

LUNCH COURSE

¥2100

[税込2310]

SUMMER ROLL
"ゴイクン"生春巻き



DESSERT
本日のデザート



DIM SUM
おまかせ点心2種



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



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

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

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

肉味噌とココナッツの冷製汁そば
茄子と海老のバミー・ナム・イエン
bamii naam yen with Eggplant and Shrimp

CURRY

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

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

丹波黒鶏と白舞茸、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, maitake mushroom and sweet potato soup

塩麴ポークと夏野菜の蒸籠蒸し
seiro steamed pork & summer vegetables

週替わりアジアランチ weekly lunch special

LUNCH SET MENU

サラダ・ドリンクが付きます



週替わりアジアランチ
詳しくはスタッフが
ご説明します
weekly lunch special
¥ASK



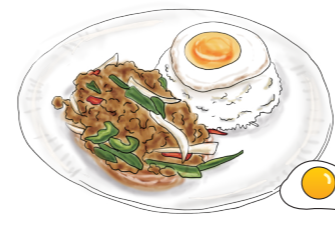
丹波黒鶏、しめじ、サツマイモの
ココナッツミルクスープ
トムカーガイ [ジャスミンライス付き]
tom kha gai
chicken, shimeji mushroom
and sweet potato soup
1470 [税込1617]



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
1360 [税込1496]
Fried Egg フライドエッグ +165



鶏肉と茄子、竹の子の
グリーンカレー
green curry
with Chicken, Eggplant & Bamboo Shoot
1260 [税込1386]



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
1260 [税込1386]
Double Fried Egg ダブル・フライドエッグ +165



炭焼牛肉と九条ネギの
フォー・ポー
pho bo beef & kujo leek pho
1360 [税込1496]



豚肉と舞茸の
タイ・薬膳フォー
pork & maitake mushroom
herb pho
1470 [税込1617]



肉味噌とココナッツの
冷製汁そば
茄子と海老の
バミー・ナム・イエン
bamii naam yen
with Eggplant and Shrimp
1470 [税込1617]



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
1360 [税込1496]



塩麴ポークと
夏野菜の蒸籠蒸し
seiro steamed pork & summer vegetables
スープが付きます
1470 [税込1617]

SET DRINK

original blended tea REFILL FREE オリジナルブレンドティー おかわりできます
five elements | ICED | ファイブエレメンツ [アイス]

original blended tea オリジナルブレンドティー
five elements | HOT | ファイブエレメンツ [ホット]

iced jasmine tea アイスジャスミンティー

coffee | HOT or ICED | コーヒー | HOT or ICED |

kale & banana asian smoothie +300 [税込330]
ケールとバナナのアジアンスムージー

passion fruit juice パッションフルーツジュース

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

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

TCWATER

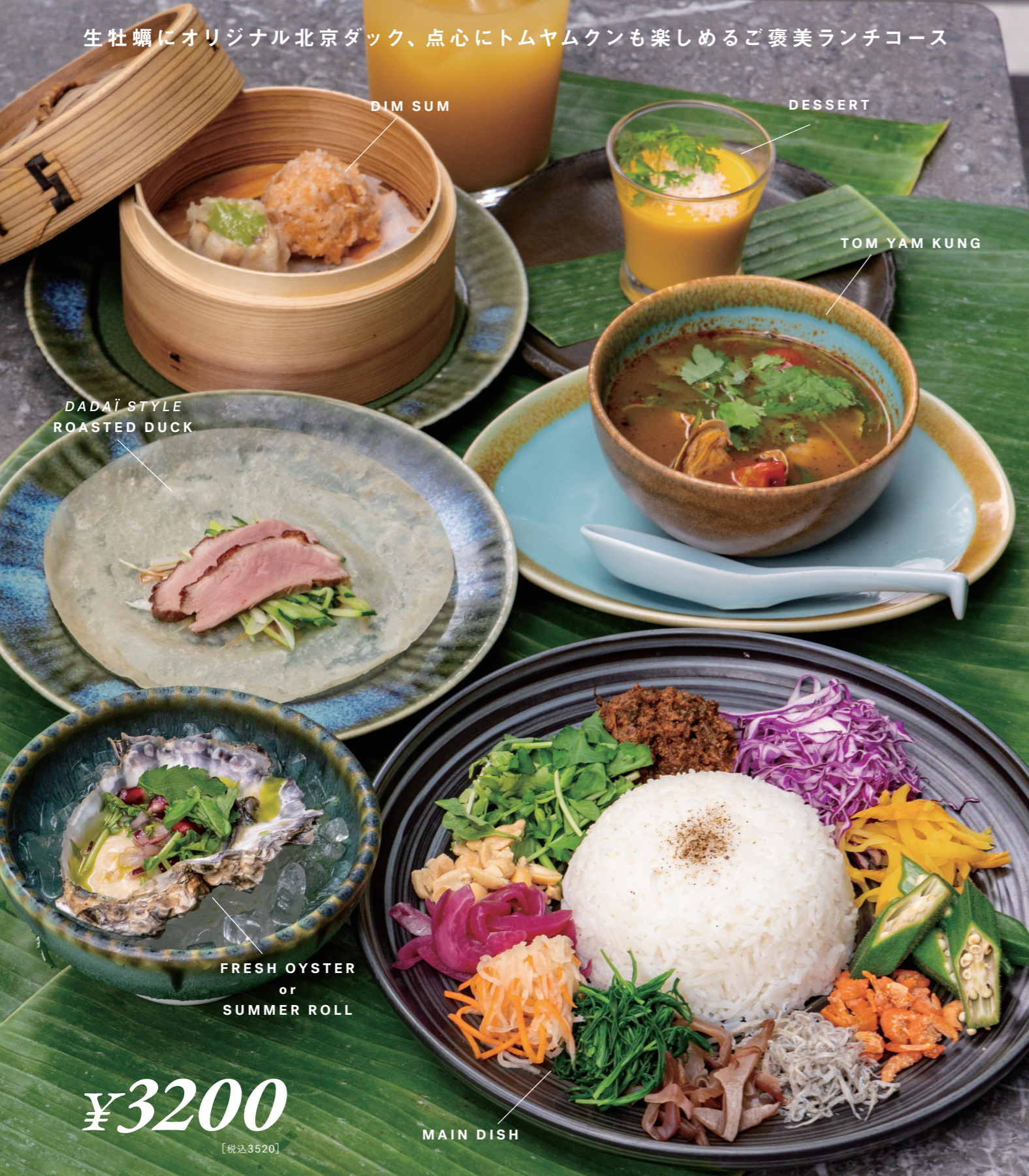
TC Water 使用

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。

WEEKDAY ONLY

dadai special LUNCH COURSE

生牡蠣にオリジナル北京ダック、点心にトムヤムクンも楽しめるご褒美ランチコース



DIM SUM

DESSERT

TOM YAM KUNG

DADAI STYLE
ROASTED DUCK

FRESH OYSTER
or
SUMMER ROLL

¥3200

[税込3520]

MAIN DISH

FRESH OYSTER フレッシュオイスター
or
SUMMER ROLL “ゴイクン”生春巻き

ROASTED DUCK
鴨胸肉と白髪葱
きゅうりの甘味噌クレープ

TOM YAM KUNG
トムヤムクン

DIM SUM
おまかせ点心2種

MAIN DISH 選べるメインディッシュ
下記よりお選びください

DESSERT
本日のデザート

DRINKドリンク

¥3200

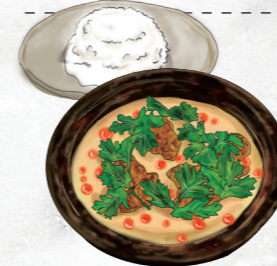
[税込3520]



週替わりアジアランチ
詳しくはスタッフが
ご説明します
weekly lunch special



炭焼牛肉と九条ネギの
フォー・ボー
pho bo beef & kujo leek pho



丹波黒鶏、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 potato soup



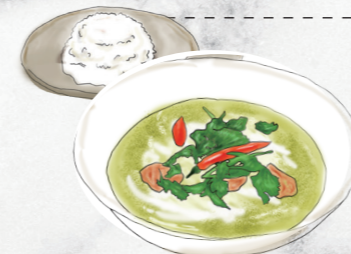
豚肉と舞茸の
タイ・薬膳フォー
**pork & maitake mushroom
herb pho**



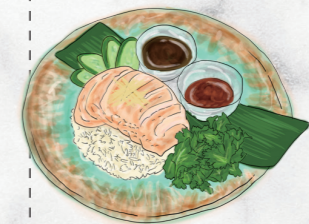
もちり平打ち米麺と
甘酸っぱいソースの
タイ焼きそば パッタイ
pad thai
Thai Style Stir Fried Noodle



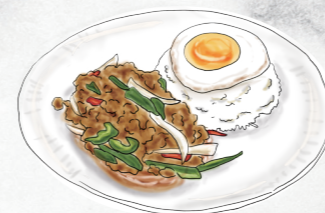
肉味噌とココナッツの
冷製汁そば
茄子と海老の
バミー・ナム・イェン
bamii naam yen
with Eggplant and Shrimp



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



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



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



塩麴ポークと
夏野菜の蒸籠蒸し
**seiro steamed pork &
summer vegetables**

original blended tea REFILL FREE オリジナルブレンドティー おかわりできます
five elements | ICED | ファイブエレメンツ [アイス]

original blended tea オリジナルブレンドティー
five elements | HOT | ファイブエレメンツ [ホット]
iced jasmine tea アイスジャスミンティー
coffee | HOT or ICED | コーヒー | HOT or ICED |

kale & banana asian smoothie +300 [税込330]
ケールとバナナのアジアンスムージー

passion fruit juice パッションフルーツジュース
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

DRINK