

LUNCH COURSE

¥2300

[税込2530]



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

H.M. chai 自家製チャイ | ICED OR HOT |

passion fruit パッションフルーツ

vietnamese coffee +¥220
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 |

trà chanh 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

butterfly lemonade
バタフライ・レモネード

lemongrass ginger
レモングラス・ジンジャー

tamarind cola +¥220
タマリンド・コーラ

fresh fruit lassi +¥330
季節のフルーツラッシー

0% gin & tonic 0% ジントニック +¥330
0.11%-0.14%のアルコールを含みます。
contains approximately
0.11% to 0.14% of alcohol.

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]

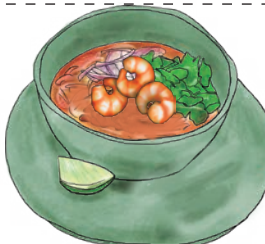
with Shrimp & Mushrooms
海老とあわび茸の
ココナッツミルクヌードル



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 1600
[税込1760]

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

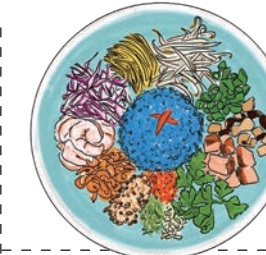
Extra Shrimp 海老増し +330



pad thai Thai Style Stir Fried Noodle 1500
[税込1650]

タイ焼きそば パッタイ
もっちり平打ち米麺と甘酸っぱいソースの焼きそば

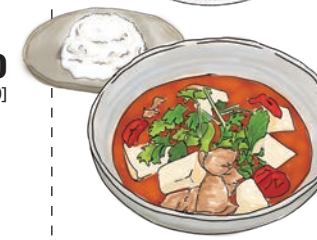
Fried Egg フライドエッグ +165



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



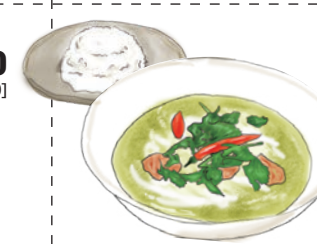
gaeng som 1500
[税込1650]

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"



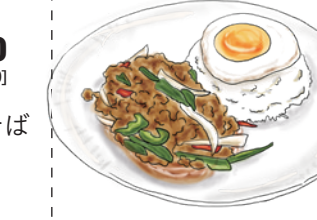
gai pad pong curry 1500
[税込1650]

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 1400
[税込1540]

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 1400
[税込1540]

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]

Refill Free
おかわり
できます

original blended tea five elements | ICED | 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

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 | 400
[税込440]
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

passion fruit 300
[税込330]
パッションフルーツ

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

butterfly lemonade 300
[税込330]
バタフライ・レモネード

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

tamarind cola 400
[税込440]
タマリンド・コーラ

fresh fruit lassi 500
[税込550]
季節のフルーツラッシー
詳しくはスタッフまで!

0% gin & tonic 0% ジントニック 500
[税込550]
0.11%-0.14%のアルコールを含みます。
contains approximately
0.11% to 0.14% of alcohol.

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

PIウォーター使用
PI 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。

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・ボー

Extra Leek ネギ増し +165



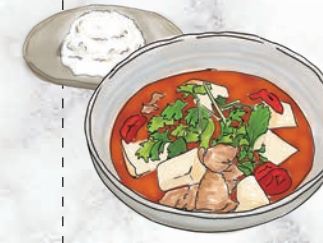
khao yam Thai Rice Salad

豚肉と海老、ハーブの
タイ風彩り混ぜご飯
”カオヤム”



coconut milk noodle
with Shrimp & Mushrooms

海老とあわび茸の
ココナッツミルクヌードル



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”



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



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



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



green curry

with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot

鶏肉と茄子、竹の子の
グリーンカレー



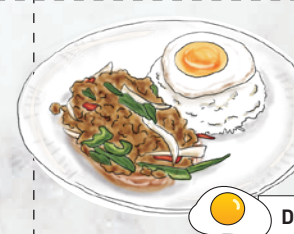
pad thai Thai Style Stir Fried Noodle

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 パットタイ

Fried Egg フライドエッグ +165



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 +¥220
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 |
自家製チャイ

passion fruit
パッションフルーツ

trà chanh 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

butterfly lemonade
バタフライ・レモネード



lemongrass ginger
レモングラス・ジンジャー

tamarind cola +¥220
タマリンド・コーラ

fresh fruit lassi +¥330
季節のフルーツラッシー

詳しくはスタッフまで!



0% gin & tonic +¥330
0% ジントニック
0.11%-0.14%のアルコールを含みます。
contains approximately
0.11% to 0.14% of alcohol.