

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”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]



watermelon & shrimp herb salad
スイカと海老のハーブサラダ
ブリっとした海老の旨味と
旬の爽やかなスイカが相性抜群！
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
黒毛和牛の炙りフォーボー
カルパッチョ
炙り黒毛和牛の極薄カルパッチョ。
炭香るネギオイルをまとうせ、揚げた
ライスペーパーに乗せてお楽しみください。
2400 [税込2640]



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 cuon
- shrimp & chicken summer roll
half 700 [税込770]
full 1100 [税込12100]
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン

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



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！



giò xao - vietnamese style ham 650 [税込715]
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

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



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

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



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！

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

GYOZA

steamed shrimp gyoza
steamed shrimp & colliander gyoza
steamed shrimp & celery gyoza

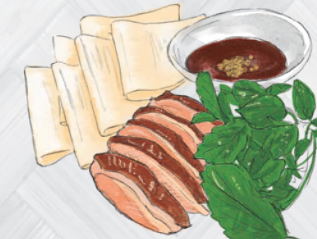


shrimp & yuba roll | 2pc | 900 [税込990]
w/ thai XO sauce
海老湯葉巻きタイXOあんかけ蒸し



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
“カオヤービン”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セロリヤミントと
巻いて食べるダダイスタイル。
[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
chicken, eggplant & bamboo shoot
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

1400
[税込1540]



seafood tom yum fried rice 1600
海鮮・トムヤム炒飯 [税込1760]



thai soup curry - pumpkin, okra & 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, 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 [税込2805]

2550
[税込2805]

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

gai gapao 1400
- stir fried minced chicken w/ basil
| ガイ・ガパオ | 鶏肉のガパオ - フライドエッグ添え [税込1540]

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 [税込440]
ミックスハーブセット

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 - "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 1600
特製・トムヤムヌードル | 中太・生米麺 | [税込1760]
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 [税込1650]
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。