

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ビネグレットソース
Ask

tom yum kun bite
トムヤムクン"BITE"
トムヤムクンをひとくち!
香り高いハーブバイチャップルー^{トマト}
に具材を乗せ一口前菜。
| 2pc | 850 [税込935]

CHA CA
turmeric & dill swordfish
気仙沼メカジキのチャーカー^{トマト}
[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 khot
ホーチミン名物・小さな好み焼き
バインコット
米粉生地に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^{トマト}
カルパッチョ
炙り牛の極薄カルパッチョ。
炭香るネギオイルをまとわせ揚げた
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
ラム肉とロッケフォール
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]

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 ゾーサオ
650 [税込715]

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
half 650 [税込715]
full 950 [税込1045]

pad phoon faiden V
stir fried greens
ミニチンゲン菜の炒め物 パッポンファイデーン
1250 [税込1375]

vietnamese spring roll
ベトナム揚げ春巻き
1pc 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
1pc 750 [税込825]

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
1100 [税込1210]

Mao-Style Fried Chicken Back Ribs
チキンバックリブの毛沢東スパイス揚げ
half 900 [税込990]
full 1600 [税込1760]

Pork Spare Ribs with Touchi Spice
ポークスペアリブ 豆鼓[とうち]スパイス
1400 [税込15400]

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]

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

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でどうぞ!
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]

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

DIM SUM 点心

SHUMAI

pork & shrimp shumai

pork, shrimp & cheese shumai

lamb & coriander shumai

crab miso, pork & sticky rice shumai

pork shumai w/ porcini & truffle

recommended ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

豚肉と海老の焼売

豚肉と海老のチーズ焼売

ラム肉と筍・パクチーの焼売

蟹味噌・もち米焼売

| 2pc | 600 [税込660]

| 2pc | 900 [税込990]

GYOZA

steamed shrimp gyoza

steamed shrimp & coriander gyoza

steamed shrimp & celery gyoza

海老蒸し餃子

海老とパクチーの蒸し餃子

海老とセロリの蒸し餃子

| 2pc | 600 [税込660]

| 2pc | 600 [税込660]

| 2pc | 600 [税込660]

MAIN DISH

roasted duck
- DADAÏ style -
ローストダック
ダダイスタイル
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タイル。
[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



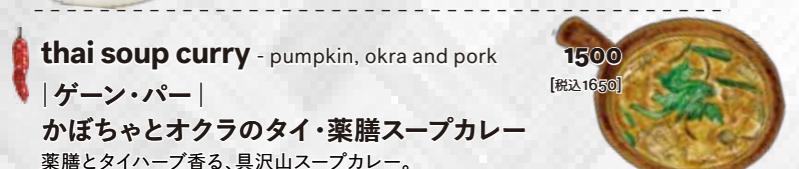
green curry
chicken, eggplant and bamboo shoot
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

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・葉膳スープカレー
葉膳とタイハーブ香る、具沢山スープカレー。

1500
[税込1650]



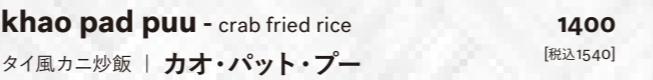
puu pat phong curry
- snow crab and soft shell crab and egg
ブーパッポンカリー¹
- スワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵

2550
[税込2805]



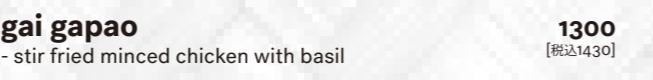
khao man gai - hainanese chicken rice
カオ・マンガイ
- しつり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯

1400
[税込1540]



khao pad puu - crab fried rice
タイ風カニ炒飯 | カオ・パット・プー

1400
[税込1540]



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

1300
[税込1430]



vegan fried rice
ヴィーガンチャーハン

1300
[税込1430]



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

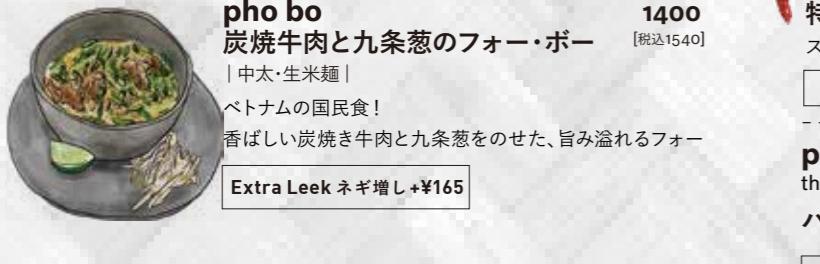
Half 300
[税込330]

Full 450
[税込605]

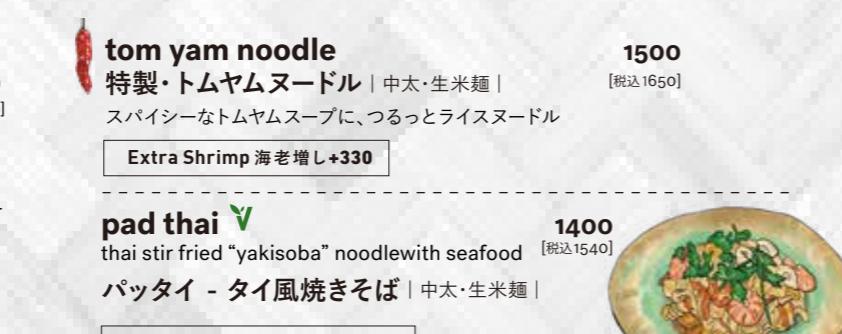
phao - chinese steamed bun
パオ - 中華風・もちもち白蒸しパン

300
[税込330]

NOODLE



recommended
pho bo
炭焼牛肉と九条葱のフォー・ボー
| 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



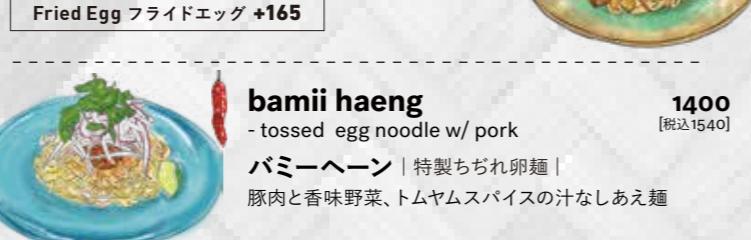
tom yam noodle
特製・トムヤムヌードル | 中太・生米麺 |
スパイシーなトムヤムスープに、つるっとライスヌードル

1500
[税込1650]



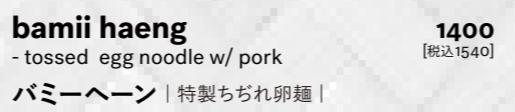
pad thai V
thai stir fried "yakisoba" noodlewith seafood
パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

1400
[税込1540]



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

1400
[税込1540]



bamii haeng
- tossed egg noodle w/ pork
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ائえ麺

1400
[税込1540]



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.



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



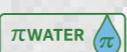
低温圧搾抽出法油
Low Trans Fat Oil



NATURAL SALT
Natural Salt



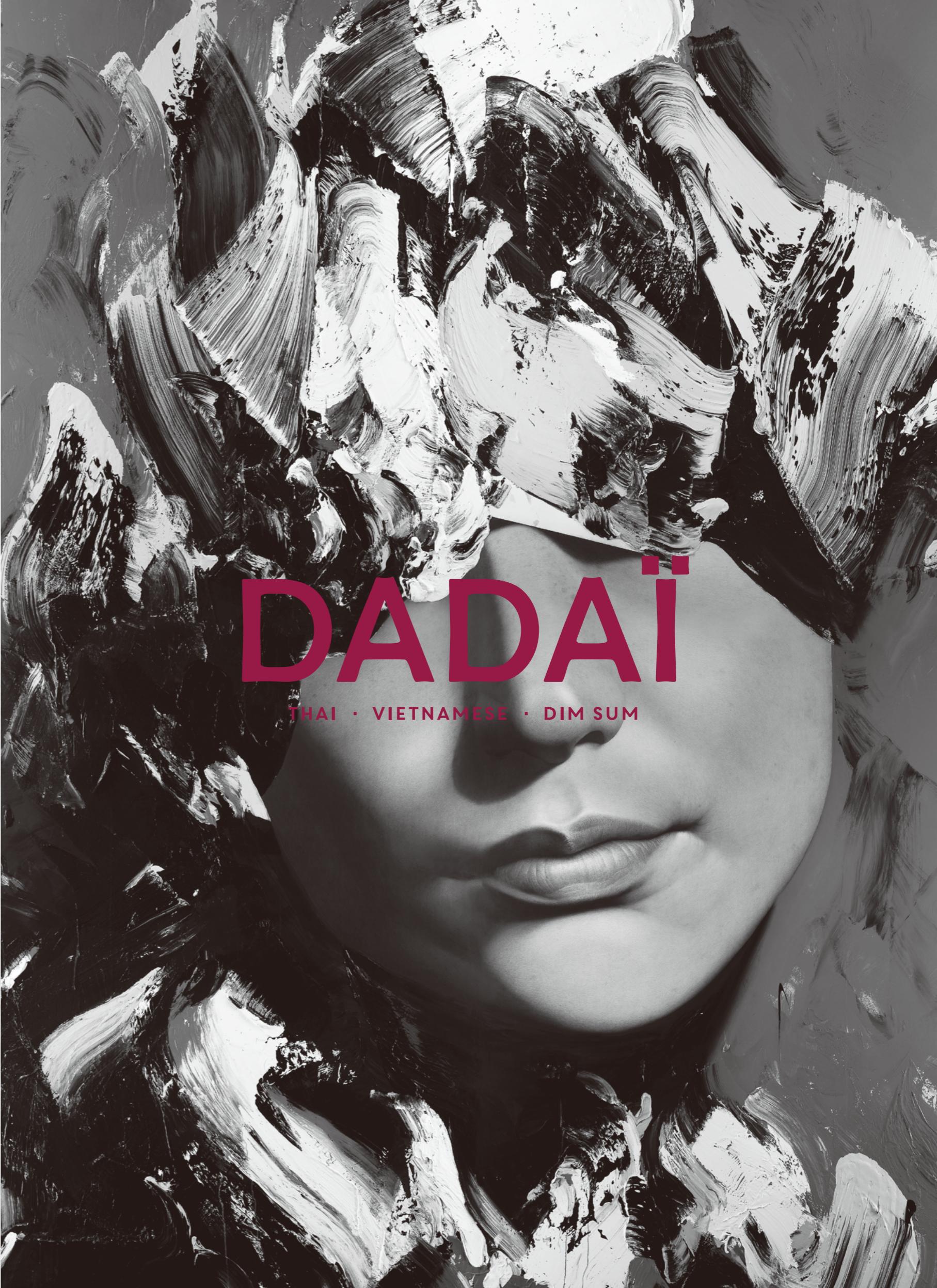
ORGANIC SUGAR
Organic Sugar



πWATER
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。



DADAI

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

Appetizer and Soup

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

950
[税込1045]



yam woon sen - spicy glass noodle salad 1100
ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ [税込1210]

giò xao vietnamese style ham
自家製ベトナムハム ゾーサオ

豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム

650
[税込715]



pad phoon faiden V
stir fried greens

1250
[税込1375]

ミニチングゲン菜の炒め物 パップンファイデーン

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]

V prawn & fermented tomato
tom yam kung

[S] 850 [税込935]
[M] 1600 [税込1760]

有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

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]

vietnamese spring roll

| 2pc | 950
[税込1045]

ベトナム揚げ春巻き

*DIM SUM 点心*

pork & shrimp shumai
豚肉と海老の焼壳

| 2pc | 600
[税込660]

lamb & coriander shumai
ラム肉と筍・パクチーの焼壳

| 2pc | 600
[税込660]

pork, shrimp & cheese shumai
豚肉と海老のチーズ焼壳

| 2pc | 600
[税込660]

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

| 2pc | 600
[税込660]

steamed shrimp gyoza
海老蒸し餃子

| 2pc | 600
[税込660]

recommended

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

| 2pc | 900
[税込990]

steamed shrimp & coriander gyoza
海老とパクチーの蒸し餃子

| 2pc | 600
[税込660]

recommen

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

| 2pc | 600
[税込660]

recommen

pork shumai w/ porcini & truffle

| 2pc | 900

[税込990]



pla neung manao
bamboo steamed fish with lime
産直!白身魚のライム蒸し

1100
[税込1210]

**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]

pho bo

炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー | 中太・生米麺 | [税込1540]

gai gapao - stir fried minced chicken with basil
ガイガパオ - フライドエッグ添え

1300

[税込1430]

V pad thai

パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

1400

[税込1540]

organic jasmine rice
オーガニックジャスミンライス

| S | 300 | L | 450
[税込330] [税込495]



bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork 1400
バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |

[税込1540]

トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS
FAT OIL
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
Low Trans Fat Oil

NATURAL
SALT
Natural Salt

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR
Organic Sugar

オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER
π Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 店内調理では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。

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

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.

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。

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。