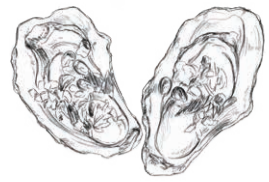


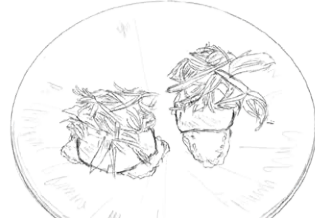
CHEF'S RECOMMENDATION



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
ナンブラービネグレットソース
Ask



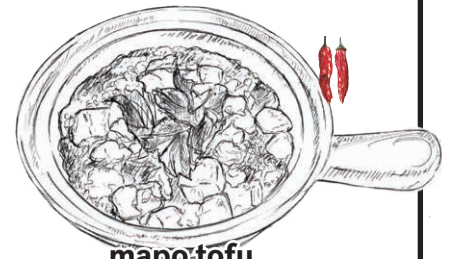
tom yum kun bite
トムヤムクン”BITE”
トムヤムクンをひとくちで!
香り高いハーブ”バイチャップルー”
に具材を乗せた一口前菜。
2pc 850 [税込935]



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]
たっぷりデイル&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”カオヤーピン”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 xao 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]

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

850 [税込935]



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]

prawn & fermented tomato
tom yam kung
有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

[S] **850** [税込935]

[M] **1600** [税込1760]

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]

tom kha gai
coconut soup w/chicken, maitake, sweet potatoes
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

[S] **850** [税込935]

[M] **1600** [税込1760]

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]

SALAD & SOUP

DIM SUM

pork & shrimp shumai | 2pc | **600**
豚肉と海老の焼売 [税込660]

steamed shrimp gyoza | 2pc | **600**
海老蒸し餃子 [税込660]

crab miso, pork & sticky rice shumai | 2pc | **600**
蟹味噌・もち米焼売 [税込660]

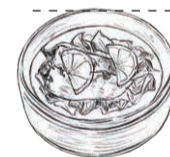
pork, shrimp & cheese shumai | 2pc | **600**
豚肉と海老のチーズ焼売 [税込660]

steamed shrimp & colliander gyoza | 2pc | **600**
海老とパクチーの蒸し餃子 [税込660]

recommended
pork shumai w/ porcini & truffle | 2pc | **900**
ボルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売 [税込990]

lamb & coriander shumai | 2pc | **600**
ラム肉と筍・パクチーの焼売 [税込660]

steamed shrimp & celery gyoza | 2pc | **600**
海老とセロリの蒸し餃子 [税込660]



pla neung manao **1100**
bamboo steamed fish with lime [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
しほろくろし
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。