

CHEF'S RECOMMENDATION



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”パイチャップルー”
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]



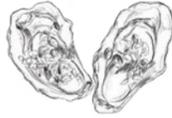
pho bo carpaccio
炙り牛のフォーボー・カルパッチョ
炙り牛の極薄カルパッチョ。炭香するネギオイルをまとうせ
揚げたライスペーパーに乗せてお楽しみください。
1600 [税込1760]



banh khot
バインコット
米粉生地に海老を乗せてカリッと香ばしく焼いた
ベトナム南部の小さなお好み焼き。
お客様のテーブルで調理し、焼きたてをご提供！
1800 [税込1980]



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]



fresh oyster - fresh herd & nampla vinaigrette
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

yam woon sen - spicy glass noodle salad | **950** [税込1045]
ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ

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

shrimp toast - w/ mango chili sauce | **2pc | 750** [税込825]
シュリンプトースト - マンゴーチリソース

Thai and Vietnamese CLASSIC APPETIZER

goi cuon - shrimp and chicken summer roll half **650** [税込715]
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン full **950** [税込1045]

vietnamese spring roll | **2pc | 950** [税込1045]
ベトナム揚げ春巻き

giò xao vietnamese style ham **650** [税込715]
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

pad phoon faiden - stir fried chinese flat cabbage **1050** [税込1155]
ターサイの炒め物 パップンファイデン

yodare-dori - steamed chicken w/ spicy nuts sauce half **650** [税込715]
よだれ鶏 - ナッツのスパイシークリーミー麻辣ソース full **950** [税込1045]

honey roasted pork - w/ sweet honey glaze **1500** [税込1650]
ハニーローストポーク
- 蜂蜜を塗りながら甘くこんがり焼いたローストポーク

asian french fries - w/ herb & nampula butter **650** [税込715]
アジアフレンチフライ

herb nampula butter ハーブナンブラーバター or nam prik sauce ナンプリックソース

phat khi mao - stir fried spicy short noodle **1500** [税込1650]
タイ風激辛炒め麺 パッキーマオ - 幅広・ショートヌードル
豚肉、海老、旬野菜の激辛・炒め麺！ショートヌードルでおつまみ感覚でどうぞ！

SALAD & SOUP

coriander & kale salad w/ fried egg **half 750** [税込825]
パクチーとケールのサラダ - フライドエッグ乗せ full **1150** [税込1265]

tom yam kung | **[S] 850** [税込935]
prawn & fermented tomato **[M] 1600** [税込1760]
有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

som tam - green papaya thai salad **950** [税込1045]
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ

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

DIM SUM

pork & shrimp shumai | **2pc | 600**
豚肉と海老の焼売 [税込660]

steamed shrimp gyoza | **2pc | 600**
海老蒸し餃子 [税込660]

crab miso, pork & sticky rice shumai | **2pc | 600**
蟹味噌・もち米焼売 [税込660]

pork, shrimp & cheese shumai | **2pc | 600**
豚肉と海老のチーズ焼売 [税込660]

steamed shrimp & coriander gyoza | **2pc | 600**
海老とパクチーの蒸し餃子 [税込660]

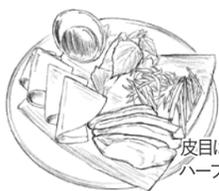
recommended
pork shumai w/ porcini & truffle | **2pc | 900**
ボルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売 [税込990]

lamb & coriander shumai | **2pc | 600**
ラム肉と筍・パクチーの焼売 [税込660]

steamed shrimp & celery gyoza | **2pc | 600**
海老とセロリの蒸し餃子 [税込660]

pla neung manao **1100**
bamboo steamed fish with lime [税込1210]
産直！白身魚のライム蒸し

MAIN DISH



roasted duck
- DADAÍ style -
ローストダック
ダダイスティル
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！
1600 [税込1760]



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
しほろろし
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
えごまにお肉とホワイトセロリやミントと
巻いて食べるダダイスティル。
[R] 2350 [税込2585] **[L] 4650** [税込5115]

CURRY & RICE

organic jasmine rice
オーガニックジャスミンライス
[S] 300 [L] 450
[税込330] [税込495]

phao - chinese steamed bun
パオ - 中華風・もちもち白蒸パン
300 [税込330]

puu pat phong curry - snow crab and soft shell crab and egg
green curry - chicken, eggplant and bamboo shoot
thai soup curry - pumpkin, okra and pork

プーパツポンカレー - ズワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵 **2550** [税込2805]
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー **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 | **1500** [税込1650]

khao man gai - hainanese chicken rice
stir fried seafood & rice, tomyam spice
khao pad puu - crab fried rice
gai gapao - stir fried minced chicken with basil

カオ・マンガイ - じっくり蒸し鶏と鶏ダシで炊き上げたご飯 **1300** [税込1430]
海鮮・トムヤム炒飯 **1500** [税込1650]
タイ風カニ炒飯 | カオ・パット・プー **1400** [税込1540]
ガイガパオ - フライドエッグ添え **1300** [税込1430]

NOODLE

pho bo - beef and kujo leek pho
pho ga - chicken pho
tom yam noodle
pad thai - thai style stir fried “yakisoba” noodle **✔**
bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork

炭焼牛肉と九条葱のフォー・ボー | 中太・生米麺 | **extra leek +¥165 ネギ増し** **1400** [税込1540]
鶏肉のフォー フォー・ガー | 中太・生米麺 | **1300** [税込1430]
トムヤムヌードル | 中太・生米麺 | **1400** [税込1540]
パツタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 | **1400** [税込1540]
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 | **1300** [税込1430]

DADAÏ

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

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
Π Water

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いません。

Please Advise Your Waiter of Any Allergies or Dietary Requirements Before Order.

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays/after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
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。平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

Appetizer and Soup

goi cuon - shrimp and chicken summer roll **950**
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン [税込1045]

giò xao vietnamese style ham **650**
自家製ベトナムハム ゴーサオ [税込715]
豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム

som tam - green papaya thai salad **950**
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ [税込1045]

yam woon sen - spicy glass noodle salad **950**
ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ [税込1045]

pad phoon faiden **1050**
- stir fried chinese flat cabbage [税込1155]
ターサイの炒め物 パップンファイデー

prawn & fermented tomato **[S] 850** [税込935]
tom yam kung **[M] 1600** [税込1760]
有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

DIM SUM 点心

pork & shrimp shumai | 2pc | **600**
豚肉と海老の焼売 [税込660]

pork, shrimp & cheese shumai | 2pc | **600**
豚肉と海老のチーズ焼売 [税込660]

steamed shrimp gyoza | 2pc | **600**
海老蒸し餃子 [税込660]

steamed shrimp & coriander gyoza | 2pc | **600**
海老とパクチーの蒸し餃子 [税込660]

steamed shrimp & celery gyoza | 2pc | **600**
海老とセロリの蒸し餃子 [税込660]

lamb & coriander shumai | 2pc | **600**
ラム肉と筍・パクチーの焼売 [税込660]

crab miso, pork & sticky rice shumai | 2pc | **600**
蟹味噌・もち米焼売 [税込660]

recommended
pork shumai w/ porcini & truffle | 2pc | **900**
ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売 [税込990]



pla neung manao **1100**
bamboo steamed fish with lime [税込1210]
産直! 白身魚のライム蒸し

Curry, Rice and Noodles

green curry - chicken, eggplant and bamboo shoot **1300**
鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー [税込1430]

gai gapao - stir fried minced chicken with basil **1300**
ガイガパオ - フライドエッグ添え [税込1430]

organic jasmine rice | S | **300** | L | **450**
オーガニックジャスミンライス [税込330] [税込495]

pho bo **1400**
炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー | 中太・生米麺 | [税込1540]

pad thai **1400**
パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 | [税込1540]

bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork **1300**
バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 | [税込1430]
トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺

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
TWater

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いません。

Please Advise Your Waiter of Any Allergies or Dietary Requirements Before Order.

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays/after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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。

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。