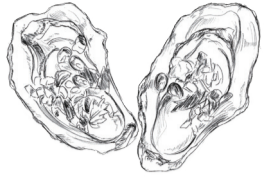
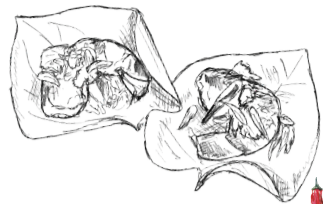


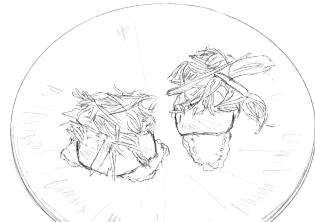
## CHEF'S RECOMMENDATION



**fresh oyster**  
with fresh herb  
& nam pla vinaigrette  
フレッシュオイスター  
フレッシュハーブと  
ナンプラービネグレットソース  
**Ask**



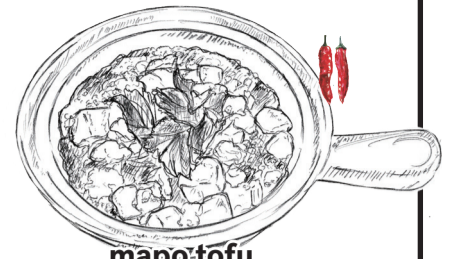
**tom yum kun bite**  
トムヤムクン”BITE”  
トムヤムクンをひとくちで!  
香り高いハーブ”バイチャップルー”  
に具材を乗せた一口前菜。  
**2pc 840** [税込924]



**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]



**roasted duck** - DADAï style -  
ローストダック ダダイスタイル  
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!  
**1570** [税込1727]



**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  
**1890** [税込2079]

## Thai and Vietnamese CLASSIC APPETIZER

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

**940** [税込1034]

**yam woon sen** - spicy glass noodle salad  
ヤムウンセン - スパイス・タイ春雨サラダ

**940** [税込1034]

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

**520** [税込572]

**vietnamese spring roll**  
ベトナム揚げ春巻き

| 2pc | **940** [税込1034]

**spicy yum salad with prawn & citrus**  
海老とシトラスのスパイス・ヤムサラダ

**1200** [税込1320]

**shrimp toast w/ mango chili sauce**  
シュリンプトースト - マンゴーチリソース

| 2pc | **730** [税込803]

**giò xao** vietnamese style ham  
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

**630** [税込693]

**pad phoon faiden** - stir fried chinese morning glory  
空芯菜炒め パップンファイデン

✓ **1260** [税込1386]

**yodare-dori** - steamed chicken with spicy nuts sauce  
よだれ鶏 - ナッツのスパイス・クリーミー麻辣ソース

**940** [税込1034]

**bánh xèo** - vietnam style okonomiyaki  
ベトナム風お好み焼き | バインセオ | - もやしとたっぷり野菜

**1570** [税込1727]

**crispy pork cha siu w/ chinese chive & mint**  
クリスピーチャーシュー 荳苗ミント醬

**1050** [税込1155]

**fried potatoes** - w/ herb & nampula butter  
熟成インカのめざめフライドポテト ハーブとナンプラーバター

**840** [税込924]



**Thai slaw salad**  
12種類の野菜とフルーツのタイスローサラダ  
- マンゴービネグレット

**1150**

prawn & fermented tomato

[S] **840** [税込924]

**tom yam kung**

[M] **1570** [税込1727]

有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

## SALAD & SOUP

**kale & steamed chicken salad w/ fried egg**  
蒸し鶏とケールのサラダ - フライドエッグ乗せ

**1150**

**tom kha gai**

[S] **840** [税込924]

coconut soup w/chicken, maitake, sweet potatoes

[M] **1570** [税込1727]

トムカーガイ 鶏肉と舞茸、サツマイモのココナッツミルクスープ

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

**940**

## DIM SUM

**pork & shrimp shumai**  
豚肉と海老の焼売

| 2pc | **580**  
[税込638]

**steamed shrimp gyoza**  
海老蒸し餃子

| 2pc | **580**  
[税込638]

**crab miso, pork & sticky rice shumai**  
蟹味噌・もち米焼売

| 2pc | **580**  
[税込638]

**pork, shrimp & cheese shumai**  
豚肉と海老のチーズ焼売

| 2pc | **580**  
[税込638]

**steamed shrimp & colliander gyoza**  
海老とパクチーの蒸し餃子

| 2pc | **580**  
[税込638]

**recommended**

**pork shumai w/ porcini & truffle**  
ボルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

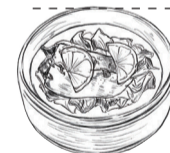
| 2pc | **900**  
[税込990]

**lamb & coriander shumai**  
ラム肉と筍・パクチーの焼売

| 2pc | **580**  
[税込638]

**steamed shrimp & celery gyoza**  
海老とセロリの蒸し餃子

| 2pc | **580**  
[税込638]



**pla neung manao**  
bamboo steamed fish with lime  
産直! 白身魚のライム蒸し

**1100**  
[税込1210]

## MAIN DISH



**gai yaang**  
- thai roasted chicken  
みちの清流鶏の  
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  
土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タイル。  
[R] **2310** [税込2541] [L] **4620** [税込5082]

## 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・もちもち白蒸しパン  
**300** [税込330]

**puu pat phong curry** - snow crab and soft shell crab and egg

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

**2520** [税込2772]

**green curry** - chicken, eggplant and bamboo shoot

鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

**1260** [税込1386]

**thai soup curry** - pumpkin, okra and pork

かぼちゃとオクラのタイ・薬膳スープカレー | ゲーン・パー |

**1470** [税込1617]

**khao man gai** - hainanese chicken rice

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

**1360** [税込1496]

**khao pad puu** - crab fried rice

タイ風カニ炒飯 | カオ・パット・プー |

**1360** [税込1496]

**stir fried seafood & rice, tomyam spice**

海鮮・トムヤム炒飯

**1470** [税込1617]

**gai gapao** - stir fried minced chicken with basil

ガイガパオ - フライドエッグ添え

**1260** [税込1386]

## NOODLE

**pho bo** - beef and kujo leek pho

炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー | 中太・生米麺 |

**1360** [税込1496]

**pho ga** - chicken pho

鶏肉のフォー フォー・ガー | 中太・生米麺 |

**1260** [税込1386]

**tom yam noodle**

トムヤムヌードル | 中太・生米麺 |

**1360** [税込1496]

**pad thai** - thai style stir fried "yakisoba" noodle

パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

**1360** [税込1496]

**bamii haeng** - tossed egg noodle w/ pork

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 |

**1260** [税込1386]



# DADAÏ

THAI · VIETNAMESE · DIM SUM

[税 386]

**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

|   |                        |  |  |
|---|------------------------|--|--|
| <b>goi cuon</b> - shrimp and chicken summer roll<br>生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン  | <b>940</b><br>[税込1034] |  <b>yam woon sen</b> - spicy glass noodle salad<br>ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ        | <b>940</b><br>[税込1034]                             |
| <b>giò xao</b> vietnamese style ham<br>自家製ベトナムハム ゾーサオ<br>豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム   | <b>630</b><br>[税込693]  | ✓ <b>pad phoon faiden</b><br>- stir fried chinese morning glory<br>空芯菜炒め パップンファイデーン  | <b>1260</b><br>[税込1386]                            |
|  <b>som tam</b> - green papaya thai salad<br>ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ | <b>940</b><br>[税込1034] |  <b>prawn &amp; fermented tomato</b><br><b>tom yam kung</b><br>有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン | <b>[S] 840</b> [税込924]<br><b>[M] 1570</b> [税込1727] |

## DIM SUM 点心

|  |                             |  |                             |
|--|-----------------------------|--|-----------------------------|
| <b>pork &amp; shrimp shumai</b><br>豚肉と海老の焼売                  | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] | <b>lamb &amp; coriander shumai</b><br>ラム肉と筍・パクチーの焼売  | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] |
| <b>pork, shrimp &amp; cheese shumai</b><br>豚肉と海老のチーズ焼売       | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] | <b>crab miso, pork &amp; sticky rice shumai</b><br>蟹味噌・もち米焼売   | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] |
| <b>steamed shrimp gyoza</b><br>海老蒸し餃子                        | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] | <b>recommended</b><br><b>pork shumai w/ porcini &amp; truffle</b><br>ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売  | 2pc   <b>900</b><br>[税込990] |
| <b>steamed shrimp &amp; colliander gyoza</b><br>海老とパクチーの蒸し餃子 | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] |  <b>pla neung manao</b><br>bamboo steamed fish with lime<br>産直! 白身魚のライム蒸し | <b>1100</b><br>[税込1210]     |
| <b>steamed shrimp &amp; celery gyoza</b><br>海老とセロリの蒸し餃子      | 2pc   <b>580</b><br>[税込638] |  |                             |

## Curry, Rice and Noodles

|  |   |   |                         |
|--|---|---|-------------------------|
|  <b>green curry</b> - chicken, eggplant and bamboo shoot<br>鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー | <b>1260</b><br>[税込1386]                       | <b>pho bo</b><br>炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー   中太・生米麺   | <b>1360</b><br>[税込1496] |
| <b>gai gapao</b> - stir fried minced chicken with basil<br>ガイガパオ - フライドエッグ添え   | <b>1260</b><br>[税込1386]                       | ✓ <b>pad thai</b><br>パッタイ - タイ風焼きそば   中太・生米麺  | <b>1360</b><br>[税込1496] |
| <b>organic jasmine rice</b><br>オーガニックジャスミンライス  | <b>  S   300   L   450</b><br>[税込330] [税込495] | <b>bamii haeng</b> - tossed egg noodle w/ pork<br>バミーヘーン   特製ちぢれ卵麺  <br>トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺 | <b>1260</b><br>[税込1386] |

**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  
ΠWater

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。