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　週替わりアジアンランチ 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

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

herb pho *with Pork & Mushrooms* **1600** [税込1760]
豚肉、3種茸の薬膳ハーブフォー

tom kha gai *with Chiken, Mushroom & Sweet Potato* **1600** [税込1760]
鶏肉、有機安納芋、あわび茸の
ココナッツミルクスープ
トムカーガイ

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

gai pad pong curry *with Fried Chicken & Sweet Pepper* **1500** [税込1650]
鶏ももの唐揚げと万願寺とうがらしの
ガイパッポンカレー

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

green curry *with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot* **1400** [税込1540]
鶏肉と茄子、竹の子の
グリーンカレー

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

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

SIDE DISH

fresh oyster	goi cuon	shrimp toast	giò xao	tom yum kung	today's soup
フレッシュオイスター	生春巻き	シュリンプトースト	ベトナムハム ゾーサオ	トムヤムクン	本日のスープ
ask	2pc 500 [税込550]	1pc 400 [税込440]	half 300 [税込330]	500 [税込550]	300 [税込330]

LUNCH DRINK

Lunch Time Special!

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

non-alcohol **corona cero** **500** [税込550]
コロナ セロ - *Mexico*

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

double espresso **200** [税込220]
ダブルエスプレッソ

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

fresh herb tea **400** [税込440]
フレッシュハーブティー

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

hibiscus lemonade **300** [税込330]
ハイビスカス・レモネード

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

craft cola **400** [税込440]
クラフト・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
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おりません。

If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu. アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

LUNCH COURSE

生春巻き・点心・ミニデザートが付いてくるお得なランチコース

¥2500 [税込2750]

summer roll
“ゴイクン”生春巻き

＋

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 / dessert
ドリンク / 本日のデザート

DADAI *Special* COURSE

人気メニューを集めた前菜盛り、メインとデザートが選べるスペシャルランチコース

¥3500 [税込3850]

asian apetizer
前菜4種盛り
- TOM YUM KUN BITE トムヤムクンバイト
- SHRIMP TOAST シュリンプトースト
- GIÒ XAO ベトナムハム ゾーサオ
- ROASTED DUCK ローストダック

＋

today’s soup
本日のスープ

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

＋

DESSERT
選べるデザート
下記よりお選びください

＋

drink
ドリンク

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

pho bo *“Kuroge Wagyu” Beef & Kujo Leek Pho* **+¥110**
炭焼黒毛和牛と九条ネギの
フォー・ボー
Extra Leek ネギ増し +165

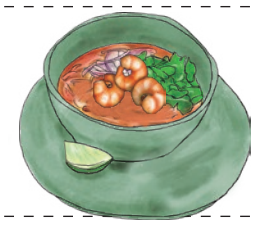
khao yam *Thai Rice Salad*
豚肉と海老、ハーブの
タイ風彩り混ぜご飯 ”カオヤム”

herb pho
with Pork & Mushrooms
豚肉、3種茸の薬膳ハーブフォー

tom kha gai
with Chiken, Mushroom & Sweet Potato
鶏肉、有機安納芋、あわび茸の
ココナッツミルクスープ
トムカーガイ

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 & Sweet Pepper
鶏ももの唐揚げと万願寺とうがらしの
ガイパッポンカレー



tom yum noodle
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

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*
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

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

DESSERT
デザートをお選びください

chai chease cake
チャイチーズケーキ

veitnam coffee tiramisu
ベトナムコーヒーティラミス

mango pudding
濃厚マンゴープリン

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]

non-alcohol **corona cero** 500
コロナ セロ - *Mexico* [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 コーヒー | ICED or HOT |

double espresso
ダブルエスプレッソ

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 |

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

fresh herb tea | HOT | +¥220
フレッシュハーブティー

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

hibiscus lemonade +¥110
ハイビスカス・レモネード

lemongrass ginger +¥110
レモングラス・ジンジャー

craft cola クラフト・コーラ +¥220

fresh fruit lassi +¥330
季節のフルーツラッシー

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.