



## Shikuwasa Mojito

シークワサー・モヒート

シークワサーを加えて  
更にさっぱり爽快のモヒート!

950

[税込1045]



NON-ALCOHOL

## Virgin Shikuwasa Mojito

ヴァージン

シークワサー・モヒート

食事とも相性抜群!グビグビ飲める  
ノンアルコールのモヒート!

850

[税込935]



RECOMMENDED WHITE WINE

## Skouras Moscofilero

-Peloponnese, GREECE

スコーラス モスコフィロ

白バラやライチ、パッションフルーツなどアロマティックで  
華やかな香り。味わいはミディアムドライで丸みのある広がり、  
果実味が豊かで、クリスピーな酸味のさわやかな後味。

BY THE  
GLASS

950

[税込1045]

BOTTLE

4500

[税込4950]

## Bloody Spritzer

ブラッディースプリッツァー

トマトの旨みと、ベトナム生姜「カー」の爽やかな  
スパイス感が広がる、キリッとした食中スプリッツァー。  
スパイスの効いた肉料理と相性抜群!

850

[税込935]



Food available after 5pm. フードは17時以降限定メニューとなります。

## Hakkinton Pork Larb

はっきんとん

白金豚のラープム

旨味の強い白金豚を粗挽きにし、初夏野菜とハーブと  
和えた、タイ北部・イサーン風の豚ひき肉サラダ。

1200

[税込1320]

## Grilled Lamb Chops

with Asian Herb Chimichurri

ラムチョップグリル アジアンハーブチミチュリ

アジアンハーブとスパイスでマリネしたラム肉を香ばしくグリル。  
レモングラスやミントなどハーブをたっぷりの爽やかなチミチュリソース、  
旬野菜のグリルとハーブサラダを添えて。

1600

[税込1760]



## Jasmine Hakkinton Pork Stir-Fry

with Early Summer Vegetables

はっきんとん

ジャスミン白金豚と初夏野菜の炒め物

ジャスミン茶葉でほのかに燻した白金豚ロースを薄切りにし、  
ヤングコーンや肉厚な天恵草、モロッコいんげんなどの初夏野菜と炒めた一皿。

1600

[税込1760]





*Early  
Summer*  
SPECIALS

**DADAÏ**

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM