

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”パイチャップルー”
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
プリっ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。
1400 [税込1540]



”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
w/ 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 700 [税込770]
full 1100 [税込12100]

shrimp toast w/ mango chili sauce | 2pc | 900 [税込990]
シュリンプトースト - マンゴーチリソース

celery & myoga pickles 500 [税込550]
セロリと茗荷[ミョウガ]のピクルス

yam woon sen - spicy glass noodle salad 1300 [税込1430]
ヤムウンセン - スパイス・タイ春雨サラダ



giò xao - vietnamese style ham 650 [税込715]
自家製ベトナムハム ゴーサオ
豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム



thai-style nachos w/ mao spice 1500 [税込1650]
タイ風ナチョス - 旨辛!毛沢東スパイス
バリバ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!

yodare-dori - steamed chicken w/ spicy nuts sauce half 650 [税込715]
よだれ鶏 - ナッツのスパイスクリーミー麻辣ソース full 950 [税込1045]



honey roasted pork 1800 [税込1980]
九州産黒豚の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。



pad phoon faiden 1250 [税込1375]
stir fried greens
空芯菜炒め パップンファイデー

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



phat khi mao 1600 [税込1760]
- 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!

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

SALAD



som tam - green papaya thai salad 950 [税込1045]
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ

coriander & kale salad w/ fried egg half 750 [税込825]
パクチーとケールのサラダ - フライドエッグ乗せ full 1150 [税込1265]



DIM SUM 点心

SHUMAI

pork & shrimp shumai
pork, shrimp & cheese shumai
crab miso, pork & sticky rice shumai
recommended
pork shumai w/ porcini, truffle & quail egg

豚肉と海老の焼売 | 2pc | 700 [税込770]
豚肉と海老のチーズ焼売 | 2pc | 700 [税込770]
蟹味噌・もち米焼売 | 2pc | 700 [税込770]
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 | 700 [税込770]
海老とパクチーの蒸し餃子 | 2pc | 700 [税込770]
海老とセロリの蒸し餃子 | 2pc | 700 [税込770]

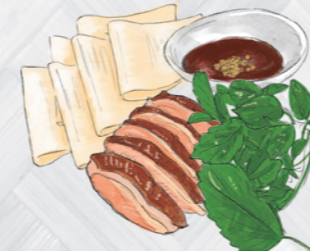


shrimp & yuba roll | 2pc | 900 [税込990]
w/ thai XO sauce
海老湯葉巻きタイXOあんかけ蒸し



pla neung manao 1100 [税込1210]
- bamboo steamed fish w/ 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
ダダイスティール
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ティール。
[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

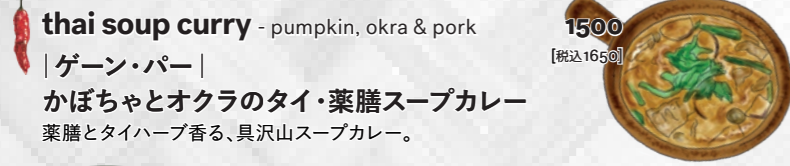
CURRY & RICE



green curry 1400
chicken, eggplant & bamboo shoot
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー



seafood tom yum fried rice 1600
海鮮・トムヤム炒飯



thai soup curry - pumpkin, okra & pork 1500
| 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。

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



puu pat phong curry 2550
- snow crab, soft shell crab & 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

gai gapao 1400
- stir fried minced chicken w/ basil
| ガイ・ガバオ | 鶏肉のガバオ - フライドエッグ添え

khao man gai - hainanese chicken rice 1400
カオ・マンガイ
- じっくり蒸し鶏と鶏ダンで炊き上げたご飯

vegan fried rice ✓ 1300
ヴィーガンチャーハン

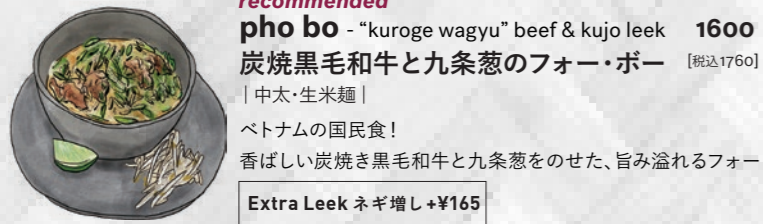


mixed herb set 400
- sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles
ミックスハーブセット

jasmine rice Half 300 Full 450
ジャスミンライス

phao - chinese steamed bun 300
バオ - 中華風・もちもち白蒸しパン

NOODLE



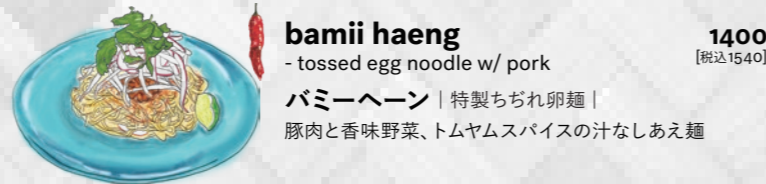
recommended
pho bo - "kuroge wagyu" beef & kujo leek 1600
炭焼黒毛和牛と九条葱のフォー・ボー
| 中太・生米麺 |
ベトナムの国民食!
香ばしい炭焼き黒毛和牛と九条葱のをせた、旨み溢れるフォー
Extra Leek ネギ増し +¥165

tom yam noodle 1600
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
Extra Shrimp 海老増し +330



pad thai ✓ 1500
thai stir fried "yakisoba" noodle w/ seafood
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 |
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
バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |
豚肉と香味野菜、トムヤムスバ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
Π WATER Πウォーター使用 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。

DADAÏ

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM