

## ロングスープ

Long Soup

ヌードルの基本、麺とスープをしっかり味わいたいなら、具はネギと青菜だけの一杯を。黄色みがかかった透明感のある鶏がらスープは脂身が少なく、さっぱりとした口当たり。細い卵麺ともピッタリ。

\$6.90 (RT)



## ラクサ

Laksa

ココナッツカレーをベースとしたスープは、とってもまろやかな味に仕上がっている。エビや鶏肉、揚げ豆腐など、麺にのった多彩な具材で食べる楽しみもアップ!

\$8.00 (TT)

## 海鮮トムヤムクン

Tom Yum Noodles with Seafood

レモングラスやチリなどの各種スパイスをふんだんに使ったスープは、見た目ほど辛すぎず、食材の旨みがよくでていて何度も味わいたくなる。麺との絡みも良く、満足の一杯。

\$12.50 (SM)



## ウルメヨン

UL MEAN

魚介類のダシの香りが食欲をそそる、とろみをついたスープ麺。塩味が効いたあっさりとしたテイストになっている。

\$12.00 (TB)



© THE PERTH EXPRESS

取材協力店 (Courtesy of) : The RED Teapot ... (RT) (MAP - P13)、  
sri malayu RESTAURANT ... (SM) (MAP - P13)、Tim's Thai Cafe ... (TT) (MAP - P16)、  
TOOK BE GI KOREAN RESTAURANT ... (TB) (MAP - P16) <Alphabetical Order>