

# 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**  
ホーチン名物・小さなお好み焼き  
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  
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いせ揚げた  
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 - スパシー・タイ春雨サラダ  
1100 [税込1210]

**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  
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**   
stir fried greens  
ミニチンゲン菜の炒め物 パップンファイデー  
1250 [税込1375]

**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]



**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 ナンブリックソース  
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]



## DIM SUM 点心

SHUMAI

<b>pork &amp; shrimp shumai</b>	豚肉と海老の焼売	2pc   600 [税込660]
<b>pork, shrimp &amp; cheese shumai</b>	豚肉と海老のチーズ焼売	2pc   600 [税込660]
<b>lamb &amp; coriander shumai</b>	ラム肉と筍・パクチーの焼売	2pc   600 [税込660]
<b>crab miso, pork &amp; sticky rice shumai</b>	蟹味噌・もち米焼売	2pc   600 [税込660]
<b>pork shumai w/ porcini &amp; truffle</b> <i>recommended</i>	ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売	2pc   900 [税込990]

GYOZA

<b>steamed shrimp gyoza</b>	海老蒸し餃子	2pc   600 [税込660]
<b>steamed shrimp &amp; colander gyoza</b>	海老とパクチーの蒸し餃子	2pc   600 [税込660]
<b>steamed shrimp &amp; celery gyoza</b>	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・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。



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

1500  
[税込1650]

**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  
| ガイ・ガパオ | 鶏肉のガパオ - フライドエッグ添え [税込1430]

**vegan fried rice** 1300  
ヴィーガンチャーハン [税込1430]

**khao man gai** - hainanese chicken rice 1400  
カオ・マンガイ [税込1540]

- しっと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  
ミックスハーブセット [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 300  
バオ - 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** 1500  
特製・トムヤムヌードル | 中太・生米麺 | [税込1650]  
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** 1400  
thai stir fried "yakisoba" noodle with 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 1400  
鶏肉のフォー・ガー | 中太・生米麺 | [税込1540]  
優しい出汁のスープで食べる米麺の汁そば



**bamii haeng** 1400  
- tossed egg noodle w/ pork [税込1540]  
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

PIウォーター使用  
PI 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。



## 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** ✔

stir fried greens

ミニチンゲン菜の炒め物 パップンファイデーン

**1250**

[税込1375]



**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]



prawn & fermented tomato

**[S] 850** [税込935]

**tom yam kung**

**[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

| 2pc | **750**

シュリンプトースト - マンゴーチリソース

[税込825]

**vietnamese spring roll**

| 2pc | **950**

ベトナム揚げ春巻き

[税込1045]



## DIM SUM 点心

**pork & shrimp shumai**

| 2pc | **600**

豚肉と海老の焼売

[税込660]

**lamb & coriander shumai**

| 2pc | **600**

ラム肉と筍・パクチーの焼売

[税込660]

**pork, shrimp & cheese shumai**

| 2pc | **600**

豚肉と海老のチーズ焼売

[税込660]

**crab miso, pork & sticky rice shumai**

| 2pc | **600**

蟹味噌・もち米焼売

[税込660]

**steamed shrimp gyoza**

| 2pc | **600**

海老蒸し餃子

[税込660]

**recommended**

**pork shumai w/ porcini & truffle**

| 2pc | **900**

ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

[税込990]

**steamed shrimp & colliander gyoza**

| 2pc | **600**

海老とパクチーの蒸し餃子

[税込660]

**steamed shrimp & celery gyoza**

| 2pc | **600**

海老とセロリの蒸し餃子

[税込660]



**pla neung manao**

bamboo steamed fish with lime

産直! 白身魚のライム蒸し

**1100**

[税込1210]

## Curry, Rice and Noodles



**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

**1400**

[税込1540]

**gai gapao** - stir fried minced chicken with basil

**1300**

ガイガパオ - フライドエッグ添え

[税込1430]



**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**

[税込330]

| L | **450**

[税込495]



**bamii haeng** - tossed egg noodle w/ pork **1400**

バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |

トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺

[税込1540]

**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

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

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。