・ブアイ

ปลาขี้มด

魚(ティラピア1匹)の梅干し入りタイ醤油蒸し

¥1450+税



75. プラー・ヌン・シーユー

ปลาขี้มด



魚(ティラピア1匹)のタイ醤油蒸し

¥1450+税



  もともとは辛い料理ですが控えめにすることもできます

 パクチー入りです(抜くこともできます)

  もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

麺類

76. パット・タイ

ผัดไทยกุ้งสด

タイの焼きそば(エビ入り)

¥900^{+税}



77. パット・シーユー

ผัดซีอิ๊ว

センヤイ(太い米麺)のタイ醤油炒め

¥900^{+税}



78. クイッティアオ・クア・ガイ

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

センヤイ(太い米麺)と鶏の炒め

¥900^{+税}



79. クイッティアオ・ナムトック

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

黒いスープのタイラーメン

¥800^{+税}



*豚肉と豚団子、牛肉と牛団子、牛すじ煮込みと牛団子からお選びください

*お好きな米麺をお選びください・センミー(極細麺)・センレック(細麺)・センヤイ(極太麺)



80. クイッティアオ・ナムサイ

ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส

白いスープのタイラーメン

¥800^{+税}



*豚肉と豚団子、牛肉と牛団子、牛すじ煮込みと牛団子からお選びください

*お好きな米麺をお選びください・センミー(極細麺)・センレック(細麺)・センヤイ(極太麺)



81. ガオラオ

ก๋วยเตี๋ยว

具だくさんの麺なしラーメンスープ

¥1150^{+税}



*豚肉と豚団子、牛肉と牛団子、牛すじ煮込みと牛団子からお選びください

*黒いスープ、白いスープからお選びください



麺類

82. クイツィアオ・トムヤム

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ トムヤムラーメン

*シーフードか豚肉をお選びください

*お好きな米麺をお選びください ・センミー（極細麺）・センレック（細麺）・センヤイ（極太麺）

¥900+税



83. バミー・ナム・ムーデー

บะหมี่น้ำ

チャーシュー入り白いスープのタイラーメン（汁あり）

バミー（中華麺）です

¥800+税



84. バミー・ヘン・ムーデー

บะหมี่แห้ง

チャーシュー入りタイラーメン（汁なし）

バミー（中華麺）です

¥800+税



85. イエンター・フォー

เย็นตาโฟ

紅腐乳（発酵させた豆腐）のスープ麺

*お好きな米麺をお選びください ・センミー（極細麺）・センレック（細麺）・センヤイ（極太麺）

¥900+税



86. ラート・ナー

ราตนา あんかけ麺

*シーフードか豚肉をお選びください

*お好きな麺をお選びください ・センミー（極細米麺） ・センヤイ（極太米麺） ・揚げ麺（中華麺）

¥900+税



87. カオ・ソイ

ข้าวซอย

ココナッツミルク風味のカレーラーメン

タイ北部の郷土料理です

*鶏肉か牛すじ煮込みからお選びください バミー（中華麺）です

¥900+税



*麺の大盛り +¥150



パクチー入りです（抜くこともできます）



少し辛みのある料理です。辛さの調整はできません

麺類

88. カノムチン・ナムヤー

ขนมจีนน้ำยา

ナムヤーは「魚の汁」という意味。

魚ベースのココナッツミルク入りカレー風味のそうめん

¥800+税



89. カノムチン・ナムギョウ

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

豚の軟骨とトマトカレーベースの汁そうめん

ミートソースを辛口にしたような味

 タイ北部の郷土料理です

¥800+税



90. クワイチャップ

ก๋วยจั๊บ

豚のもつ入りスープの幅広ライスヌードル

クワイチャップ(くるくる麺)です

¥900+税



91. スキー・ナーム

สุกี้

汁ありタイスキ

*シーフード、鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください

ウンセン(春雨)入りです

¥900+税



92. スキー・ヘーン

สุกี้แห้ง

汁なしタイスキ

*シーフード、鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください

ウンセン(春雨)入りです

¥900+税



ごはん物

93. カオ・パット・バイ・ガパオ

ข้าวผัดใบกระเพรา バジル炒めご飯

* 鶏肉、豚肉、牛肉、エビ、イカ、エビとイカのミックスからお選びください
* 牛肉は +¥100 各種シーフードは +¥200

¥900^{+税}



94. カオ・パット

ข้าวผัด タイのチャーハン

* エビ、イカ、エビとイカのミックス、カニ、
鶏肉、豚肉、牛肉からお選びください。

¥900^{+税}



95. カオ・クック・ガピ

ข้าวคลุกกะปิ

シュリンプペーストのチャーハン

¥1200^{+税}



96. カオ・オップ・サツパロット

ข้าวอบสับปะรด

シーフードとパイナップル入りチャーハン

¥900^{+税}



97. カオ・パット・ゲーン・キョウ・ワン・クン

ข้าวผัดแกงเขียวหวานกุ้ง

グリーンカレー味のエビ入りチャーハン

¥900^{+税}



98. カオ・マン・ガイ

ข้าวมันไก่ต้ม

ゆで鶏のせご飯

¥800^{+税}



99. カオ・マン・ガイ・トート

ข้าวมันไก่ทอด 揚げ鶏のせご飯

¥800^{+税}



* ライスの大盛り +¥100

 パクチー入りです (抜くこともできます)

 辛い料理です。辛さの調整はできません

 もともとは辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます

ごはん物

100. カオ・カームー

ข้าวหมู

豚足の五香粉煮込みのせご飯

¥900^{+税}



101. カオ・ムーデー

ข้าวหมูแดง

チャーシューのせご飯

¥900^{+税}



102. カオ・トム・ムー

ข้าวต้มหมู

豚肉入りお粥

*エビにもできます +¥200

¥800^{+税}



103. チョーク・ムー

โจ๊กหมู

豚肉入りとろとろのお粥

¥900^{+税}



104. カオスワイ

ข้าวสวย

タイの香り米 (ジャスミンライス)

¥380^{+税}



105. カオニャオ

ข้าวเหนียว

タイのもち米

¥480^{+税}



*ライスの大盛り +¥100 *もち米の大盛りはできません

 バクチー入りです (抜くこともできます)

デザート

106. サー・クー・ピャク

สารคู่เปียก

タピオカ ココナッツミルク

*お時間がかかりますので、お早めのご注文をおすすめします。

¥380^{+税}



107. グルアイ・ブワチー

กล้วยบวชชี

バナナのココナッツミルク煮

¥380^{+税}



108. ファックトーン・ゲーン・ブアット

ฟักทองแกงบวช

カボチャのココナッツミルク煮

¥380^{+税}



109. カノム・トイ

ขนมถ้วย

お餅とココナッツミルクを蒸したデザート

¥380^{+税}



110. アイティム・ガティ

ไอติมกะทิ

自家製ココナッツミルクのアイスクリーム

¥380^{+税}



鍋物

111. タイスキヤキ

¥1500^{+税}

สุกี้หม้อไฟ

しゃぶしゃぶのようにして食べるタイの鍋料理

*お二人様より承ります

เป็นราคาต่อคนตั้งแต่2คนขึ้นไป



112. チム・チュム

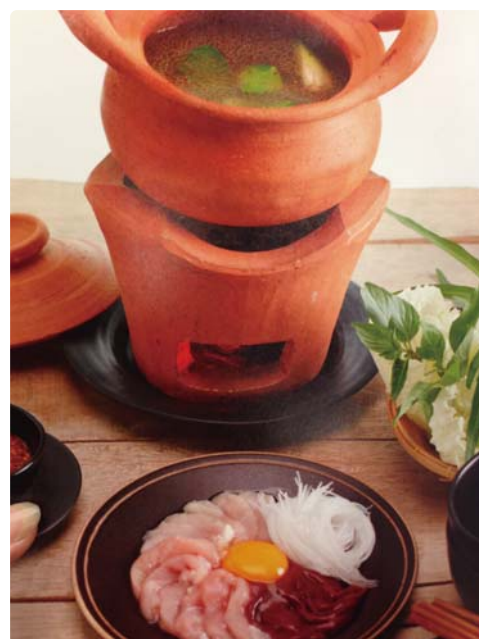
¥1500^{+税}

จิ้มจุ่ม

イサーン（タイ東北地方）のしゃぶしゃぶ

*お二人様より承ります

เป็นราคาต่อคนตั้งแต่2คนขึ้นไป



113. 具材の追加

各 ¥300^{+税}

鶏肉、豚肉、牛肉、豚レバー、エビ、イカ、野菜



本来辛い料理ですが、辛さ0から本場の辛さまで調整できます