

Chef's Recommendation



today's fresh oyster
- fresh herd & nampla vinaigrette
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]



mandarin & shrimp herb salad
”せとが”みかんと
海老のハーブサラダ
ブリッとした海老の旨味と
甘くジューシーなせとがみかんの相性抜群！
タマリンドの酸味と唐辛子の辛味を、
ミントとディルが爽やかにまとめます。
1200 [税込1320]



”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わせた揚げた
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]



green curry soup
with shrimp & herb
海老とハーブのグリーンカレースープ
熱々に熱した土鍋で海老とハーブを炒め、
目の前でグリーンカレースープをたっぷり
注いで仕上げます！
1800 [税込1980]

APPETIZER



goi cuo
-shrimp & 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]



thai-style nachos - w/ mao spice
タイ風ナチョス - 旨辛! 毛沢東スパイス
パリパリのチップスにシナモン、レモングラス、
チリコンカルネなどをたっぷりかけたタイ風ナチョス!
1400 [税込1540]



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]



pork spare ribs with touchi spice
ポークスペアリブ 豆豉[とうち]スパイス
1400 [税込1540]

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]



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旨味たっぷりの味わい。
1500 [税込1650]



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

asian french fries - w/ herb & nampla butter
アジアフレンチフライ - ハーブナンプラーバター
650 [税込715]

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



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]

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]

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

pork & shrimp shumai
pork, shrimp & cheese shumai
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ
lamb & coriander shumai
crab miso, pork & sticky rice shumai
recommended
pork shumai w/ porcini, truffle & quail egg

豚肉と海老の焼売 | 2pc | 600 [税込660]
豚肉と海老のチーズ焼売 | 2pc | 600 [税込660]
ラム肉と筍・パクチーの焼売 | 2pc | 600 [税込660]
蟹味噌・もち米焼売 | 2pc | 600 [税込660]
ポルチーニ茸とトリュフ、うずらの焼売 | 2pc | 900 [税込990]

GYOZA

steamed shrimp gyoza
steamed shrimp & coriander gyoza
steamed shrimp & celery gyoza

海老蒸し餃子 | 2pc | 600 [税込660]
海老とパクチーの蒸し餃子 | 2pc | 600 [税込660]
海老とセロリの蒸し餃子 | 2pc | 600 [税込660]



pla neung manao 1100 [税込1210]
- bamboo steamed fish with lime
産直! 白身魚のライム蒸し

MAIN DISH



roasted duck
- DADAÍ 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
土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] 2800 [税込3080]
[L] 4900 [税込5390]



recommended
khao soi osso buco
カオソーイ・オッソブーコ
卵麺に柔らかく煮込んだ骨付き牛スネ肉、
カリカリの揚げ麺をトッピング。
仕上げに目の前でカレーソースを注ぐ、
”モダン・タイ”な一皿。
2800 [税込3080]

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]

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



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

2550
[税込2805]

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

khao man gai - hainanese chicken rice 1400
カオ・マンガイ [税込1540]
- じっくり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯

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



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 Half 300 [税込330]
ジャスミンライス 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 - "kuroge wagyu" beef & kujo leek 1600
炭焼黒毛和牛と九条葱のフォー・ボー [税込1760]
| 中太・生米麺 |
ベトナムの国民食!
香ばしい炭焼き黒毛和牛と九条葱のをせた、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

パウダー使用
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。

DADAÏ

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM