

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”バイチャップブルー”
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
ライスベ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]



geang som soup
thai hot & sour seafood soup
海老とメカジキ、ハマグリ
酸っぱ辛いスープ ”ゲーンソム”
熱々の土鍋でたっぷりのシーフードを炒め、
目の前で仕上げる、タイ伝統のスープ！
2400 [税込2640]

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

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



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]

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]

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



honey roasted pork
青森県産 美保野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。
1800 [税込1980]

asian french fries w/ herb & nampula 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]

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 | 900 [税込990]

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



thai-style nachos w/ mao spice 
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とかけたタイ風ナチョス!
1500 [税込1650]

stir-fried squid & tinly w/ black pepper
ティンリーとアカイカの黒胡椒炒め
シャキシャキとしたティンリーと新鮮なイカを、
黒胡椒の豊かな香りでシンプルに仕上げました。
1500 [税込1650]

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でどうぞ!
1600 [税込1760]



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
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



tom yam kung 
prawn & fermented tomato
有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン
half 950 [税込1045]
full 1800 [税込1980]

glass noodles, pork and tofu soup half 680 [税込748]
w/ minced pork, tofu & coriander full 1360 [税込1496]
豚肉と春雨、豆腐のベトナム風スープ

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]

海老蒸し餃子 | 2pc | 700 [税込770]

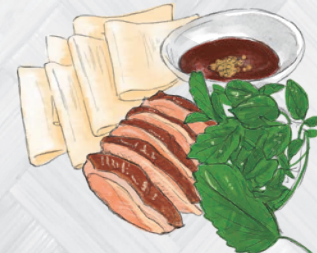
海老とパクチーの蒸し餃子 | 2pc | 700 [税込770]

海老とセロリの蒸し餃子 | 2pc | 700 [税込770]



pla neung manao 1200 [税込1320]
- 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!
1800 [税込1980]



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
えごまにお肉とホホワイトセロリやミントと
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

海鮮・トムヤム炒飯

1600

[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]

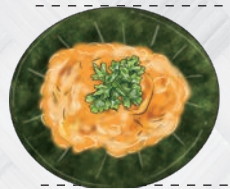


khao pad puu - crab fried rice

タイ風カニ炒飯 | カオ・パット・プー

1400

[税込1540]



puu pat phong curry

- 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

2550

[税込2805]

khao man gai - hainanese chicken rice

カオ・マンガイ

- しっとり蒸し鶏と鶏ダンで炊き上げたご飯

1400

[税込1540]

gai gapao

- 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

1400

[税込1540]

vegan fried rice ♡

ヴィーガンチャーハン

1300

[税込1430]

mixed herb set

-sunny lettuce, ooba basil, mint, pickles

ミックスハーブセット

400

[税込440]

jasmine rice

ジャスミンライス

Half 300

[税込330]

Full 450

[税込605]

phao - chinese steamed bun

バオ - 中華風・もちもち白蒸しパン

300

[税込330]

NOODLE



recommended

pho bo - "kuroge wagyu" beef & kujo leek

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

1600

[税込1760]



tom yam noodle

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

1600

[税込1760]

pad thai ♡

thai stir fried "yakisoba" noodle w/ seafood

パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

1500

[税込1650]



Fried Egg フライドエッグ +165

pho ga - chicken pho

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

1400

[税込1540]



bamii haeng

- 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、トムヤムスパイスの汁なしあえ麺

1400

[税込1540]



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

PL Water
PL 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.

weekdays : ¥550 after 5:00 p.m. weekends & holidays : ¥275 until 5:00 p.m. / ¥550 after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

テーブルチャージ(席料) 平日17:00以降 ¥550 / 土日祝OPEN-17:00 ¥275 ・ 17:00以降 ¥550 ※22:00以降は深夜料金10%を頂戴しております。