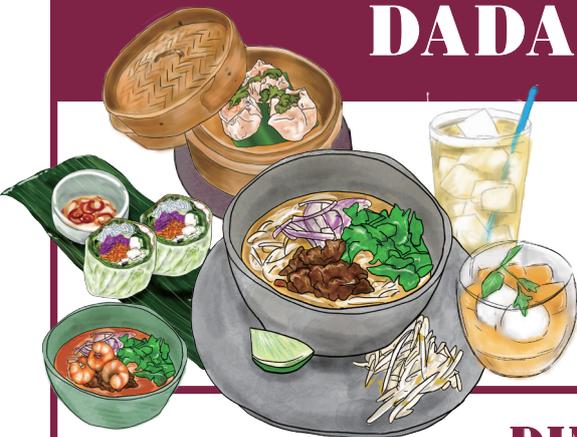


# DADAÏ COURSE ¥3,000 [税込3300]



▶ **SUMMER ROLL**  
“ゴイクン”生春巻き

▶ **DIM SUM** 点心3種

▶ **TOM YAM KUNG** トムヤムクン

▶ **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

▶ **TODAY'S DESSERT**  
本日のデザート

## DIM SUM

下記より **A** または **B** の点心セットをお選びください

### A

豚肉と海老の焼売 pork & shrimp shumai  
海老蒸し餃子 steamed shrimp gyoza  
蟹味噌・もち米焼売  
crab miso, pork and sticky rice shumai

### B

豚肉と海老のチーズ焼売 pork, shrimp & cheese shumai  
ラム肉と筍・パクチーの焼売 lamb & coriander shumai  
海老とセロリの蒸し餃子  
steamed shrimp & celery gyoza

## MAIN DISH

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

### CURRY

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

**puu pat phong curry**  
- snow crab and soft shell crab and egg **+¥440**  
**プーパッポンカレー**  
- ズワイガニとソフトシェルクラブの蟹のふわふわ卵

### 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 potat soup

### NOODLE

**炭火牛肉と九条ネギのフォー・ボー**  
pho bo -beef & kujo leek pho

 香味野菜とトムヤムスパイス・豚肉の  
**汁なし中華あえ麺 [バミー・ヘーン]**  
bamii haeng -tossed pork noodle

**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

## DRINK

**Refill Free**  
おかわり  
できます

**original blended tea**  
**five elements** | ICED |  
オリジナルブレンドティー  
ファイブエレメンツ [アイス]

**five elements** | HOT |  
ファイブエレメンツ [ホット]

**coffee** | HOT or ICED |  
コーヒー



**vietnamese coffee** +¥110  
ベトナムコーヒー

**coca-cola**  
コカ・コーラ

**H.M. lemonade**  
自家製レモネード



**lemongrass ginger** +¥110  
レモングラス・ジンジャー

**H.M. Chai** HOT  
自家製チャイ [HOT] +¥110



**trà chanh** Jasmine Lime Tea +¥110  
チャーチャイン ベトナムライムティー

**Dragon Fruit Tea** HOT +¥110  
ドラゴン・フルーツティー [HOT]

**Citrus Rouibos Tea** HOT +¥110  
シトラス・ルイボスティー [HOT]



**kale & banana smoothie** +¥330  
ケールとバナナのアジアンスムージー

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS BEFORE ORDER  
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