

# LUNCH COURSE

¥2200

[税込2420]

SUMMER ROLL  
"ゴイクン"生春巻き



DESSERT  
本日のデザート



DIM SUM  
おまかせ点心2種

MAIN DISH  
選べるメインディッシュ  
下記よりお選びください

DRINK ドリンク



## WEEKLY LUNCH SPECIAL

週替わりアジアランチ 詳しくはスタッフがご説明します

### NOODLE

炭火黒毛和牛と九条ネギのフォー・ボー +¥110

pho bo - "kuroge wagyu" beef & kujo leek pho

海老とあわび茸のココナッツミルクヌードル

shrimp & mushrooms coconut milk noodle

特製・トムヤムヌードル tom yum noodle

タイ焼きそば [パッタイ] pad thai -thai style stir fried noodle

香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の 汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘーン]

bamii haeng tossed pork noodle

### CURRY

鶏もも肉の唐揚げとアスパラのガイパッポンカレー

gai pad pong curry - fried chicken & green asparagus

鶏肉と茄子、筍のグリーンカレー green curry -chicken, eggplant & bamboo shoot

酸っぱ辛いタイのスープカレーメカジキ、豚肉、アイコトマトの"ゲーンソム"

gaeng som - with swordfish, pork & cherry tomatos

### RICE

鶏肉のガパオ炒めご飯 フライドエッグ添え pat gapao gai sap with fried egg

豚肉と海老、ハーブのタイ風彩り混ぜご飯 "カオヤム" khao yam thai rice salad

### SET DRINK

Refill Free  
おかわり  
できます

original blended tea five elements | ICED |  
オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ

original blended tea five elements | HOT |  
オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ

coffee | ICED OR HOT | コーヒー

vietnamese coffee +¥110  
ベトナムコーヒー | ICED OR HOT |

vietnamese avocado coffee +¥330  
ベトナムアボカドコーヒー | ICED |

H.M. chai | ICED OR HOT | +¥110  
自家製チャイ



trà chanh vietnamese jasmine lime tea  
チャーチャイン | ICED | +¥110  
ベトナムジャスミンライムティー

fresh herb tea | HOT | +¥110  
フレッシュハーブティー

jasmine tea | HOT | +¥110  
ジャスミンティー

coca-cola コカ・コーラ

lemongrass ginger +¥110  
レモングラス・ジンジャー

H.M. lemonade  
自家製レモネード

# LUNCH SET



served with SALAD  
ミニサラダが付きます。

+LARGE RICE  
ライス大盛り ¥100 [税込110]

+LARGE NOODLE  
麺類の大盛り ¥200 [税込220]

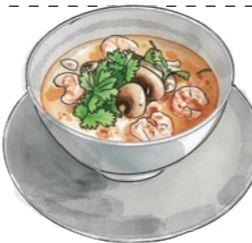
## WEEKLY LUNCH SPECIAL 週替わりアジアランチ 詳しくはスタッフがご説明します



pho bo "kuroge wagyu" beef & kujo leek pho 1600  
[税込1760]

炭焼黒毛和牛と九条ネギの  
フォー・ボー

Extra Leek ネギ増し +165



coconut milk noodle 1500  
[税込1650]

with Shrimp & Mushrooms  
海老とあわび茸の  
ココナッツミルクヌードル



bamii haeng Tossed Pork Noodle 1400  
[税込1540]

香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の  
汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘーン]

Fried Egg フライドエッグ +165



tom yum noodle 1500  
[税込1650]

特製・トムヤムヌードル  
濃厚トムヤムスープとライスヌードル

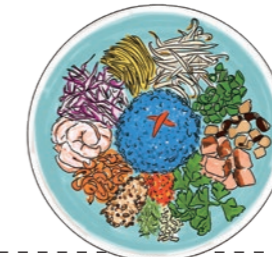
Extra Shrimp 海老増し +330



pad thai Thai Style Stir Fried Noodle 1400  
[税込1540]

タイ焼きそば パッタイ  
もちり平打ち米麺と甘酸っぱいソースの焼きそば

Fried Egg フライドエッグ +165



khao yam Thai Rice Salad 1500  
[税込1650]

豚肉と海老、ハーブの  
タイ風彩り混ぜご飯 "カオヤム"

served with today's soup 本日のスープ付き



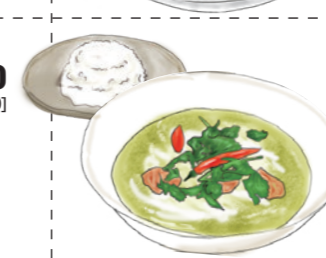
gaeng som 1500  
[税込1650]

with Swordfish, Pork & Cherry Tomatos  
酸っぱ辛いタイのスープカレー  
メカジキ、豚肉、アイコトマトの  
"ゲーンソム"



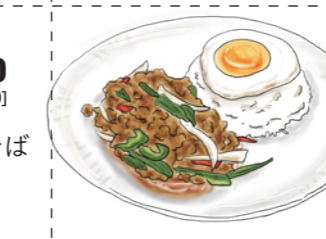
gai pad pong curry 1500  
[税込1650]

with Fried Chicken & Green Asparagus  
鶏ももの唐揚げとグリーンアスパラの  
ガイパッポンカレー



green curry 1300  
[税込1430]

with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot  
鶏肉と茄子、竹の子の  
グリーンカレー



pat gapao gai sap with Fried Egg 1300  
[税込1430]

タイの定番! ガイ・ガパオ  
鶏肉のガパオ炒めご飯  
フライドエッグ添え

Double Fried Egg ダブル・フライドエッグ +165

## LUNCH DRINK

Lunch Time Special!  
sparkling wine by the glass 500  
グラス スパークリング ワイン [税込550]

original blended tea five elements | ICED | 200  
[税込220]  
おかわり  
できます  
オリジナルブレンドティー  
ファイブエレメンツ

original blended tea five elements | HOT | 200  
[税込220]  
オリジナルブレンドティー  
ファイブエレメンツ

coffee | ICED OR HOT | 200  
[税込220]  
コーヒー

vietnamese coffee | ICED OR HOT | 300  
[税込330]  
ベトナムコーヒー

vietnamese avocado coffee 500  
[税込550]  
ベトナムアボカドコーヒー | ICED |

H.M. chai | ICED OR HOT | 300  
[税込330]  
自家製チャイ

fresh herb tea | HOT | 300  
[税込330]  
フレッシュハーブティー

jasmine tea | HOT | 300  
[税込330]  
ジャスミンティー

trà chanh 300  
[税込330]  
vietnamese jasmine lime tea  
チャーチャイン ベトナムジャスミンライムティー

lemongrass ginger 300  
[税込330]  
レモングラス・ジンジャー

coca-cola 200  
[税込220]  
コカ・コーラ

homemade lemonade 200  
[税込220]  
自家製レモネード

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

πWATER

πウォーター使用  
πWater

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いません。

WEEKDAY ONLY

# dadai special LUNCH COURSE

生牡蠣にオリジナル北京ダック、点心にトムヤムクンも楽しめるご褒美ランチコース

DIM SUM

DESSERT

TOM YAM KUNG

DADAI STYLE  
ROASTED DUCK

FRESH OYSTER  
or  
SUMMER ROLL

MAIN DISH

FRESH OYSTER フレッシュオイスター  
or  
SUMMER ROLL “ゴイクン” 生春巻き

ROASTED DUCK  
鴨胸肉と白髪葱  
きゅうりの甘味噌クレープ

TOM YAM KUNG  
トムヤムクン

DIM SUM  
おまかせ点心2種

MAIN DISH 選べるメインディッシュ  
右記よりお選びください

DESSERT  
本日のデザート

DRINKドリンク

## ¥3300

[税込3630]

## WEEKLY LUNCH SPECIAL 週替わりアジアランチ 詳しくはスタッフがご説明します



pho bo +¥110

“kuroge wagyu” beef & kujo leek pho  
炭焼黒毛和牛と九条ネギの  
フォー・ポー

Extra Leek ネギ増し +165



shrimp & mushrooms  
coconut milk noodle

海老とあわび茸の  
ココナッツミルクヌードル



bamii haeng

Tossed Pork Noodle

香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の  
汁なし中華あえ麺  
[バミー・ヘーン]

Fried Egg フライドエッグ +165



tom yum noodle

特製・トムヤムヌードル

特製中華麺使用  
ココナッツミルク入りの濃厚トムヤムスープ

Extra Shrimp 海老増し +330



pad thai Thai Style Stir Fried Noodle

もっちり平打ち米麺と

甘酸っぱいソースの

タイ焼きそば パッタイ

Fried Egg フライドエッグ +165

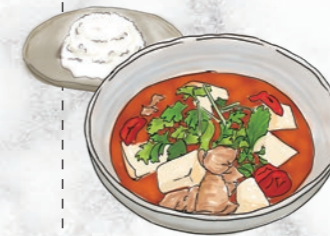


khao yam Thai Rice Salad

豚肉と海老、ハーブの

タイ風彩り混ぜご飯 “カオヤム”

served with today's soup 本日のスープ付き



gaeng som

with Swordfish, Pork & Cherry Tomatos

酸っぱ辛いタイのスープカレー

メカジキ、豚肉、アイコトマトの  
”ゲーンソム”



gai pad pong curry

with Fried Chicken & Green Asparagus

鶏ももの唐揚げとグリーンアスパラの

ガイパッポンカレー

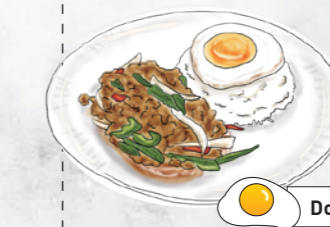


green curry

with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot

鶏肉と茄子、竹の子の

グリーンカレー



pat gapao gai sap with Fried Egg

タイの定番! ガイ・ガパオ

鶏肉のガパオ炒めご飯

フライドエッグ添え

Double Fried Egg ダブル・フライドエッグ +165

## SET DRINK

*Lunch Time Special!*  
sparkling wine by the glass 500  
グラス スパークリング ワイン [税込550]

Refill Free  
おかわり  
できます

original blended tea five elements | ICED |  
オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ

original blended tea five elements | HOT |  
オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ

coffee | ICED or HOT | コーヒー

vietnamese coffee +¥110  
ベトナムコーヒー | ICED or HOT |

vietnamese  
avocado coffee | ICED | +¥330  
ベトナムアボカドコーヒー

H.M. chai | ICED or HOT | +¥110  
自家製チャイ

fresh herb tea | HOT | +¥110  
フレッシュハーブティー

jasmine tea | HOT | +¥110  
ジャスミンティー

trà chanh | ICED | +¥110  
vietnamese jasmine lime tea  
チャーチャイン  
ベトナムジャスミンライムティー

lemongrass ginger +¥110  
レモングラス・ジンジャー

coca-cola コカ・コーラ

H.M. lemonade  
自家製レモネード