

Chef's Recommendation



today's fresh oyster
- fresh herd & nampla vinagrette
本日のフレッシュオイスター
フレッシュハーブとピネグレットソース
Ask



tom yum kun bite
トムヤムクン”BITE”
トムヤムクンをひとくちで！
香り高いハーブ”バイチャップルー”
に具材を乗せた一口前菜。
| 2pc | 850 [税込935]



CHA CA
turmeric & dill swordfish
気仙沼メカジキのチャーカー
[白身魚ターメリック焼き]
たっぷりディル&葱で仕上げました。
| 2pc | 900 [税込990]



bánh khọt
ホーチミン名物・小さなお好み焼き
バインコット
米粉生地には海老を乗せてカリッと香ばしく
焼いたベトナム南部の小さなお好み焼き。
お客様のテーブルで調理し、
焼きたてをご提供します！
1800 [税込1980]



“pho bo” carpaccio
炙り牛のフォーボー
カルパッチョ
炙り牛の極薄カルパッチョ。
炭香するネギオイルをまよわせ揚げた
ライスペーパーに乗せてお楽しみください。
1600 [税込1760]



mapo tofu
with lamb & roquefort cheese
ラム肉とロックフォール
の土鍋麻婆豆腐
レモングラスチリと花椒を効かせた
ラム肉麻婆豆腐に相性抜群の羊乳青カビ
1900 [税込2090]



pla neung manao
bamboo steamed fish with lime
産直！白身魚のライム蒸し
新鮮な白身魚をライムで
爽やかに蒸し上げました。
1100 [税込1210]

APPETIZER



goi cuon
shrimp and chicken summer roll
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン
half 650 [税込715]
full 950 [税込1045]



yam woon sen
- spicy glass noodle salad
ヤムウンセン - スパイス・タイ春雨サラダ
950 [税込1045]

celery and myoga pickles
セロリと茗荷[ミョウガ]のピクルス
500 [税込550]



giò xao vietnamese style ham
自家製ベトナムハム ゴーサオ
豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム
650 [税込715]

yodare-dori - steamed chicken w/ spicy nuts sauce
よだれ鶏 - ナッツのスパイスクリーミー麻辣ソース
half 650 [税込715]
full 950 [税込1045]

vietnamese spring roll
ベトナム揚げ春巻き
| 2pc | 950 [税込1045]

shrimp toast - w/ mango chili sauce
シュリンプトースト - マンゴーチリソース
| 2pc | 750 [税込825]



pad phoon faiden
stir fried water spinach
空芯菜の炒め物 パップンファイデン
1250 [税込1375]

asian french fries - w/ herb & nampula butter
アジアンフレンチフライ
650 [税込715]

herb nampula butter ハーブナンプラーバター or nam prik sauce ナンプリックソース



honey roasted pork
ハニーローストポーク
豚バラ肉に蜂蜜を塗りながら甘くこんがり焼いた
ローストポーク。レモングラスと中国の玫瑰露酒を
効かせた奥深く旨味たっぷりの味わい。
1500 [税込1650]



phat khi mao
- stir fried spicy short noodle
激辛!!! タイ風炒め麺 パッキーマオ
豚肉、海老、旬野菜の激辛・炒め麺！
幅広ショートヌードルでおつまみ感覚どうぞ！
1500 [税込1650]

SALAD



som tam - green papaya thai salad
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ
950 [税込1045]

coriander & kale salad w/ fried egg
パクチーとケールのサラダ - フライドエッグ乗せ
half 750 [税込825]
full 1150 [税込1265]



SOUP



tom yam kung
prawn & fermented tomato
有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン
half 850 [税込935]
full 1600 [税込1760]

glass noodles, pork and tofu soup
w/ minced pork, tofu & coriander
豚肉と春雨、豆腐のベトナム風スープ
half 680 [税込748]
full 1360 [税込1496]

DIM SUM 点心

SHUMAI

pork & shrimp shumai

豚肉と海老の焼売

| 2pc | 600 [税込660]

pork, shrimp & cheese shumai

豚肉と海老のチーズ焼売

| 2pc | 600 [税込660]

lamb & coriander shumai

ラム肉と筍・パクチーの焼売

| 2pc | 600 [税込660]

crab miso, pork & sticky rice shumai

蟹味噌・もち米焼売

| 2pc | 600 [税込660]

pork shumai w/ porcini & truffle

recommended ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

| 2pc | 900 [税込990]

GYOZA

steamed shrimp gyoza

海老蒸し餃子

| 2pc | 600 [税込660]

steamed shrimp & colander gyoza

海老とパクチーの蒸し餃子

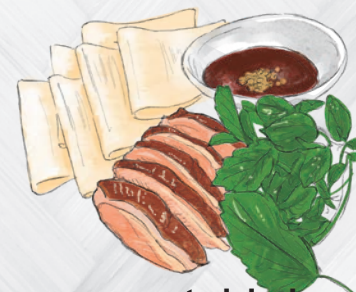
| 2pc | 600 [税込660]

steamed shrimp & celery gyoza

海老とセロリの蒸し餃子

| 2pc | 600 [税込660]

MAIN DISH



roasted duck

- DADAÏ style -
ローストダック
ダダイスไตล์
皮目はパリッ、身はジューシーな
鴨ローストをハーブと北京ダックの皮
“カオヤーピン”で！
1600 [税込1760]



gai yaang

- thai roasted chicken
みちのく清流鶏の
ガイヤーン [1/2羽]
絶品！骨付きモモ肉の
タイ・ローストチキン
2200 [税込2420]



nua yaang

- thai rib eye steak

士幌黒牛のヌアヤーン
国産牛リブロースの
タイ風ステーキ

えごまにお肉とホワイトセロリやミントと
巻いて食べるダダイスไตล์。

[R] 2350 [税込2585]

[L] 4650 [税込5115]



mixed herb set

- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles
ミックスハーブセット
400 [税込440]

jasmine rice

ジャスミンライス

Half 300 [税込330]

Full 450 [税込605]

phao - chinese steamed bun

パオ - 中華風・もちもち白蒸しパン

300 [税込330]



SPICY



HOT



VERY HOT



ヴィーガン対応可ASK FOR VEGAN OPTION

CURRY & RICE



green curry
chicken, eggplant and bamboo shoot
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

1300
[税込1430]



seafood tom yum fried rice 1500
海鮮・トムヤム炒飯 [税込1650]

thai soup curry - pumpkin, okra and pork
| ゲーン・パー |
かぼちゃとオクラのタイ・薬膳スープカレー
薬膳とタイハーブ香る、具沢山スープカレー。



1500
[税込1650]



puu pat phong curry 2550
- snow crab and soft shell crab and egg
プーパッポンカレー
- ズワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵 [税込2805]

khao pad puu - crab fried rice 1400
タイ風カニ炒飯 | カオ・パット・プー [税込1540]

gai gapao 1300
- stir fried minced chicken with basil [税込1430]
| ガイ・ガパオ | 鶏肉のガパオ - フライドエッグ添え

khao man gai - hainanese chicken rice 1300
カオ・マンガイ [税込1430]
- じっくり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯



mixed herb set 400
-sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles [税込440]
ミックスハーブセット

jasmine rice
ジャスミンライス

Half 300 [税込330]
Full 450 [税込605]

phao - chinese steamed bun 300
パオ - 中華風・もちもち白蒸しパン [税込330]

NOODLE



recommended
pho bo 1400
炭焼牛肉と九条葱のフォー・ボー [税込1540]
| 中太・生米麺 |
ベトナムの国民食！
香ばしい炭焼き牛肉と九条葱をのせた、旨み溢れるフォー
Extra Leek ネギ増し +¥165



tom yam noodle 1400
特製・トムヤムヌードル | 中太・生米麺 | [税込1540]
スパイシーなトムヤムスープに、つるっとライスヌードル
Extra Shrimp 海老増し +330

pad thai 
thai stir fried "yakisoba" noodlewith seafood [税込1540]
パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |



Fried Egg フライドエッグ +165

pho ga - chicken pho 1300
鶏肉のフォー・ガー | 中太・生米麺 | [税込1430]
優しい出汁のスープで食べる米麺の汁そば



bamii haeng 1300
- tossed egg noodle w/ pork [税込1430]
バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |
豚肉と香味野菜、トムヤムスパイスの汁なしあえ麺



SPICY



HOT



VERY HOT



ヴィーガン対応可ASK FOR VEGAN OPTION

ALL NATURAL

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW
TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PI WATER

Πウォーター使用
Π Water

Please Advise Your Waiter of Any Allergies or Dietary Requirements Before Order.

アレルギー・ベジタリアンの方はご注文前にお申し付け下さい。

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m.on weekdays/after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。