



Grand Menu

TROPICAL SPICE & HERBS



At the Tropical Herb Factory, experienced chefs with a background in overseas resort destinations offer authentic tropical menus featuring a variety of herbs and spices from Sri Lanka, Indonesia, Thailand, Singapore, South India, Mexico, and more. The restaurant is a resort oasis filled with the desire for customers to experience the ambiance of a tropical resort and feel refreshed, even while in Shizuoka.

トロピカルハーブファクトリーでは海外リゾート地での経験を持った本場のシェフたちがスリランカをはじめインドネシア・タイ・シンガポール・南インド・メキシコなど、様々なハーブやスパイスを使用した本格的な南国ならではのメニューをご提供します。静岡にしながら南国リゾートの気分を感じてリフレッシュして欲しいという想いが詰まったリゾートレストランです。



Chicken Fajita

チキンファジータ

In Tex-Mex cuisine, grilled chicken is commonly used, but in our restaurant, we also incorporate shrimp. We enhance the flavor with paprika powder, garlic powder, black pepper, white pepper, onion powder, oregano, thyme, and cayenne. Served with warm grilled tortillas, guacamole salad, sour cream, and salsa sauce. Feel free to assemble your own with your preferred seasoning on the tortilla.

テクス・メクス料理で、一般的にはグリルチキンが使われていますが、当店ではエビも使用しています。パプリカパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、オニオンパウダー、オレガノ、タイム、カエンで風味を加え味付けしています。グリルで温めたトルティヤとワカモレサラダ、サワークリーム、サルサソースでご提供します。トルティーヤに具材を乗せて好きな味付けでお召し上がりください。

(英語: Tex-Mex cuisine)

※一般的にはメキシコ風のアメリカ料理を表す際に使われる言葉である。また、メキシコ料理と近縁の、テキサス州独自の料理でもある。テックス・メックス料理とも表記される。



¥1709(込み ¥1880)





Nasi goreng

ナシゴレン

Nasi Goreng is a rice dish originating from Indonesia. "Nasi" means rice, and "Goreng" means fried or sautéed. It's a dish similar to fried rice, where rice and ingredients are stir-fried and seasoned with various condiments. Our Nasi Goreng sauce is specially crafted, mixed with red chili for an extra kick. For those looking to intensify the flavor, it is highly recommended. Served with vegetable pickles, chili paste (with small shrimp), and Satay chicken (grilled chicken with spices & herbs) on banana leaves.



Indonesia

ナシゴレンはインドネシア発祥の米料理です。ナシゴレンの「ナシ」は「ごはん」、「ゴレン」は「炒める、揚げる」という意味で、ごはんと具材を炒め合わせて調味料で味つけをして作られる、チャーハンとよく似た料理です。ナシゴレンソースは当店特製で、赤唐辛子と混ぜて、さらに味を濃くしたい方にはおすすめです。

野菜ピクルス、チリペースト(小エビ入り)、鶏胸肉のサテ(スパイス & ハーブのグリルチキン)バナナリーフに乗せてご提供します。

¥1681(込み ¥1850)



Quesadilla

ケサディーヤ

Quesadilla is a Mexican dish, but at our restaurant, it is crafted into a sandwich with seasoned chicken (garlic powder, chili powder, cumin, thyme, black pepper), bell peppers, shallots, and mozzarella cheese, grilled on a hotplate and enclosed in a tortilla. It is served with jalapeños, olives, guacamole salad, tacos with salsa sauce, sour cream, and chili sauce.

ケサディーヤはメキシコ料理ですが、当店ではシーソニングしたチキン(ガーリックパウダー、チリパウダー、クミン、タイム、ブラックペッパー)にベルペッパー、エシャレット、モッツアレラチーズで鉄板で焼いたトルティーヤのサンドイッチに仕上げています。ジエラピーノ、オリーブ、ワカモレサラダ、タコスとサルサソース、サワークリーム、チリソースも一緒に提供します。



¥1318(込み ¥1450)



Gapao rice

ガパオライス

This is a representative dish in Thai cuisine, popular even in Japan. Typically, it's stir-fried with chicken, basil, spices, and a soy sauce base. However, in our restaurant, we enhance the flavor by adding minced beef and pork, resulting in an even more delicious dish. The aroma of black pepper, cumin, Thai red chili, thyme, and sweet basil, along with the spiciness of the seasonings, stimulates the appetite. Finally, enjoy it with a runny fried egg mixed in.

こちらはタイ料理の代表的な一品で、日本でも人気のあるメニューです。通常、鶏肉とバジル、スパイス、醤油ベースで炒められますが、当店では牛豚ひき肉も加え、より美味しく仕上げています。ブラックペッパー、クミン、タイ赤唐辛子、タイム、スウィートバジルの香りと香辛料の辛味が食欲をそそります。最後にとろりとした目玉焼きを混ぜてお召し上がりください。



Thailand



¥1527(込み ¥1680)



Hainanese chicken rice

海南鶏飯 (ハイナンチーフアン)

A signature dish from Singapore, also known as "Singapore Chicken Rice" in Japan. It features Basmati rice cooked in chicken soup, and the chicken thigh is boiled with lemongrass and ginger for a flavorful touch. Enjoy it seasoned with tomato salad, cucumber, chili sauce, and coriander-onion paste.



Singapore

日本では「シンガポールチキンライス」とも呼ばれるシンガポールの代表料理。鶏のスープで炊いたバスマティライスの特徴とし、鶏のもも肉レモングラスジンジャーで風味豊かに煮込みました。トマトサラダ、キュウリ、チリソース、コリアンダー・オニオン・ペーストで味付けしてお召し上がりください。

¥1527(込み ¥1680)



Black bean corn rice

ブラックビーンコーンライス

Mexican seasoned rice, carrots, sweet corn, red peppers, black beans, fresh coriander, basmati rice mixed with butter, garlic, and cumin powder, oven-roasted chicken seasoned with rare green pepper and demi-glace sauce, a delicious plate with a refreshing taste.

メキシコの味付きご飯で、ニンジン、スイートコーン、赤パプリカ、黒豆、生コリアンダー、バター、ガーリック、クミンパウダーでミックスしたバスマティ米、レアなグリーンペッパーとデミグラスソースで味付けされたオープン焼きの鶏肉、爽やかな味わいで美味しいプレートです



¥1527(込み ¥1680)



Coconut roti set ココナッツ ロティ セット

A popular dish in Sri Lanka, enjoyed not only as a staple but also as a snack or dessert. By grilling on a hotplate, it achieves a crispy exterior and a chewy texture inside. Prepared by kneading together coconut flakes, butter, milk, flour, and curry leaves. Served with sautéed onion and bonito, chili paste (with small shrimp), fish curry, and lentil curry. Tear the roti and dip it into various accompaniments or place them on top as you savor the flavors.

スリランカの人気料理で、主食としてだけでなく、軽食や菓子としても楽しまれています。鉄板で焼くことで、外側はこんがり、内部はもっちりとした食感が楽しめます。

ココナッツフレーク、バター、牛乳、小麦粉、カレーリーフを混ぜてこね、調理します。玉ねぎ鰹炒め、チリペースト(小エビ入り)、魚カレー、ダルカレーで提供します。ロティをちぎって、様々なおかずにディップしたり上に乗せてお召し上がりください。



Sri Lanka



¥1318(込み ¥1450)