

AZUTHAI FAVORITES おすすめ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong, P495*

辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo, P495*

ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O, P495*

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong (5 pieces), P525*

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi, P495*

バゴーン焼飯

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai, P495*

タイ風焼きそば

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces), P575*

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Green Chicken Curry*, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai, P525*

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili,

Pla Naeng Ma Naw, P1395

骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

AZUTHAI SIGNATURE DISHES 看板メニュー

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo, P475*

ラーブ・ム、豚ひき肉とミント、チリのサラダ、ライス付

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey, P475*

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Crispy Duck Salad*, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob, P475*

鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao, P395*

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Prawns with Salted Egg Yolk Sauce, *Goong Pad Khai Khem, P795*

Crispy Soft-Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob, P995*

クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, Tamarind Sauce, *Angus Neau Steak, P995*

アンガスビーフリブ(骨なし)/タマリンドソース

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob, P1395*

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop, P565*

豚とケールの炒め物

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod, P795*

フライドチキン ハーフチキン、クリスピーエシャロット、スイートチリソース

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai, P475*

ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル マクア・イヤウ・ヤド・サイ・クラ・プロウ・モオ

Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, Kale and Bean Sprouts, *Pad See Ew, P495*

ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ

AzuThai Roast Suckling Pig, Tamarind and Chili Sauces, *P9950 whole, P4975 half (order 1 day in advance)*

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P9,950、ハーフP4,975(前日までに要予約)

VEGETARIAN DISHES ベジタブル 野菜

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, Special Sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P295

タイ生春巻き 特製ソース添え

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P425

辛口パパイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, tofu, toasted coconut, lime and mushroom soy sauce dressing *Yam Som O*, P475

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P395

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

Clear Vegetable Soup, lemongrass, kaffir leaf, galangal, tomato, mushrooms, *Gaeng Liang* P425

野菜スープ レモングラス、カフィアリーブ、ガランガル、トマト、マッシュルーム

Crisp Fried Bean Curd, Red Coconut Curry and Kaffir, *ShuShee Tofu*, P395

揚げ豆腐 レッドココナッツカレー、カフィア

Stir- Fried Kale, Crispy Tofu, *Phak Kahna Thao Hu*, P445

豆腐 とケールの炒め物

Stir Fried Vegetables with Garlic, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Pad Phak Luam*, P395

ガーリック野菜炒め/ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Stir-fried Morning Glory, yellow bean paste, *Pad Phak Boong*, P325

空芯菜の炒め物 黄豆ペースト添え

Red Vegetable Curry, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Gaeng Phet Pak*, P445

レッド野菜カレー (ブロッコリー、カリフラワー、キャロット、アスパラガス、ペッパー)

Green Vegetable Curry, Broccoli, Cauliflower, Carrots, Asparagus, Peppers, *Kiew Wan Pak*, P445

グリーン野菜カレー ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、アスパラガス、胡椒

Vegetable Fried Rice, *Khao Pad Prik*, P395

野菜チャーハン

Vegetarian Pineapple Fried Rice, green beans, cashew, raisins, pineapple, *Khao Pad Sapparot*, P595

ベジタリアン向けパイナップルチャーハン グリーンビーンズ、カシュー、レーズン、パイナップル

Vegetable Phad Thai, broccoli, cauliflower, carrots, cabbage, bean sprouts, P425

野菜焼きそば ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、キャベツ、もやし

APPETIZERS アペタイザー 前菜

Azuthai Appetizer Sampler, Prawn Spring Rolls, Fish Cake, Fried Rolls (2 pieces each), P525

(add P225 for each additional set of appetizers)

海老の揚げ春巻き / 魚すり身のさつま揚げ / 揚げ春巻き 春雨と野菜添え

Fresh Thai Spring Rolls in Rice Paper, Special Sauce, *Poh Pia Paksot* (3 pieces), P295

タイ生春巻き 特製ソース添え

Fried Spring Rolls, Glass Noodles, Shrimp, Pork and Vegetables, *Poh Pia Tod* (3 pieces) P295

揚げ春巻き(3個) 春雨、豚肉、野菜

Crispy Prawn Spring Rolls, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Goong Hom Sabay* (5 pieces), P395

海老の揚げ春巻き/甘辛ソース添え

Shrimp Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Goong* (5 pieces), P525

海老すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Fish Cake, Sweet Spicy Dipping Sauce, *Tod Man Pla* (5 pieces), P425

魚すり身のさつま揚げ/甘辛ソース添え

Crispy Thai Style Chicken Wings, sweet chili sauce, *Peek Gai Thod Bai Toey*, P425

クリスピータイ式手羽先 パンダンリーフ、スイートチリソース

Chicken Satay, Peanut Dipping Sauce and Cucumber Achar, *Satay Gai* (5 pieces), P395

チキンサテ ピーナッツソース/きゅうリアシャル添え

Crispy Minced Pork Salad, chili, roasted rice powder and kaffir lime leaves, *Crispy Larb Moo*, P425

ラーブ・ム, 豚ひき肉とミント、チリの サラダ、ライス付

SOUPS スープ

Hot and Sour Prawn Soup*, lemongrass, kaffir lime leaves, fresh coriander, *Tom Yum Goong*, P495

辛酸っぱい海老のスープ/レモングラス、カフィアライムの葉、コリアンダー入り

Chicken Soup, Galangal, kaffir lime leaves, coconut milk, *Tom Ka Gai*, P445

鳥肉入りスープ/タイ生姜、カフィアライムの葉、ココナッツミルク入り

Spicy Seafood Soup, seabass, squid, prawns in clear broth, *Tom Yam Poh Tak*, P495

スパイシー海鮮ヌードル シーバス、イカ、エビのブイヨン

SALADS サラダ

Spicy Papaya Salad*, long beans, peanuts, tomato, chili, tamarind dressing *Som Tam*, P495

辛口パパイアサラダ(長豆、ピーナッツ、トマト、チリ、ライムドレッシング)

Crispy Catfish Salad, green mango, peanuts, mint, lime dressing, *Yam Pla Duk Foo*, P495

ナマズ肉の唐揚げサラダ(グリーンマンゴ、ピーナッツ、ミント、ライムドレッシング)

Thai Glass Noodle Salad*, prawns, minced pork, chili, lime dressing *Yam Woon Sen*, P425

タイ春雨サラダ(海老、チキン、チリ、ライムドレッシング)

Pomelo Salad, prawns, chicken, toasted coconut, lime dressing, *Yam Som O*, P495

ポメロサラダ(海老、チキン、トーストココナッツ、ライムドレッシング)

Crispy Duck Salad*, spring onions, tomatoes, chili, lime dressing *Yam Ped Grob*, P475

鴨唐揚げサラダ(ネギ、トマト、チリ、タマリンドドレッシング)

Larb Moo, Minced Pork Salad, Mint and Chili, served, Sticky Rice, P425

ラーブ・ム, 豚ひき肉とミント、チリの サラダ、ライス付

Grilled Eggplant Salad, minced tofu, lime juice, shallots, red chilies, *Yam Makua Yao*, P395

焼きナスサラダ 豆腐、ライム果汁、エシャロット、レッドチリ

CURRIES カレーライス (ジャスミンライス付)

Panang Beef Curry*, shallots, peanuts, kaffir lime leaf, *Panang Neua*, P695

ビーフカレー (エシャロット、ピーナッツ、カリフラワーリース)

Massaman Lamb Curry*, shallots, potatoes, peanuts, *Massaman Gaeh*, P695

マサマン ラムカレー(エシャロット、ジャガイモ、ピーナッツ)

Green Chicken Curry*, eggplant, basil, *Gaeng Kew Wan Gai*, P525

チキングリーンカレー(ナス、バジル)

Roast Duck Red Curry*, tomatoes, pineapple, *Gaeng Pet Phad Yang*, P695

鴨のローストレッドカレー(トマト アンド パイナップル)

Yellow Prawn Curry, pineapple, grapes, *Keang Leang Goong*, P695

エビのイエローカレー ケアン・レアン

All Curries are served with steamed Jasmine Rice.

NOODLES AND RICE 麺とご飯

Pad Thai with Prawns, stir-fried rice noodles, prawns, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P495
タイ風焼きそば

Pad Thai with Chicken, stir-fried rice noodles, chicken, egg, spring onions, peanuts, *Pad Thai*, P495
チキン焼きそば/ライスヌードル、チキン、卵、ネギ、ピーナッツ

Stir-Fried Rice Noodles with Chicken, Kale and Bean Sprouts, *Pad See Ew*, P495
ライスヌードル、チキン、ケール、スプラウトの炒め パッド・シー・エウ

Thai Bagoong Fried Rice, sweet pork, dried shrimp, egg, green mango, long beans, shallots, *Khao Kapi*, P495
バゴーン焼飯

Shrimp Fried Rice, *Khao Pad Goong*, P475
海老焼飯

Chicken Fried Rice, *Khao Pad Gai*, P425
鳥肉焼飯

Pineapple Fried Rice, Chicken, Shrimp, Green Beans, Cashew Nuts and Raisins served in a Pineapple, *Khao Pad Sapparot*, P595
パイナップル炒飯 カオ・パッド・オブ・サパロット

Steamed Thai Jasmine Rice, P80
ジャスミンライス

Garlic Thai Jasmine Rice, P110
ガーリックジャスミンライス

Steamed Brown Rice, P90
玄米

MAINS メインディッシュ 主菜

SEAFOOD

Steamed Whole Boneless Apahap with Lime*, local seabass, lime, fish sauce, garlic, coriander, chili, *Pla Naeng Ma Naw*, P1395
骨なしスズキのライム、魚油、ニンニク、コリアンダー、チリ姿蒸し

Crispy Whole Boneless Apahap with Garlic, local seabass, crispy whole garlic, black pepper, fish sauce, *Pla Tod Gratiem*, P1395
スズキのにんにくとコショウ姿揚げ

Crispy Whole Boneless Apahap with Tamarind Sauce*, local seabass, tamarind sauce, *Pla Jian Nam Mak Am*, P1395
骨なしスズキの姿揚げ タマリンドソースがけ

Chili Garlic Prawns*, (5 pcs.) *Goong Pad Prik Kratiem*, P895
海老のニンニクチリ炒め

Crispy Fried Whole Boneless Lapu-Lapu with Sweet Chili Sauce, *Pla Rad Prik*, P1395
骨をとったラプラプのクリスピーフライ、甘辛ソース プラ・ラッド・プリック

Prawns with Glass Noodles in Hot Pot, *Goong Ob Woon Sen*, P825
大海老と春雨の鍋

Stir-Fried Scallops with Sweet Basil, U.S. Scallops, *Pad Bai Thorapa*, P1295
ホタテとスイートバジルの炒め物

Crispy Sweet and Spicy Fish*, long beans, kaffir lime leaves, *Phad Phet Pla*, P595
クリスピースイート&サワーフィッシュ ロングビーンズ、カフィアライムリーブ

Shrimp Cake Stuffed Eggplant, minced pork, yellow beans, hot basil, *Makua Yao Yasai*, P475
ナスの豚肉詰め、黄インゲン、ホットバジル

Crispy Soft Shell Crab, garlic pepper sauce, *Poo Nim Tod Grob*, P995
クリスピーソフトシェルクラブ ガーリックペッパーソース

PORK

AzuThai Roast Suckling, Tamarind and Chili Sauces, *P9950 whole, P4975 half (order 1 day in advance)*

ロースト仔豚 タマリンドソース、チリソース、一頭P8950、ハーフP4475(前日までに要予約)

Baby Crispy Pata, crispy suckling pig leg, green chili and red chili sauces, *Kha Moo Tod Grob, P1395*

豚の足の唐揚げ 2種類のタイ風ソース添え

Crispy Pork with Stir-Fried Kale, *Pahk Kahna Moo Krop, P565*

豚とケールの炒め物

Minced Pork Omelette, *Khai Jiao Moo Sab, P395*

豚挽肉のオムレツ

Grilled Pork Neck with Dried Chili Dipping Sauce, *Kor Moo Yang Nam Jim Jaew, P495*

焼き豚トロ(ネック)とドライチリソース

BEEF and CHICKEN

AzuThai Grilled U.S. Angus Boneless Beef Ribs, Tamarind Sauce, *Angus Neau Steak, P995*

アンガスビーフリブ(骨なし)/タマリンドソース

AzuThai Fried Chicken, half chicken, crispy shallots, sweet chili sauce, *Gai Thod P795*

タイ風フライドチキン、クリスピーエシャロットとスイートチリソース ガイ・トッド

Pandan Chicken, Sweet Soy Sauce, *Gai Ho Bai Toey (5 pieces), P575*

鳥肉のパンダン葉包み 甘醤油添え

Stir-Fried Minced Chicken, Chili and Basil Leaves, *Gai Kra Prow, P525*

鳥挽肉のチリとバジル炒め

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts *Gai Pad Med Ma Muang, P545*

鳥肉とカシューナッツ炒め

NOODLE SOUP SPECIALS

Egg Noodles in Spicy Seafood Soup, Shrimp, Mushrooms, Tomatoes, Lemongrass, Galangal,

Kaffir Lime Leaves and Milk, *Tom Yum Nam Kohn, P580*

スパイシー海鮮ヌードルスープ エビ、マッシュルーム、トマト、レモングラス、ガランガル、カフィアライムリーフ、ミルク

Spicy Rice Noodle Soup, Minced Pork, Shrimp Balls, Ground Peanuts, Cilantro, Bean Sprouts,

Basil, Thai Limes, *Tom Yum Nam Say, P545*

スパイシーライスヌードルスープ ミンチポーク、エビ団子、粗挽きピーナッツ、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style "Sukiyaki", Glass Noodles, Prawns, Squid, Morning Glory, Napa Cabbage, Celery,

Egg, Spring Onions and Special Chili Sauce, *Thai Suki, P580*

タイスキ 春雨、エビ、イカ、白菜、セロリ、卵、ネギ、特製チリソース

Thai Style "Pho" with Beef, Rice Noodles, Sliced U.S. Beef, Bean Sprouts, Cilantro,

Toasted Garlic, Star Anise and Cinnamon, *Guoi Tiao, P545*

ビーフヌードル/ライス麺、八角、シナモン、もやし入り

Chiang Mai Style Egg Noodles, Chicken, Yellow Curry, Pickles, Cilantro,

Crispy Noodles and Thai Limes, *Khao Soi, P575*

かたやきそばチキンカレーかけ

Egg Noodles with Roast Duck, Toasted Garlic and Cilantro, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes,

Ba Mee Ped Yang, P575

ローストダックヌードル 炙りニンニク、コリアンダー、もやし、バジル、ライム

Thai Style "Pho" with Chicken, Rice Noodles, Ampalaya, Bean Sprouts, Basil, Thai Limes,

Guoi Tiao Mara, P545

チキンフォー/ライスヌードル、ニガウリ、もやし、バジル、ライム

DESSERTS デザート

Mango Sticky Rice Ice Cream Sundae, P295

Fresh Mango over warm Sticky Rice topped with homemade Mango Ice Cream, Coconut Cream and Toasted Rice

Thai Coconut Ice Cream Sundae, P295

Homemade Coconut Ice Cream with Coconut Cream and Toasted Coconut over warm Sticky Rice with Fresh Coconut, Corn, Peanuts, Jackfruit and Kaong

Double Thai Tea Float, P195

Thai iced tea with Black Sago, topped with homemade Thai Tea Ice Cream and Condensed Milk

Thai Coffee Jelly Float, P195

Iced Segafredo Coffee with Coffee Jelly and Condensed Milk topped with homemade Vanilla Ice Cream

Mango with Sticky Rice, Khao Niao Ma Muang, P295

マンゴと蒸かし餅

Water Chestnuts with Coconut Milk, Tap Tim Krob, P225

くわいの実とココナッツミルク

Thai Style Halo-Halo, Ruamit, P225

タイ風ハロハロ

Tapioca and Coconut Cream in Pandan Cups, Tako (3 pieces), P175

タピオカとココナッツクリームのパンダン葉カップ入り

Fresh Fruits, Thai Chili Salt, Prik Kab Klua, P295

果物のタイチリ塩添え

Homemade Ice Creams (2 scoops), Banana, Thai Tea, Chocolate, Vanilla P195

自家製アイスクリーム(2 スクープ) バナナ、タイティー、ココナッツ、チョコレート

Homemade Sherbets (2 scoops), Coconut, Coconut-Lychee, P195

自家製 シャーベット(2 スクープ) ブコーライチ、

BEVERAGES

Thai Iced Tea, P100

Thai Iced Coffee, P100

Lemongrass Iced Tea, P100

Real Brewed Iced Tea, P100

Softdrinks, P100

Calamansi Soda, P100

Segafredo Coffee, P125

Twinings Herbal Teas, P100

Tiger Beer, Chang Thai Beer, San Miguel Premium Beer P150,

San Miguel Pale Pilsen, San Mig Lite, P120

Cebuery Craft Beers P250

FRESH FRUIT JUICES

Thai Lime, Apple, Dalandan, Watermelon, Mango, Orange, Pineapple, Lemonade, P150

Calamansi, Dayap, P125

WATERS

Bottled Water, P75

Soda Water, P100

Tonic Water, P100

Badoit Sparkling Water (750ml), P225

AZUTHAI WEEKDAY LUNCH SET MENUS

Monday to Friday
695+ 10% Service Charge

MONDAY

PANDAN CHICKEN, SWEET SOY SAUCE AND CUCUMBER RELISH
BAGOONG FRIED RICE, SWEET PORK, GREEN MANGO AND PRAWNS
COCONUT SHERBET

TUESDAY

TOM YUM GOONG – HOT AND SOUR PRAWN SOUP, LEMONGRASS, KAFFIR LIME LEAVES, FRESH CORIANDER
AZUTHAI PAD THAI – STIR FRIED RICE NOODLES, PRAWNS, EGG AND BEANSPROUTS
HOMEMADE ICE CREAM

WEDNESDAY

SOM TAM – SPICY PAPAYA SALAD, TOMATOES, LONGBEANS, CHILI AND LIME DRESSING
GREEN CHICKEN CURRY, EGGPLANT AND BASIL
UNLIMITED JASMINE OR BROWN RICE
COCONUT SHERBET

THURSDAY

POMELO SALAD, PRAWNS, CHICKEN, TOASTED COCONUT, LIME DRESSING
MASSAMAN LAMB CURRY, POTATOES AND PEANUTS
UNLIMITED JASMINE OR BROWN RICE
HOMEMADE ICE CREAM

FRIDAY

TOM YUM POH TAK – HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP, LEMONGRASS, KAFFIR LIME LEAVES, FRESH CORIANDER
GAI KRA PROW – STIR FRIED MINCED CHICKEN, CHILI AND HOT BASIL AND FRIED EGG
UNLIMITED JASMINE OR BROWN RICE
COCONUT SHERBET

**AZUTHAI LUNCH AND DINNER BUFFET MENUS
FOR PRIVATE PARTIES**

BUFFET MENU A

SHRIMP CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE
CRISP FRIED SPRING ROLLS, GLASS NOODLES, PORK AND VEGETABLES
CRISPY CATFISH SALAD, GREEN MANGO, PEANUTS, MINT, LIME DRESSING
MASSAMAN LAMB CURRY, SHALLOTS, POTATOES, PEANUTS
STEAMED BONELESS APAHAP, LIME, FISH SAUCE, GARLIC, CORIANDER AND CHILI
PANDAN CHICKEN, SWEET SOY SAUCE
BAGOONG FRIED RICE
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI
MINI THAI HALO-HALO
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS
FRESH FRUITS
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1145+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS
P1245+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

BUFFET MENU B

FISH CAKES, SWEET SPICY DIPPING SAUCE
FRESH THAI SPRING ROLLS IN RICE PAPER, SPECIAL SAUCE
POMELO SALAD, PRAWNS, CHICKEN, TOASTED COCONUT, LIME DRESSING
GREEN CHICKEN CURRY, EGGPLANT AND BASIL
FRIED BONELESS APAHAP, CRISP GARLIC
GRILLED U.S. BEEF RIBS, TAMARIND SAUCE
RED VEGETABLE CURRY, BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, ASPARAGUS, PEPPERS
BAGOONG FRIED RICE
THAI STYLE FRIED NOODLES, PAD THAI
MINI WATER CHESTNUTS, COCONUT MILK
MANGO , STICKY RICE
TAPIOCA AND COCONUT CREAM IN PANDAN CUPS
SOFTDRINKS AND REAL BREWED ICED TEA (BOTTOMLESS)

P1195+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, MINIMUM OF 30 PERSONS
P1295+ 10% SERVICE CHARGE PER PERSON, FOR LESS THAN 30 PERSONS

HOUSE SPECIALTY

AZUTHAI ROAST SUCKLING PIG, TAMARIND AND CHILI SAUCES
P9950+ WHOLE (FOR 10-15 PERSONS, 1 DAY NOTICE)