



本格的な料理が勢ぞろい!

Ethnic

現地シェフによる本場の味わいから
洗練されたレストラン料理まで、
関西エスニック界がさらに進化しました!

PHOTO: Agence Sachiko Miyazaki TEXT: Kiyoko Fukui

エスニック

エスニックのカレー
ある パンコスタイル
¥4,500 (ハーフ ¥3,000)

RESTAURANT

【主理人】チュバヤン マナツさん
「マンガツリー」から
料理技術のため来阪し、
クオリティの高い料理を
提供。タイ料理のレシ
ポにも精通する実力派。

■ 質や味のハーブや香辛料に驚く、
見た目も華やかな本場料理
■ 格調高い店内と、東京にはないオー
プンキッチンがのんびり

世界中の美食家が愛する名店が上陸!

マンガツリー大阪
TEL 06-6485-7325 南大阪・梅田

パンコスタイルなど世界で選ばれた都市で愛されるタイレ
ス・トンが、国内20店舗を大規模にオープン。「オーセンティック・タイ・
キューズ」をテーマに、フレッシュなハーブと香辛料を的確に
用いた上質な料理が多彩にラインアップ。職人技をタイ伝統の技
で仕上げる華やかなりと、どれも感動のおいしさ!

※大阪梅田駅前4階 マンゴツリー大阪南館8階・11階・12階・13階・14階・15階・16階・17階・18階・19階・20階
※全100席、宴会コース ¥1,500、ブッフェ形式のランチも好評



バンコクから
大阪へ上陸。
忠実に再現される
本国の味を。

バンコクに本店を持つタイ料
理レストラン。スイートパジルや
マナオなど、伝統料理に欠かせ
ない多彩なハーブや調味料にこ
だわり、辛み、酸味、甘みまで本
国の味を忠実に再現。マンゴー
やココナツのデザートは女性
やチビッコにも好評だ。広々とし
たフロアで、家族連れやグルー
プでもゆったりと楽しめる。

屋台風スードルやガバオ
など、約30種類の料理を
頂けるビュッフェスタイル
ランチ。大人2,500円、
小学生1,500円、6歳未
満は無料。



2013年
4月
OPEN

●タイ料理
マンゴツリー
mango tree osaka
TEL 06-6485-7325

11:00~14:30 (LO) 17:00~22:00 (LO)
予算・昼2,500円〜、夜3,900円〜
無休(施設に準ずる)
●グランフロント大阪 南館8F
テーブル88席、個室1室(〜12名、6名以上でコース利用の
場合のみ) カード可 禁煙 昼は予約不可

京都神の
新しいうまい店
注目の皿400!

ターナル周辺
うまいマップ
探しやすい
アクセス
がばり!

うまい本

2014

情報の海に流されて
うまいものを逃してしまわないで
残念すぎる。

mango tree osaka
Authentic Thai Cuisine
グランフロント大阪 南館8階 TEL 06-6485-7325

X'mas
クリスマスディナー
スペシャルコース
全7品 おひとり様
10,500円

Glass champagne
乾杯のシャンパン

Cold appetizer
旬の海鮮 3種のタイスタイルアペタイザー

Hot appetizer
京産鴨ロースのロティ、アワビ茸のソテー スイートソイソース
Roasted Wild Duck from Kyoto, Mushroom and Sweet Soy Sauce

Soup
ズワイガニと聖護院カブのココナツスープ
Coconut Soup, Snow Crab and Turnip from Kyoto

Fish
手長海老のカダイフ巻きフライ ガバオオイルとサムロットソース
Fried Freshwater Prawn wrapped with Kadiif, Holy Basil and Sweet Chili

Main
香川産讃岐オリブ牛ロースステーキ 2種の特製ソース 彩り野菜添え
Beef Sirloin from Kagawa, Vegetables, Red Wine Sauce and Dry Chili

Dessert
グランドフロント大阪 南館 8階
2013年12月22~25日までのマンガツリー大阪限定X'masコース
営業時間 ランチ 11:00~15:30 (LO.14:30) ディナー17:00~23:00 (LO.22:00)

プッシュドノエル パラのフレーバーが香るソルベとともに
Buche de Noel and Sorbet flavored of Rose
コーヒー または マンゴティー