

# PARTY COURSE MENU

▶ 右記メニューはパーティー料理の一例となります。  
仕入れ・季節により内容が変更になる場合がございます。

## ALL YOU CAN DRINK ¥3000

### BEER

singha [bottle] シンハー[ボトル]

### WINE

wine [red/white] ワイン[赤/白]

### COCKTAIL

the singleton dufftown 12y シングルトン12年  
highball ハイボール

“BOTANY” lemon sour “ボタニイ”レモンサワー

tanqueray no.10 タンカレーナンバーテン  
gin & tonic ジントニック

dadai tea high ダダイティーハイ

cassis orange カシスオレンジ

### SOFT DRINK

coca cola コカ・コーラ

ginger ale ジンジャエール

jasmine tea ジャスミン茶

butterfly lemonade バタフライ・レモネード

lemongrass ginger レモングラス・ジンジャー

flamingo dao フラミンゴ・ダオ

## CASUAL ¥4000 *course*

### COLD APPETIZER 冷前菜3種

**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

**larb moo** - spicy minced pork salad  
ラーブムー 豚ひき肉のスパイシーサラダ

**yodare-dori** - steamed chicken w/ spicy nuts sauce  
よだれ鶏 ナツツのスパイシークリーミー麻辣ソース

### HOT APPETIZER 溫前菜2種

**asian french fries**  
アジアンフレンチフライ

**gai tod** thai fried chicken  
ガイトード タイ風唐揚げ

### DIM SUM 点心2種

**iberian pork & cheese shumai**  
イベリコ豚のチーズ焼売



**steamed shrimp gyoza**  
海老の蒸し餃子

### MAIN DISH メインディッシュ

**sate tom fried rice** w/ shrimp  
海老のサテトム炒飯

### NOODLE 麺

**bamii haeng**  
tossed egg noodle w/ minced pork  
バミーヘーン トムヤムスパイクの肉味噌あえ麺



### DESSERT デザート

**today's dessert** 本日のデザート

## STANDARD ¥5500 *course*

### COLD APPETIZER 冷前菜3種

**goi cuon** shrimp & chicken summer roll  
生春巻き 海老と鶏胸肉のゴイクン

**yodare-dori** - steamed chicken w/ spicy nuts sauce  
よだれ鶏 ナツツのスパイシークリーミー麻辣ソース

**som tam** - green papaya thai salad  
ソムタム 青パパイヤのサラダ



### HOT APPETIZER 溫前菜3種

**yam woon sen** spicy glass noodle salad  
ヤムウンセン スパイシー・タイ春雨サラダ

**phat khi mao** stir fried spicy short noodle  
パッキーマオ タイ風激辛炒め麺



**shrimp toast** w/ mango chill sauce  
シュリンプトースト マンゴーチリソース

### DIM SUM 点心2種

**steamed shrimp gyoza**  
海老の蒸し餃子

**crab miso, pork & sticky rice shumai**  
蟹味噌・もち米焼売

### MAIN DISH メインディッシュ2種

**gai yang** thai roasted chicken  
国産鶏のガイヤーン 絶品! 骨付きモモ肉のタイ・ローストチキン

**seafood tom yum fried rice**  
海鮮・トムヤム炒飯



### NOODLE 麺

**pad thai**  
thai stir fried “yakisoba” noodle w/ seafood  
パッタイ タイ風焼きそば

### DESSERT デザート

**dessert assortment (2 kinds)**  
デザート2種盛り

## SPECIAL ¥7000 *course*

### COLD APPETIZER 冷前菜4種

**tom yum kun bite**  
トムヤムクン “BITE” トムヤムクンの一口前菜



**seasonal fruits som tam** green papaya thai salad  
旬のフルーツのソムタム 青パパイヤのサラダ

**yodare-dori** steamed chicken w/ spicy nuts sauce  
よだれ鶏 ナツツのスパイシークリーミー麻辣ソース

**cha ca** w/ turmeric & dill grilled swordfish  
気仙沼メカジキのチャーカー 白身魚のターメリック焼き

### HOT APPETIZER 溫前菜3種

**fried squid** w/ thai spices  
ヤリイカのタイ・スパイス揚げ



**honey roasted pork**  
ハニー・ローストポーク

**stir fried beef skirt & seasonal vegetables**  
w/ black pepper  
牛バラミと旬野菜の黒胡椒炒め

### DIM SUM 点心2種

**steamed shrimp & celery gyoza**  
海老とセロリの蒸し餃子

**pork shumai** w/ porcini & truffle  
ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

### MAIN DISH メインディッシュ3種

**nua yang** thai rib eye steak  
士幌牛のヌアヤーン タマリンドソース

**puu pat phong curry** snow crab & soft shell crab  
ブーパットポンカリー ズワイガニとソフトシェルクラブ



**seafood fried rice** w/ salmon roe  
イクラたっぷり! 海鮮炒飯

### NOODLE 麺

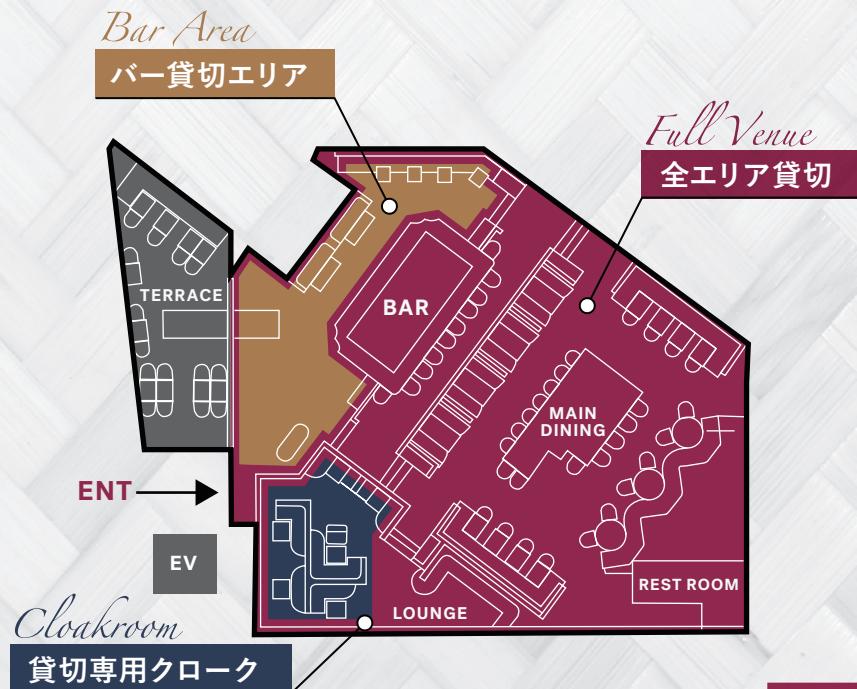
**pad thai** thai stir fried “yakisoba” noodle w/ seafood  
パッタイ タイ風焼きそば

### DESSERT デザート

**dessert assortment (3 kinds)**  
デザート3種盛り

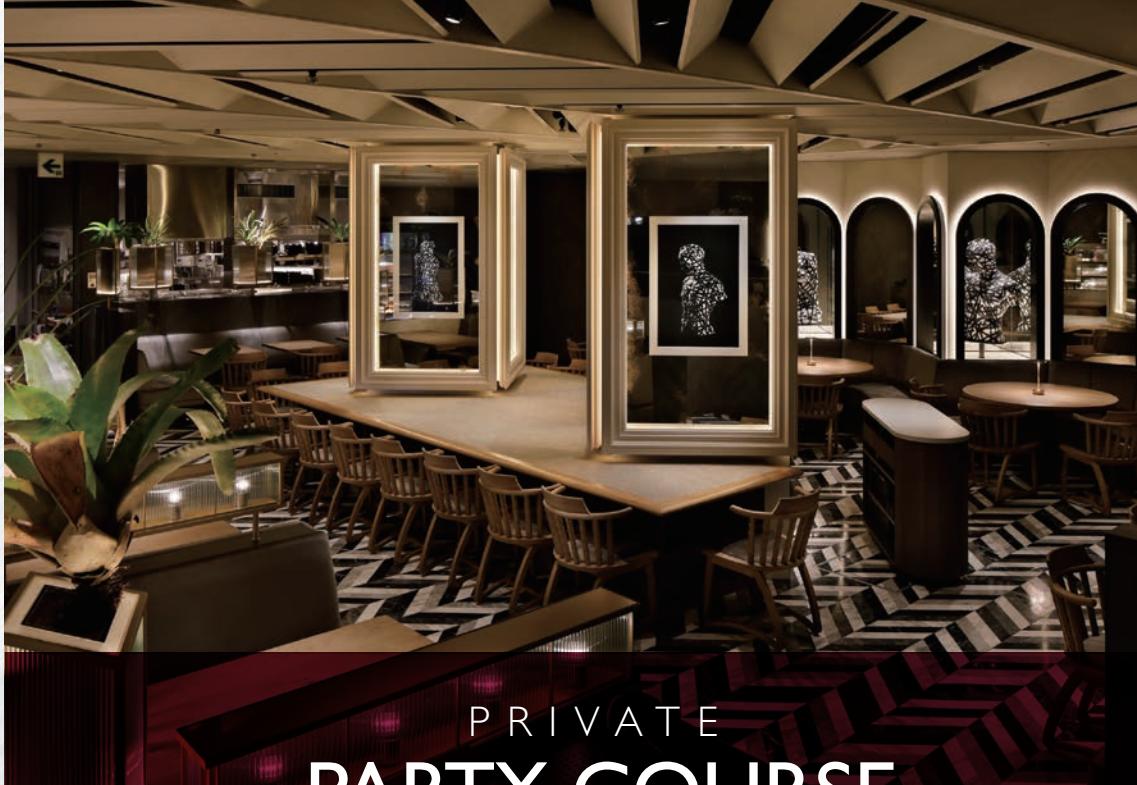
# PARTY INFORMATION

	バー貸切エリア bar area reservation	全エリア貸切 full venue reservation
最低保証料 minimum charge	15万円	80万円
ご利用可能日時 available day & time	終日利用可 available all day	平日 16:00 以降 ※金曜日を除く weekday after 4:00pm (except fridays)
ご利用可能人数(立食) capacity (standing)	最大 40 名様まで up to 40 guests	最大 150 名様まで up to 150 guests



ダダイ タイ ベトナメーゼ ディムサム | 渋谷・MIYASHITA PARK 1F  
TEL 0120-210-510 | WEB [www.huge.co.jp](http://www.huge.co.jp)

お問い合わせはこちら



## PRIVATE PARTY COURSE

貸切パーティープラン

