

食。 大事に作られ。 命を吹き込まれ、テーブルへ。

私たちは新鮮、フレッシュで体に良い食材かつ環境にやさしい持続可能な食を提供するよう心がけております。提供する食材はすべて独立ラベルが設定しているガイドラインの基準を満たしております。

自然の海でとれた海産物はMSC持続可能の基準を守り、養殖された海産物はASCの基準を守っております。これらの基準は農林水産を守るためにできた厳しい数値です。

これらの基準を守った食材を選択することで、私たちは今の海を守りそして未来の世代の食へともつなげていきます。

以下のマークは各料理の内容を示しております。



ベジタリアン。卵や乳製品が入っていることも



おすすめの一品



msc-c-54472

このマークがついた海産物はMSCの基準を守った漁業から仕入れております。すべて持続可能な方法で漁業を続けております。

www.msc.org



asc-c-00608

このマークがついた海産物はASCの基準を守った養殖環境で育てられております。

www.asc-aqua.org



-  シェムリアップから車で20分、アンコールシルク牧場とプクパゴダがあるプークは地元の市場、パゴダ、水田や蓮農場があるカンボジアの昔ながらの村です。当ホテルのシェフPisith Theamはプークで生まれ育ちました。彼の風味豊かな料理はカンボジアの伝統と文化を反映しております。

Appetizer 前菜

Roasted eggplant salad ロースト茄子サラダ

地元産クレソン、ロースト揚げニンニク、揚げたシャロット

Main Course メインコース

Sautéed chicken チキンソテー

生姜、サトウキビ、分葱、ノコギリ葉、カンポット魚醤、蒸しジャスミン米

Dessert デザート

Num Krok

甘い米のケーキ、ココナッツ、サトウキビ、分葱

Lobster Extravaganza ロブスター

メインコースを「メコンロブスターのグリル、ガランガル、カフィアライム、タマリンドソース」にアップグレードもできます。

メインの代わりに+USD10又はコースに追加で+USD14

- アンコール遺跡の玄関であるシェムリアップはユネスコ世界遺産に登録されているアンコールワットで最もよく知られております。アンコールワットは19世紀にフランス人の探検家に初めて発見され、古代帝国の陰からは想像もできないほどにぎやかな街へと発展していきました。

Appetizer 前菜

Grilled fish salad グリルド・フィッシュサラダ

グリーンマンゴー、煎りピーナッツ、ニンニク、バジル、ライム

Soup スープ

チキンの酸味スープ

冬瓜、パイナップル、キャラワイの葉っぱ、カンポット魚醤

Main Course メイン

Wok-fried prawn curry 炒め海老カレー

分葱、ココナッツミルク、煎りピーナッツ、蒸しジャスミン米

Dessert デザート

クメールデザートの盛り合わせ

蒸したバナナケーキ、かぼちゃのケーキ、カッサヴァのプリン

Lobster Extravaganza ロブスター

メインコースを「メコンロブスターのグリル、ガランガル、カフィアライム、タマリンドソース」にアップグレードもできます。

メインの代わりに+USD10又はコースに追加で+USD14

🍴 カンボジア北西部のサンケエ川沿いに位置するバットバンはバットバン州の州都です。絵になる美しい山々と田園地帯そしてフランス植民地時代のコロニアル建築も良好な状態で保存され、素敵な街並みです。バットバンはその他お米とランブータンなどのフレッシュフルーツでも有名です。

Appetizer 前菜

Fresh spring rolls 生春巻き

海老、胡瓜、クメール麺、煎りココナッツソース

Second Course セカンドコース

Braised minced fish 魚の蒸し煮

レモングラス、ココナッツミルク、カフィアライム、カンポット魚醤

Soup スープ

Prawn sour soup 海老の酸味スープ

レモングラス、カフィアライム葉、カンポット魚醤、バジル

Main Course メイン

Wok-fried beef striploin ビーフストリップロイン炒め

潰胡椒、玉ねぎ、地元産クレソン、蒸しジャスミン米

Dessert デザート

Sticky rice もち米

パンダンカスタードとマンゴー

Lobster Extravaganza ロブスター

メインコースを「メコンロブスターのグリル、ガランガル、カフィアライム、タマリンドソース」にアップグレードもできます。

メインの代わりに+USD10又はコースに追加で+USD14



APPETIZERS 前菜

-  **Fresh spring rolls** 生春巻き 15
海老、胡瓜、クメール麺、煎りココナッツソース
-  **Khmer rice crêpe** クメール・ライス・クレープ 17.50
豚ひき肉、海老、もやし、香草、クルディテ、ピーナッツドレッシング
-  **Seafood duet salad** シーフード・デュエットサラダ 19
茹でブラックタイガー海老、ツナタルタル、アボカド、ウズラの卵、アスパラガス、レモン
-  **Pan-fried foie gras** 焼きフォアグラ 22.50
クリスピー・ブリオッシュ、鴨コンフィのリガトーニ、プルーン・マンゴー・リンゴのチャツネ

SALADS サラダ

-  **Roasted eggplant salad** ロースト茄子サラダ 12.50
地元産クレソン、ロースト揚げニンニク、揚げたシャロット、醤油ドレッシング
- Green mango salad** グリーンマンゴーサラダ 14
グリルチキン、煎りピーナッツ、ニンニク、バジル、カンポット魚醤
- Lotus salad** 蓮サラダ 15
グリルドビーフ、蓮の種、レタスの茎、蓮の花、バジル、スイートチリドレッシング

SOUPS スープ

-  **Roasted tomato soup** ローストトマトスープ 12
白金ホタテ、蜂蜜、クルミ、ペスト、サワークリーム
-  **French onion soup** フレンチオニオンスープ 12
パルメザンブルシュケッタ
-  **Seafood sour soup** シーフード酸味スープ 12
冬瓜、パイナップル、キャラワイの葉っぱ、カンポット魚醤

FOR ANY VEGETARIAN OPTIONS OR DIETARY REQUIREMENTS, OUR CHEF WILL BE MORE THAN HAPPY TO CUSTOMIZE A SELECTION FOR YOU

PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS AND SUBJECT TO A SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES

ベジタリアンや食事制限などお客様のご要望に合わせて料理をカスタマイズいたします。

価格はUSドルで表示され、サービス料と税金がかかります。

KHMER SELECTION クメール・セレクション

-  **Steamed Mekong river fish fillet** メコン川、魚フィレの蒸し焼き 26
ニンニク、唐辛子、レモングラス、ノコギリ葉、ピーナッツとタマリンドソース
-  **Stir-fried black tiger prawn** ブラックタイガー海老炒め 25
生姜、サトウキビ、分葱、オイスターソース
- Roasted young chicken** 若鳥のロースト 27.50
蜂蜜、ニンニク、パロックタマリンドソース、ピーナッツ、クルディテ
-   **Seafood amok** シーフードアモック 29.50
カレーペースト、ココナッツミルク、ノホー葉
- Honey glazed baby pork ribs** 子豚のリブ、蜂蜜のソース 27
茄子のグリル、カンポット胡椒ソース
-  **Stewed veal ossobuco** 子羊の煮込みオツブコ 33
サトウキビ、アニス、ニンニク、カンポット魚醤ソース、卵、ノコギリの葉

クメール・セレクションすべてに蒸し白米、玄米又はジャスミン米からお選びできます。

FOR ANY VEGETARIAN OPTIONS OR DIETARY REQUIREMENTS, OUR CHEF WILL BE MORE THAN HAPPY TO CUSTOMIZE A SELECTION FOR YOU

PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS AND SUBJECT TO A SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES

ベジタリアンや食事制限などお客様のご要望に合わせて料理をカスタマイズいたします。

価格はUSドルで表示され、サービス料と税金がかかります。



チャコールグリルから

SEAFOOD シーフード

 Stuffed baby calamari 詰め子烏賊	30
カフィアライム葉、レモングラス、ニンニク、ワラキノコ	
Salmon fillet サーモンフィレ	37
 Mekong river prawn メコン川海老	39
 Pancetta wrapped Mekong river fish fillet, organic cherry tomato confit	32
メコン川魚フィレのパンチェッタ包み, 有機チェリートマトのコンフィ	
 Sautéed black tiger prawn, garlic-butter, parsley	35
ブラックタイガー海老のソテー、ガーリックバター、パセリ	
 Pan-roasted white gold scallop, cauliflower panna cotta, truffle jus	35
白金ホタテのロースト、カリフラワーのパンナコッタ、トリュフのジュ	

MEATS お肉

US -PRIME BEEF US -プライムビーフ

Tenderloin テンダーロイン, 100 g	37.50
Tenderloin テンダーロイン, 200 g	47.50
Tenderloin テンダーロイン, 400 g	72.50
Sirloin サーロイン, 180 g	35
Rib-eye リブアイ, 300 g	49.50

AUSTRALIAN オーストラリア

Roasted rack of lamb 子羊のローストラック	41
--	----

POULTRY 鶏

Roasted cornish game hen, garlic, thyme	29.50
コルニッシュジビエ鶏のロースト、ニンニク、タイム	
Pan-fried duck breast 焼き鴨胸肉	39.50

チャコールグリルすべてにお好きなサイドディッシュとソースが一つずつお選びできます。

FOR ANY VEGETARIAN OPTIONS OR DIETARY REQUIREMENTS, OUR CHEF WILL BE MORE THAN HAPPY TO CUSTOMIZE A SELECTION FOR YOU

PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS AND SUBJECT TO A SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES

ベジタリアンや食事制限などお客様のご要望に合わせて料理をカスタマイズいたします。

価格はUSドルで表示され、サービス料と税金がかかります。

SIDE DISHES サイドディッシュ

VEGETABLES 野菜

Cauliflower gratin カリフラワーグラタン	5
Glazed young carrots, butter, shallots, parsley グレイズド・ヤングキャロット、バター、シャロット、パセリ	5
Sautéed sugar snap peas with almond スナップ豆とアーモンドのソテー	5
Stir-fried morning glory with garlic, palm sugar, soy sauce 空心菜炒め、ニンニク、サトウキビ、醤油ソース	5
Wok-fried green vegetables with holy basil, Kampot green pepper 青野菜とホーリーバジル炒め、カンポットグリーン胡椒	5

POTATOES ポテト

Classic French fries フライドポテト	5
Gratin Dauphinoise with béchamel, parmesan cheese グラタンドフィノワーズ、ベシャメルソース、パルメザンチーズ	5
Mashed potatoes with garlic chips マッシュポテトとガーリックチップス	5

RICE ライス

Steamed jasmine brown or white jasmine rice 蒸した白又は茶ジャスミン米	5
--	---

SAUCES ソース

- Beurre blanc 白バター
- Tamarind sauce タマリンドソース
- Mushroom sauce マッシュルームソース
- Mustard sauce マスタードソース
- Béarnaise sauce ベアルネーズソース
- Green pepper sauce グリーン胡椒ソース
- Mint chutney ミントチャツネ
- Honey-anise jus 蜂蜜とアニスのジュ

チャコールグリルすべてにお好きなサイドディッシュとソースが一つずつお選びできます。

PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS AND SUBJECT TO A SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES
価格はUSドルで表示され、サービス料と税金がかかります。



DESSERT デザート

Akor cake ケーキ	7.50
ココナッツミルク、ゴマ	
Sticky rice もち米	7.50
パンダンカスタード、ココナッツミルク	
Seasonal fresh fruits 季節のフレッシュフルーツ	6
Chocolate and peanut butter fondant	9.50
チョコレートとピーナッツバターのフォンダンチョコレートアイスクリームを添えて Served with white chocolate ice cream	
 Pineapple and banana crumble パイナップルとバナナのクランブル	8
ココナッツソルベを添えて	
Cheese selection, crackers, bread, fig marmalade	14
チーズセレクション、クラッカー、パン、イチジクのマーマレード	
Homemade ice creams and sorbets 自家製アイスクリームとソルベ	2
Vanilla, dark chocolate, white chocolate, mango, honeycomb, passion fruit, strawberry, mango, raspberry, coconut バニラ、ダークチョコレート、ホワイトチョコレート、マンゴー、 蜂蜜、パッションフルーツ、イチゴ、マンゴー、木苺、ココナッツ	

FOR ANY VEGETARIAN OPTIONS OR DIETARY REQUIREMENTS, OUR CHEF WILL BE MORE THAN HAPPY TO CUSTOMIZE A SELECTION FOR YOU

PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS AND SUBJECT TO A SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAXES

ベジタリアンや食事制限などお客様のご要望に合わせて料理をカスタマイズいたします。

価格はUSDルで表示され、サービス料と税金がかかります。