

DADAÏ COURSE ¥2,800 [税込3080]



▶ **SUMMER ROLL**
“ゴイクン”生春巻き

▶ **DIM SUM** 点心3種

▶ **TOM YAM KUNG** トムヤムクン

▶ **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** ドリンク

▶ **TODAY'S DESSERT**
本日のデザート

DIM SUM 下記より A または B の点心セットをお選びください

A 豚肉と海老の焼売 pork & shrimp shumai
海老蒸し餃子 steamed shrimp gyoza
蟹味噌・もち米焼売
crab miso, pork and sticky rice shumai

B 豚肉と海老のチーズ焼売 pork, shrimp & cheese shumai
ラム肉と筍・パクチーの焼売 lamb & coriander shumai
海老とセロリの蒸し餃子
steamed shrimp & celery gyoza

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

CURRY

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

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

RICE

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

丹波黒鶏としめじ、サツマイモの
ココナッツミルクスープトムカーガイ
[ジャスミンライス付き]
tom kha gai chicken, shimeji mushroom and sweet potat soup

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

NOODLE

炭火牛肉と九条ネギのフォー・ポー
pho bo -beef & kujo leek 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・ヘーン]
bamii haeng -tossed pork noodle

豚肉と舞茸のタイ・薬膳フォー **+¥220**
pork & maitake mushroom herb pho

DRINK

original blended tea
five elements | ICED |
REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [アイス]
おかわりできます

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 [ホット]

iced jasmine

アイスジャスミンティー

coffee

コーヒー | HOT or ICED |

coca-cola

コカ・コーラ

ginger ale

ジンジャーエール

tonic water

トニック・ウォーター

classic lemonade

クラシック・レモネード

passion fruit juice

パッションフルーツジュース

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

ALL NATURAL

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

TWATER

TWATER

TWATER 使用
TWATER

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。