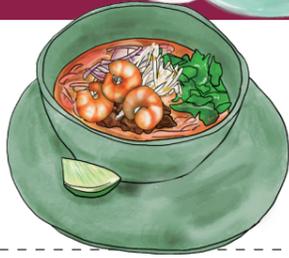




LUNCH MENU

ランチメニュー全品にサラダ・ドリンクが付きます



今週のアジアンヌードル
詳しくはスタッフが
ご説明します
weekly asian noodle
1200 [税込1320]



鶏肉のフォー・ガー
pho ga Chicken Pho
1200 [税込1320]



肉味噌とココナッツの冷製汁そば
bamii naam yen
Chilled Spicy Coconut Noodle
1200 [税込1320]



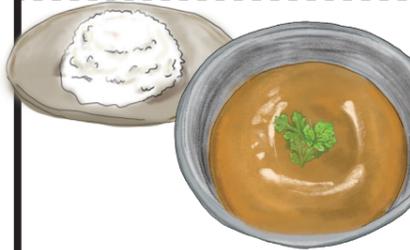
香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の
汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘーン]
bamii haeng
Tossed Pork Noodle
1200 [税込1320]
Fried Egg フライドエッグ +110



もちり平打ち米麺と甘酸っぱいソースの
タイ焼きそば **パッタイ**
pad thai Thai Style Stir Fried Noodle
1200 [税込1320]
Fried Egg フライドエッグ +110



鶏肉と茄子、竹の子の
グリーンカレー
green curry
with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot
1200 [税込1320]



鶏肉とインカポテトのマッサマンカレー
ゲーン・マッサマン
thai massaman curry
with Chicken & potato
1200 [税込1320]



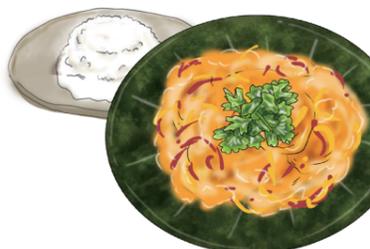
しっとりジューシー!
やみつきカオマンガイ
khao man gai
Steamed Chicken and Rice
1200 [税込1320]



タイの定番! バイガパオ
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
1200 [税込1265]
Double Fried Egg ダブル・フライドエッグ +110



鶏唐揚げと香味野菜の
タマリンドソース
カオ ヤム ガイ セープ
thai fried chicken
with asian herbs
1200 [税込1320]



鶏肉のふわふわ卵
カレー炒め
ガイパッポンカレー
gai pad pong curry
stir fried chicken
with curry & egg
1200 [税込1320]

SALAD LUNCH



サラダランチにはスープ・ドリンクが付きます
グリルチキンとケールフライドエッグのサラダ
yam kai dao
kale, chicken & fried egg salad
1200 [税込1320]

SIDES

- goi cuon - shrimp and chicken summer roll** | 2pc | 400 [税込440]
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン
- vietnamese deep fried rice paper spring roll** | 1pc | 300 [税込330]
ベトナム揚げ春巻き - たっぷり野菜で巻く軽い春巻き
- crispy chicken - tamarind flavor** | 2pc | 300 [税込330]
ガイトード クリスピーな鶏もも肉の唐揚げ - タマリンドソース
- shrimp toast w/ mango chili sauce** | 1pc | 250 [税込275]
シュリンプトースト - マンゴーチリソース
- tom yam kung - hot and sour shrimp soup** 400 [税込440]
トムヤムクン - タイの定番・辛くて酸っぱい海老のスープ
- pork, tofu & glass noodle soup** 250 [税込275]
豚ひき肉と厚揚げ、春雨のスープ

DESSERT



chai cheese cake
チャイの
チーズケーキ
300 [税込330]



mango pudding
濃厚マンゴープリン
300 [税込330]



Today's Ice Cream
本日のアイスクリーム
詳しくはスタッフまで
300 [税込330]

LUNCH DRINK

- weekly asian smoothie +300** [税込330]
週替わりアジアン・スムージー
- FR dadai blend hot herb tea ダダイブレンド ホットハーブティー
- FR iced jasmine tea アイスジャスミンティー
- FR coffee | HOT or ICED | コーヒー | HOT or ICED |
- pineapple juice パイナップルジュース
- FR coca-cola コカ・コーラ
- FR ginger ale ジンジャーエール
- FR tonic water トニック・ウォーター
- lychee lemonade ライチ・レモネード
- FR マークの付いているドリンクはお替りできます

- shingha | DRAFT | シンハー・生ビール +300 [税込330]
- hoegaarden | DRAFT | ヒューガルデン・生ビール +450 [税込495]
- mojito モヒート +450 [税込495]
- sangria サングリア +450 [税込495]
- No.8 gin & tonic ナンバーエイト・ジントニック +450 [税込495]
- wine by the glass グラスワイン | スパークリング | 白 | 赤 +450 [税込495]
- SPARKLING | WHITE | RED |

生春巻きと点心付き!お好きなメインを選べる [税込1980]
DIM SUM COURSE ¥1,800



- ▶ **SUMMER ROLL** “ゴイクン” 生春巻き
- ▶ **DIM SUM** おまかせ点心3種盛り合わせ
- ▶ **MAIN DISH** 選べるメインディッシュ 右記よりお選びください
- ▶ **DRINK** お好きなドリンク
- ▶ **DESSERT** デザート

選べる点心とメインとデザート!トムヤムクンも付いたスペシャルコース
DADAI COURSE ¥2,500 [税込2750]



- ▶ **SUMMER ROLL** “ゴイクン” 生春巻き
- ▶ **DIM SUM OF YOUR CHOICE** 選べる点心3種 下記 DIM SUM の **D** マークより、お好きなものを3つお選びください。
- ▶ **TOM YAM KUNG** トムヤムクン
- ▶ **MAIN DISH** 選べるメインディッシュ 右記よりお選びください
- ▶ **DRINK** ドリンク
- ▶ **DESSERT** 選べるアジアデザート 下記デザートメニューよりお選びください

DIM SUM

- pork & shrimp shumai D** | 2pc | 350 [税込385]
豚肉と海老の焼売
- lamb & coriander shumai D** | 2pc | 400 [税込440]
ラム肉と筍・パクチーの焼売
- pork, shrimp & cheese shumai D** | 2pc | 400 [税込440]
豚肉と海老のチーズ焼売
- steamed shrimp gyoza D** | 2pc | 400 [税込440]
海老蒸し餃子
- crab miso, pork and sticky rice shumai D** | 2pc | 400 [税込440]
蟹味噌・もち米焼売

- steamed shrimp & celery gyoza D** | 2pc | 400 [税込440]
海老とセロリの蒸し餃子
- steamed shrimp & coriander gyoza D** | 2pc | 400 [税込440]
海老とパクチーの蒸し餃子
- boiled pork gyoza - spicy sauce** | 2pc | 300 [税込330]
水餃子 - レモンガラス醬と海老辣油
- chimaki - pork cha siu & quail egg** 400 [税込440]
もち米ちまぎ - チャーシューとうずらの卵

LUNCH DRINK

weekly asian smoothie +300 [税込330]
週替わりアジア・スムージー

- FR** dadai blend hot herb tea **ダダイブレンド ホットハーブティー**
- FR** iced jasmine tea **アイスジャスミンティー**
- FR** coffee | **HOT or ICED** | コーヒー | **HOT or ICED** |
- pineapple juice **パイナップルジュース**
- FR** coca-cola **コカ・コーラ**
- FR** ginger ale **ジンジャーエール**
- FR** tonic water **トニック・ウォーター**
- lychee lemonade **ライチ・レモネード**

FR マークの付いているドリンクはお替りできます

- shingha | **DRAFT** | シンハー・生ビール **+300** [税込330]
- hoegaarden | **DRAFT** | ヒューガルデン・生ビール **+450** [税込495]
- mojito **モヒート +450** [税込495]
- sangria **サングリア +450** [税込495]
- No.8 gin & tonic **ナンバーエイト・ジントニック +450** [税込495]
- wine by the glass **グラスワイン | スパークリング | 白 | 赤 +450** [税込495]
SPARKLING | WHITE | RED |

MAIN DISH

下記よりコースのメインディッシュを 1つ お選びください

NOODLE

今週のアジアヌードル weekly asian noodle

鶏肉のフォー・ガー pho ga -chicken pho

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・ヘン] bamii haeng -tossed pork noodle

肉味噌とココナッツの冷製汁そば
バミー・ナム イェン bamii naam yen -chilled spicy coconut noodle

RICE

カオマンガイ khao man gai -steamed chicken & 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

CURRY

green curry -chicken, eggplant & bamboo shoot
鶏肉と茄子、筍のグリーンカレー

thai massaman curry with Chicken & potato
ゲーン・マッサマン 鶏肉とインカポテトのマッサマンカレー

gai pad pong curry stir fried chicken with curry & egg
ガイパッポンカリー 鶏肉のふわふわ卵カレー炒め

puu pat phong curry - snow crab and soft shell crab and egg **+¥440**
プーパッポンカリー - スワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵

thai fried chicken with asian herbs
カオ ヤム ガイ セーフ - 鶏唐揚げと香味野菜のタマリンドソース

DESSERT

chai cheese cake
チャイの
チーズケーキ
300 [税込330]

mango pudding
濃厚マンゴープリン
300 [税込330]

Today's Ice Cream
本日のアイスクリーム
詳しくはスタッフまで
300 [税込330]

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いません。
 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
- NATURAL SALT** 自然製法の塩
Natural Salt
- 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
- ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖
Organic Sugar
- π WATER** πウォーター使用
π Water