appetizer

celery and myoga pickles **400** [税込440]
セロリと茗荷[ミョウガ]のピクルス

goi cuon - shrimp and chicken summer roll **850** [税込935]
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン

marinated duck, eggplant and myoga **700** [税込770]
鴨と茗荷、焼きナスのヤム

homemade vietnamese ham **600** [税込660]
鶏肉と白レバー、バイマックルのパテ

nam tok nua - spicy seared beef **1300** [税込1430]
牛たたきと野菜の香味あえ｜ナムトックヌア｜

larb-moo - Spicy minced pork salad **600** [税込660]
ラープムー - スパイシー豚ひき肉とハーブ

---

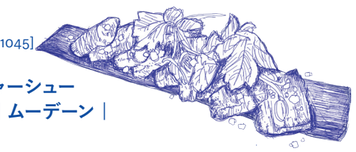
yam woon sen - spicy glass noodle salad **900** [税込990]
ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ

shrimp toast w/ mango chili sauce **600** / 2pc [税込660]
シュリンプトースト - マンゴーチリソース

deep fried chicken - tamarind sauce **600** [税込660]
ガイトード 鶏もも肉の唐揚げ - タマリンドソース

pad phoon faiden - stir fried chinese morning glory **1200** [税込1320]
空芯菜炒め パップンファイデーン

muu daeng **950** [税込1045]
- thai pork cha siu
自家製豚バラ肉の甘辛チャーシュー
｜ムーデーン｜



vietnamese deep fried rice paper spring roll **|2pc| 600** [税込660]
ベトナム揚げ春巻き - たっぷり野菜で巻く軽い春巻き

bánh xèo - vietnam style okonomiyaki **1300** [税込1430]
ベトナム風お好み焼き｜バインセオ｜ - もやしとたっぷり野菜

puu opp woon sen -crab steamed with glass noodle **1350** [税込1480]
蟹と春雨の土鍋蒸し煮｜プーオップウンセン｜

---

soups

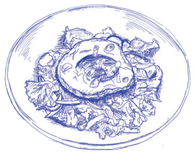
tom yam kung **[S] 800** [税込880] **[M] 1500** [税込1650]
- hot and sour shrimp soup
トムヤムクン
- タイの定番・辛くて酸っぱい海老のスープ

prawn

con tôm say- whisky drunken prawn **|4pc| 1400** [税込1540] **|+1pc| 350** [税込385]
コントム・セイ
ベトナムウイスキーの酔っぱらい活海老
ベトナムウイスキーに溺れた活海老を
タイのたまり醤油とパクチーでどうぞ

---

salads



kale & steamed chicken salad w/ fried egg **950** [税込1045]
蒸し鶏とケールのサラダ
フライドエッグ

som tam - green papaya thai salad **750** [税込825]
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ

yum makua - shrimp, eggplant & coconut salad **900** [税込990]
ヤムマクア - 海老と焼きナス、ココナッツのサラダ

yum pakuchi **1100** [税込1210]
- watercrest, tomato leaf and coriander salad
ヤム・パクチー - クレソン・トマトリーフ・パクチーのサラダ

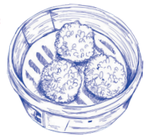
---

dimsum

pork & shrimp shumai **|3pc| 650** [税込715]
豚肉と海老の焼売

pork, shrimp & cheese shumai **|3pc| 700** [税込770]
豚肉と海老のチーズ焼売

lamb & coriander shumai **|3pc| 750** [税込825]
ラム肉と筍・パクチーの焼売



crab miso, pork and sticky rice shumai **|3pc| 750** [税込825]
蟹味噌・もち米焼売

steamed shrimp gyoza **|3pc| 750** [税込825]
海老蒸し餃子

steamed shrimp & coliander gyoza **|3pc| 750** [税込825]
海老とパクチーの蒸し餃子

steamed shrimp & celery gyoza **|3pc| 750** [税込825]
海老とセロリの蒸し餃子

steamed pork cartilage spare ribs **700** [税込770]
豚軟骨スペアリブの豆鼓蒸し

boiled pork gyoza - spicy sauce **|4pc| 700** [税込770]
水餃子 - レモングラス醤と海老辣油

glass noodle soup pork gyoza **750** [税込825]
豚肉と春雨のスープ餃子

chimaki - pork cha siu & quail egg **500** [税込550]
もち米ちまき - チャーシューとうずらの卵

curry & rice main

gai yaang **1900** [税込2090]
- thai roasted chicken
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

puu pat phong curry **2200** [税込2420]
- snow crab and soft shell crab and egg
プーパッポンカリー - ズワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵

green curry - chicken, eggplant and bamboo shoot **1200** [税込1320]
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

thai soup curry - pumpkin, okra and pork **1300** [税込1430]
かぼちゃとオクラのタイ・薬膳スープカレー｜ゲーン・パー｜

shrimp panang curry - shrimp Thai curry **1300** [税込1430]
海老のパネンカレー - 海老出汁をふんだんに使った旨味たっぷりカレー

---

khao man gai - hainanese chicken rice **1200** [税込1320]
カオ・マンガイ - しっとり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯

khao pad puu - crab fried rice **1200** [税込1320]
タイ風カニ炒飯｜カオ・パット・プー｜

stir fried seafood & rice, tomyam spice **1200** [税込1320]
海鮮・トムヤム炒飯

gai gapao -stir fried minced chicken with basil **1200** [税込1210]
ガイガパオ - フライドエッグ添え

chicken and inka potato massaman curry **1200** [税込1320]
鶏肉とインカポテトのマッサマンカレー

organic jasmine rice	phao - chinese steamed bun
オーガニックジャスミンライス	パオ - 中華風・もちもち白蒸しパン
|S| 300 [税込330] |L| 450 [税込495]	300 [税込330]

noodle

pho ga - chicken pho **1200** [税込1320]
鶏肉のフォー フォー・ガー｜中太・生米麺｜

pho bo - beef pho **1500** [税込1650]
牛しゃぶのフォー フォー・ヴォー ｜中太・生米麺｜

khao soi - chiang mai style curry ramen **1300** [税込1430]
チェンマイ風カレーラーメン・カオソーイ｜特製ちぢれ卵麺｜

pad thai - thai style stir fried "yakisoba"noodle **1300** [税込1430]
パッタイ - タイ風焼きそば｜中太・生米麺｜

tom yam noodle **1300** [税込1430]
トムヤムヌードル｜特製ちぢれ卵麺 ｜

bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork **1200** [税込1320]
トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺・バミーヘーン｜特製ちぢれ卵麺 ｜

bamii naam yen -chilled spicy coconut noodle **1300** [税込1430]
バミー・ナーム イェン 肉味噌とココナッツの冷製汁そば｜特製ちぢれ卵麺｜

---

our recommended

spicy

very hot

all natural

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。

NO MSG — 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes.

ZERO TRANS FAT NON GMO — 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO 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

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

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

17時以降、コペルト[席料]をお一人様385円、
22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

DADAÏ
THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

20220314

DADAÏ
THAI · VIETNAMESE · DIM SUM