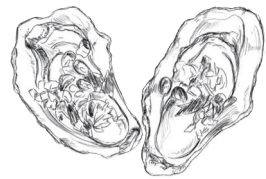


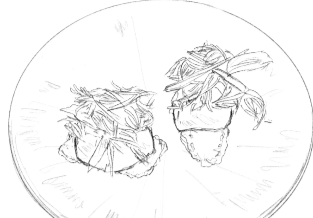
## CHEF'S RECOMMENDATION



**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 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]



**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!  
**1600** [税込1760]



**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]

## 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

**950** [税込1045]

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

**950** [税込1045]

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

**550** [税込605]

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

| 2pc | **950** [税込1045]

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

**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 | **750** [税込825]

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

**650** [税込715]

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

✓ **1050** [税込1155]

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

**950** [税込1045]

**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

✓ **1600** [税込1760]

**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

**850** [税込935]

## SALAD & SOUP



**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**

[税込1265]

**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**

[税込1265]

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

**950**

[税込1045]

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

**tom kha gai**

[S] **850** [税込935]

coconut soup w/chicken, maitake, sweet potatoes

[M] **1600** [税込1760]

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

## DIM SUM

**pork & shrimp shumai**

豚肉と海老の焼売

| 2pc | **600**

[税込660]

**steamed shrimp gyoza**

海老蒸し餃子

| 2pc | **600**

[税込660]

**crab miso, pork & sticky rice shumai**

蟹味噌・もち米焼売

| 2pc | **600**

[税込660]

**pork, shrimp & cheese shumai**

豚肉と海老のチーズ焼売

| 2pc | **600**

[税込660]

**steamed shrimp & colliander gyoza**

海老とパクチーの蒸し餃子

| 2pc | **600**

[税込660]

**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 | **600**

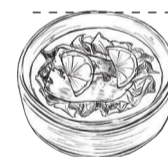
[税込660]

**steamed shrimp & celery gyoza**

海老とセロリの蒸し餃子

| 2pc | **600**

[税込660]



**pla neung manao**

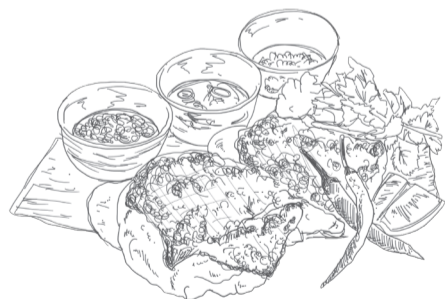
bamboo steamed fish with lime

**1100**

[税込1210]

産直! 白身魚のライム蒸し

## MAIN DISH



**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

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] **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

✓ 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]

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

✓ 鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

**1300** [税込1430]

**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 |

**1500** [税込1650]

**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

**1300** [税込1430]

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

海鮮・トムヤム炒飯

**1500** [税込1650]

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

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

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]

**pho ga** - chicken pho

鶏肉のフォー フォー・ガー | 中太・生米麺 |

**1300** [税込1430]

**tom yam noodle**

✓ トムヤムヌードル | 中太・生米麺 |

**1400** [税込1540]

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

✓ パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

**1400** [税込1540]

**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 |

**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

<b>goi cuon</b> - shrimp and chicken summer roll 生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン	<b>950</b> [税込1045]	 <b>yam woon sen</b> - spicy glass noodle salad ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ	<b>950</b> [税込1045]
<b>giò xao</b> 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	<b>650</b> [税込715]	✓ <b>pad phoon faiden</b> - stir fried chinese morning glory 空芯菜炒め パップンファイデーン	<b>1300</b> [税込1430]
 <b>som tam</b> - green papaya thai salad ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ	<b>950</b> [税込1045]	 <b>prawn &amp; fermented tomato</b> <b>tom yam kung</b> 有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン	<b>[S] 840</b> [税込924] <b>[M] 1570</b> [税込1727]

## DIM SUM 点心

<b>pork &amp; shrimp shumai</b> 豚肉と海老の焼売	2pc   <b>600</b> [税込660]	<b>lamb &amp; coriander shumai</b> ラム肉と筍・パクチーの焼売	2pc   <b>600</b> [税込660]
<b>pork, shrimp &amp; cheese shumai</b> 豚肉と海老のチーズ焼売	2pc   <b>600</b> [税込660]	<b>crab miso, pork &amp; sticky rice shumai</b> 蟹味噌・もち米焼売	2pc   <b>600</b> [税込660]
<b>steamed shrimp gyoza</b> 海老蒸し餃子	2pc   <b>600</b> [税込660]	<b>recommended</b> <b>pork shumai w/ porcini &amp; truffle</b> ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売	2pc   <b>900</b> [税込990]
<b>steamed shrimp &amp; colliander gyoza</b> 海老とパクチーの蒸し餃子	2pc   <b>600</b> [税込660]	 <b>pla neung manao</b> bamboo steamed fish with lime 産直! 白身魚のライム蒸し	<b>1100</b> [税込1210]
<b>steamed shrimp &amp; celery gyoza</b> 海老とセロリの蒸し餃子	2pc   <b>600</b> [税込660]		

## Curry, Rice and Noodles

 <b>green curry</b> - chicken, eggplant and bamboo shoot 鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー	<b>1300</b> [税込1430]	<b>pho bo</b> 炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー   中太・生米麺	<b>1400</b> [税込1540]
<b>gai gapao</b> - stir fried minced chicken with basil ガイガパオ - フライドエッグ添え	<b>1300</b> [税込1430]	✓ <b>pad thai</b> パッタイ - タイ風焼きそば   中太・生米麺	<b>1400</b> [税込1540]
<b>organic jasmine rice</b> オーガニックジャスミンライス	<b>  S   300</b> [税込330] <b>  L   450</b> [税込495]	 <b>bamii haeng</b> - tossed egg noodle w/ pork バミーヘーン   特製ちぢれ卵麺   トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺	<b>1300</b> [税込1430]

**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。