

# TAPAS

ビールやワインに合うように拘って作る小皿料理  
スターターや著休めに是非

**ゴルゴンゾーラチーズ  
ポテトサラダ**  
Gorgonzola Potato Salad  
ゴルゴンゾーラがしっかりと染み込んだポテトサラダです  
¥480  
(税込 ¥528)

**葱チャーシューと  
干豆腐の胡麻油和え**  
Green Onion & Chicken Tofu  
細切りチャーシューと、葱、干豆腐を  
麻油と胡麻油で和えたおつまみ！  
¥480  
(税込 ¥528)

**えびせん**  
Ebi Senbei  
タイのおつまみと言えはこれ！  
様々な料理にも合います  
¥480  
(税込 ¥528)

**タコとキノコのマリネ**  
Octopus & Mushrooms Marinade  
シソ油にタコとキノコ、ガーリック、オリーブオイル  
でマリネしました  
¥680  
(税込 ¥748)

**ツブ貝のマリネ**  
Whisk Marinade  
Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil  
唐揚げにしたツブ貝を柚子の酸味と青山椒の  
爽やかな痺れの効いたソースでマリネしました  
¥680  
(税込 ¥748)

**ハニーチーズ豆腐**  
Honey Cheese Tofu  
豆腐に見立てたアツアツなクリームチーズのムース  
足音でもワインと一緒にお召し上がり下さい  
¥680  
(税込 ¥748)

**牛タンのたたき  
葱油ソース**  
Seared Beef Tongue  
Green Onion Oil Sauce  
黒豆で大人気な牛タンに葱と生姜を  
合わせたソースで  
¥780  
(税込 ¥858)

**鶏皮パクチー**  
Chicken Skin & Phak Choi  
パキパキの鶏皮をゴキウチ風味ドレッシングで！  
パクチーの風味が癖になります  
¥480  
(税込 ¥528)

**砂肝と九条ネギの  
スパイス揚げ**  
Sandy Gyoza & Ninegar & Naga Leek  
オタクと揚げた砂肝に  
九条ネギと数種類のスパイスを絡めました  
¥480  
(税込 ¥528)

**フライドポテト  
二種のエスニックソース添え**  
Deep-fried Potato  
with Two Types Ethnic Sauce  
オリーブオイルの揚げたポテトに  
パキパキの鶏皮をゴキウチ風味ドレッシングで！  
パクチーの風味が癖になります  
¥480  
(税込 ¥528)

**カマンベールチーズ  
フライ**  
Fried Camembert Cheese  
トロトロのカマンベールが口の中でとろける  
お子様にも大人気な Dai 定番料理  
¥680  
(税込 ¥748)

**トリュフの揚げ春巻き**  
Truffle in  
Gyoza Spring Roll with Truffle in  
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを揚げた  
醤油とごま油のソースをつけてお召し上がりください  
¥680  
(税込 ¥748)

**バクチャー  
ガーリックシュリンプ**  
Garlic Shrimp with Phak Choi  
揚げたバクチャーとシュリンプが  
ビールとの相性抜群のおつまみ  
¥680  
(税込 ¥748)

**スパイシー Chorizo**  
Spicy Chorizo  
ソウルフードのペーストを混ぜ込んだ  
エスニックな Chorizo！ビールとの相性抜群！  
¥680  
(税込 ¥748)

**牡蠣のフリット  
アジアタタルソース**  
Oyster Fritter, Asian Tartar Sauce  
トムヤムクン風味の自家製タタルソースで  
お召し上がり下さい  
¥780  
(税込 ¥858)

**ゴルゴンゾーラの  
クリームニョッキ**  
Gnocchi Gorgonzola Cream Sauce  
ゴルゴンゾーラソースと  
パスタの相性が間違いなし！  
¥780  
(税込 ¥858)

**牛スジの  
チリコナツ煮込み**  
Szechuan Style Chicken  
with Chili & Coconut  
タイハーブで柔らかく煮込んだ牛スジを  
チリソースとココナツの旨辛ソースで  
¥780  
(税込 ¥858)

**海老とマッシュルームの  
トムヤムクンアヒージョ**  
Soft-shell Shrimp  
Tom Yum Goong Ajillo  
パキパキの生揚げとマッシュルームを  
タイの定番料理をエスニックにアレンジ！  
海老は殻から丸ごと召し上がれます  
¥780  
(税込 ¥858)

# SALAD

全国各地の農家さんより送られてくる新鮮な野菜を使い  
ドレッシングも全て手作りの本格的サラダをお楽しみください！

**バクチャーサラダ**  
Crisper Salad  
バクチャー野菜はたまらない  
おつまみサラダ  
¥680  
(税込 ¥748)

**蒸し鶏の  
ジンジャースローサラダ**  
Steamed Chicken  
Ginger Slow Salad  
細切りにした鶏むね肉と野菜を  
中華風ソースでサラダに仕上げました  
¥880  
(税込 ¥948)

**厚切りベーコンの  
クラシック  
シーザーサラダ**  
Thick Bacon Caesar Salad  
自家製アツアツソースに  
焼いたベーコンをかけて  
¥980  
(税込 ¥1,078)

**ヤムウンセン  
タイ風春雨サラダ**  
Yam Uen Sen  
Thai Style Spicy Vermicelli Salad  
爽やかなイカとアスパラガスと  
タイではおなじみの春雨サラダです  
¥1,080  
(税込 ¥1,188)

# DIM SUM

丸鶏から丹念に抽出したスープを贅沢に使用して  
手間を惜しまず完成させました

**小籠包**  
Xiaolongbao  
丸鶏から丹念に抽出したスープを  
たっぷりと、薄皮で包み  
仕上げます完成させました  
3P ¥680  
(税込 ¥748)

**蟹味噌小籠包**  
Crab Butter Soup Dumpling  
濃厚な蟹味噌をたっぷり使用した  
絶品小籠包です  
2P ¥480  
(税込 ¥528)

**トリュフ小籠包**  
Truffle Soup Dumpling  
オリーブオイルとトリュフの香り高い  
高トリュフをブレンドしました  
2P ¥580  
(税込 ¥638)

**肉焼売**  
Pork Dumpling  
国産豚肉を使用した  
自家製の焼売です  
真心が丁寧に行いました  
2P ¥300  
(税込 ¥330)

**【山形県産】  
平牧金華豚のグリル**  
Grilled Kinoha Pork  
「肉の王」と呼ばれる世界でも最少産地山形県  
平牧産の肉質・上品な旨みが特長です  
¥1,680  
(税込 ¥1,848)

# ASIAN APPETIZER

人気の生春巻き・海老トーストを中心に手振りで作る  
握りのエスニック料理をお楽しみ下さい

**ベトナム風 生春巻き**  
Vietnamese Fresh Spring Roll  
フレッシュな野菜・海老を  
もちもちのライスペーパーで巻いた  
ベトナム料理の定番おつまみです  
¥880  
(税込 ¥948)

**海老トースト**  
Shrimp Toast  
【不動の人気 No.1】  
プアリの海老とトーストの  
オタクな食感を是非お楽しみ下さい  
¥980  
(税込 ¥1,078)

**四川風 口水鶏  
よだれ鶏**  
Szechuan Style Chicken  
in Spicy Sauce  
鶏肉を花椒・黒胡椒・ラー油の辛味と  
香りが効いたソースで  
お召し上がり下さい  
¥680  
(税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナツサテ**  
Chicken Sate with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カオソウイソースでマリネし  
¥780  
(税込 ¥858)

**手包み水餃子  
ピリ辛 XO ソース**  
Soup Dumplings Spicy XO Sauce  
もちもちの皮で丁寧に包まれた餃子を  
オリーブオイルと共に蒸します  
¥680  
(税込 ¥748)

**ガイトード  
タイ風鶏の唐揚げ**  
Gai Toad  
Thai Style Deep-fried Chicken-  
レモンダスやパキパキなどの  
タイハーブでマリネした唐揚げです  
¥780  
(税込 ¥858)

**アジアスパイシー  
チキンウィング**  
Asian Spicy Chicken Wing  
旨辛いスパイスで和えた手羽中は  
ビールとの相性が抜群です！  
¥880  
(税込 ¥948)

**空芯菜のトチオソース炒め**  
Water Morning Glory  
Soy Sesame Paste Sauce  
ピリ辛・カレム・カレムなどの「空芯菜」を  
タイの味噌・トチオで炒めました  
¥980  
(税込 ¥1,078)

**イカとアスパラガスの  
塩炒め-レモンダス風味-**  
Squid & Asparagus with Salt  
プアリのイカとアスパラガスを  
あつあつとした塩炒めにしました  
¥1,080  
(税込 ¥1,188)

**ガイヤーン  
イサーン風鶏もも肉の炙り焼き**  
Gai Yaan-Isaan Style Roasted Chicken  
タイ東北部にあるイサーン地方の代表的な料理  
ジョーリーな炙り焼きチキンです  
¥1,180  
(税込 ¥1,288)

# OUR RECOMMEND

アジアンビストロ Dai のオススメの逸品！  
各国の要素を取り入れ、シェフが食材や調理法に拘り開発されたメニューです！

**Fresh  
Seafood**

**季節のフレッシュオイスター**  
Seasonal Fresh Oyster  
当社直営の全国の漁場より旬の 青牡蠣・岩牡蠣を仕入れます！  
スーパーキングやホワイトキング一  
箱に  
1P ¥450 (税込 ¥495) 4P ¥1,760 (税込 ¥1,936) 6P ¥2,580 (税込 ¥2,838) 8P ¥3,360 (税込 ¥3,616)

**鮮魚のカルパッチョ**  
Fresh Fish Carpaccio  
日本のおススメの鮮魚を  
相性の良いソースで  
¥980 ~  
(税込 ¥1,078 ~)

**牡蠣と舞茸のグラタン**  
Oyster & Maitake Mushroom Gratin  
牡蠣の旨味と舞茸のホクホクソースが  
絶品の濃厚クリームグラタン  
¥880  
(税込 ¥948)

**海老麻婆豆腐**  
Szechuan Style Spicy Mapo Tofu  
三種のオイルをブレンドした四川風麻婆豆腐  
Dai 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる  
¥880  
(税込 ¥948)

**海老汁香るトムヤムクン**  
Tom Yum Goong  
三種のオイルをブレンドしたタイ風トムヤムクン  
Dai 特製海老と四川山椒の痺れが癖になる  
¥980  
(税込 ¥1,078)

**ズワイ蟹と春巻の  
タイ風炒め**  
Thai Style Stir-fried Snow Crab  
& Bean-starch Vermicelli  
たっぷりのズワイ蟹を生葉と春雨が香る  
ソースで炒めた、ビールに合う逸品  
¥1,080  
(税込 ¥1,188)

**4種のチーズスタッカルビ**  
Four Types Cheese Dak-Cali  
自家製のヤムウンセンソースで炒めた  
肉の少ない上質な仔羊をレアに  
仕上げました。苦手な方は是非とも  
お召し上がりください  
¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**ソフトシェルクラブの  
プーパッポンカレー**  
Poo Phad Pung Curry  
自家製のヤムウンセンソースで炒めた  
肉の少ない上質な仔羊をレアに  
仕上げました。苦手な方は是非とも  
お召し上がりください  
¥1,380  
(税込 ¥1,518)

**【山形県産】  
平牧金華豚のグリル**  
Grilled Kinoha Pork  
「肉の王」と呼ばれる世界でも最少産地山形県  
平牧産の肉質・上品な旨みが特長です  
¥1,680  
(税込 ¥1,848)

**オーストラリア産  
骨付き仔羊のグリル  
アジアンBBQソース**  
Grilled Lamb Asian BBQ Sauce  
肉の少ない上質な仔羊をレアに  
仕上げました。苦手な方は是非とも  
お召し上がりください  
¥1,880  
(税込 ¥2,068)

**【日山産】  
黒毛和牛のステーキ**  
Kuroge Wagyu Steak  
昔ながらの黒毛ブランドにこだわらず  
求めるのは牛肉の本質を大切に  
日山産黒毛から仕入れた味に合った黒毛和牛  
¥2,280  
(税込 ¥2,508)

# RICE & NOODLES

スパイスや調味料を現地から取り寄せ、徹底的に拘りかけた本格メイン料理  
日本人の好みに合うように、アレンジを加えてご用意しております

**鶏肉と茄子の  
グリーンカレー**  
Chicken & Eggplant Green Curry  
青唐辛子をベースとした甘辛いココナツカレー  
タイの旨辛ソースにピリ辛辛い  
自家製サンバルソースで炒めた  
¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**鶏肉の  
ベトナムフォー**  
Vietnamese Chicken Pho  
ベトナムの鶏肉の味を再現しました  
お好みのハーブと共に  
お召し上がり下さい  
¥1,380  
(税込 ¥1,518)

**鶏肉の  
ガバオ炒めご飯**  
Gaba- Spicy Minced Chicken on Rice  
タイの旨辛ソースにピリ辛辛い  
自家製サンバルソースで炒めた  
¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**痺れ担々麺**  
Szechuan Style Dandan Noodle  
三種のオイルをブレンドしたチリソースが  
Dai 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる  
¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**ナシゴレン  
ピーナツチキンサテ添え**  
Nasi Goreng-Indonesian Fried Rice-  
インドネシア料理と言えはこれ！  
自家製サンバルソースで炒めた  
ピリ辛チキンハンバーグです  
¥1,380  
(税込 ¥1,518)

**カオソーイ  
チンマイ風ココナツカレーヌードル**  
Kao Soi  
Chiangmai Style Coconut Curry Noodles-  
タイ北部チンマイの伝統料理  
もちもちのビーフンを使ったタイ風の焼きそば  
ランチタイムでも大人気のヌードルです！  
¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**ズワイ蟹のチャーハン**  
Snow Crab Fried Rice  
北海道産の旨味とズワイ蟹を  
シソ油に炒めました  
¥1,380  
(税込 ¥1,518)

**パッタイ  
海鮮焼きビーフン**  
Pad Thai  
Thai Style Stir Fried Rice Noodles-  
もちもちのビーフンを使ったタイ風の焼きそば  
ランチタイムでも大人気のヌードルです！  
¥1,380  
(税込 ¥1,518)

# TOPPING

お料理にアクセントと効かせる二大トッピング

**追いバクチャー**  
Topping Crispy  
お好きな方には是非おススメ！  
¥200  
(税込 ¥220)

**刻みプリッキーヌ**  
Cutting Prik Kee Nu  
辛さを求めるあなたにピッタリ！  
¥100  
(税込 ¥110)



ON TAP

- キリン ハートランド** ●  
Kirin Heartland  
洗練されたアロマホップを使用し選んだ味わいが特徴  
小グラス **480**(税込 528) グラス **680**(税込 748)
- クラフトビール タップマルシェ**  
Craft Beer Tap Tap Marché  
定期的な入れ替えで様々な  
銘柄を楽しめます！ **780**(税込 858)
- ヒューガルデン ホワイト** ●  
Hoegaarden White  
オレング・リンゴなどの  
爽やかな香りが女性に人気 **780**(税込 858)

BOTTLE

- シンハー** ●  
Singha  
タイの絶対的 No.1 ビール  
しっかりとした味わい **880**(税込 968)
- コロナ エキストラ** ●  
Corona Extra  
軽い味わいが特徴のビール  
ライムを入れるスタイル **780**(税込 858)
- タイガー** ●  
Tiger  
スッパリとした爽快な飲み口  
飽きのこない味わい **880**(税込 968)
- ピンタン** ●  
Bintang  
苦味の少ないスッパリした  
喉越しとほのかな甘み **880**(税込 968)
- 333 バーバーバー** ●  
333 Bar Bar Bar  
泡立ちがよくスッパリ  
3+3+3=幸運のシルシ **780**(税込 858)
- ドライゼロ ノンアルコールビール** ●  
Asahi Dry Zero -Non Alcohol Beer-  
カロリー・糖質ともにゼロ！  
爽快なノンアルコール **500**(税込 550)

12525 | 2525 | 2525 | **HIGHBALL** | 2525 | 2525 | 2525

Original Highball

ALL 680 (税込 748)

- クラフトジンジャーハイボール**  
Craft Ginger Highball  
自家製の生姜シロップを使用したスッパリとした一杯
- クラフトコークハイボール**  
Craft Coke Highball  
カルダモンやナツメグなどのスパイスを漬け込んだ  
自家製コーラを使用
- トロピカルスパイシーハイボール**  
Tropical Spicy Highball  
磨り潰したパイナップルを使った南国ハイボール  
唐辛子のピリ辛感がアクセント
- ニッカ リッチブレンド**  
Nikka Rich Blend **580**(税込 638)
- キリン 陸**  
Kirin Riku **580**(税込 638)
- キリン 富士**  
Kirin Fuji **780**(税込 858)
- サントリー 白州**  
Suntory Hakushu **880**(税込 968)
- ジョニーウォーカー ブラック**  
Jonny Walker Black Label  
Scotch **580**(税込 638)
- ジェムソン**  
Jameson  
Irish **680**(税込 748)
- シーバルリーガル ミズナラ**  
Wild Turkey Aged 8 Years  
Scotland **880**(税込 968)
- ラフロイグ 10年**  
Laphroaig Aged 10 Years  
Islay Malt **880**(税込 968)

12525 | 2525 | 2525 | **MIXER** | 2525 | 2525 | 2525

Lemon Sour

ALL 680 (税込 748)

- Daiのレモンサワー**  
Dai's Lemon Sour  
レモンを丸ごとミキサーにかけて酸割と合わせた  
King of レモンサワー
- パクチーレモンサワー**  
Coriander Lemon Sour  
好きな人にはたまらないエスニックサワー！  
パクチーとレモンの相性が抜群です！
- オーシャンレモンサワー**  
Ocean Lemon Sour  
何層にも重なった見た目も涼しげな一杯  
ほのかに甘みとトロピカル感がウリです！

- フルーツサワー** ALL 680 (税込 748)  
果肉やピューレをトッピング！  
甘さは控え目の飲みやすいサワーです！  
・マンゴー・ライチ  
Mango Lychee  
・パイナップル  
Pineapple
- トロピカルハイ** ALL 680 (税込 748)  
甘くて濃厚なトロピカルジュースを  
使った辛いお料理にピッタリなカクテル  
・グアバ・ブラッドオレンジ  
Guava Blood Orange  
・トロピカル MIX  
Tropical Mix
- ココナッツチチ** ALL 680 (税込 748)  
トロピカルカクテルの定番であるチチを  
お食事に合わせやすくアレンジしました  
・マンゴー・ピーチ  
Mango Peach  
・シナモンチャイ  
Cinnamon Chai
- お茶ハイ** ALL 580 (税込 638)  
国産茶葉やオリジナルフレーバー等  
他では召し上がれないお茶ハイです  
・国産黒烏龍・マテプーアル  
Black Oolong Mate Pur  
・レモングラスジャスミン  
Lemongras Jasmin

- Daiオリジナルモスコミュール**  
Dai Original Moscow Mule  
創業時からメニューを続ける定番カクテル **680**(税込 748)
- カシスとローズのティーカクテル**  
Cassis & Rose Tea Cocktail  
甘酸っぱいやみつき、飲みやすい一杯 **580**(税込 638)
- 自家製ボタニカルジントニック**  
Homemade Botanical Gin Tonic  
八角を漬け込んだエスニックに合うジントニック **680**(税込 748)
- ピーチビーチ**  
Peach Beach  
マリパ/ピーチ/オレンジの甘めのカクテル **680**(税込 748)
- アールグレイクーラー**  
Earl Grey Cooler  
上質なアールグレイリキュールをジンジャーエールと **680**(税込 748)
- クラシックモヒート**  
Classic Mojito  
ミントの響りがスッパリの人気カクテル **780**(税込 858)

**- MOCKTAIL -**

- クラフトジンジャーエール**  
Craft Ginger Ale  
自家製の生姜シロップとライムの相性が抜群！ **580**(税込 638)
- クラフトコーラ**  
Craft Cola  
カルダモンやナツメグなどスパイスを漬け込みました **580**(税込 638)
- トロピカルマンゴースカッシュ**  
Tropical Mango Squash  
マンゴーの果肉がのった食べるモクテル **680**(税込 748)
- ブラッドオレンジのバージンブルドック**  
Blood Orange Virgin Bulldog  
無添加のブラッドオレンジを使用したサッパリモクテル **480**(税込 528)
- シナモンチャイミルクティー**  
Cinnamon Chai Milk Tea  
スパイスの熱いたインドのミルクティー **580**(税込 638)
- ライチのバージンモヒート**  
Lychee Virgin Mojito  
果肉も入った甘酸っぱいオリジナルノンアルコール **680**(税込 748)

**- CAFE & TEA -**

- HOT ALL 580 (税込 638)**  
金葫蘆双花 きんころそうか Premium Jasmin Tea  
【効能】 血行促進 / アンチエイジング / リラックス効果 / 疲労回復  
東方美人 とうほうびじん Premium Oolong Tea  
【効能】 シワ・シミ予防 / 腸胃快便 / 動脈硬化予防  
白桃烏龍茶 Oolong Tea & White Peach  
【効能】 リラックス効果 / 抗酸化作用 / 生活習慣病予防
- ICED ALL 480 (税込 528)**  
国産黒烏龍茶 Black Oolong Tea  
レモングラスジャスミン Lemongras Jasmin Tea  
マテプーアル茶 Mate Pur Tea  
ローズヒップピーチ Rose Hip Peach Tea  
ライチ紅茶 Lychee Tea

**- SOFT DRINK -**

- マンゴージュース** Mango Juice **580**(税込 638)
- グアバジュース** Guava Juice **580**(税込 638)
- 信州ぶどうジュース** Grape Juice **580**(税込 638)
- パッションフルーツジュース** Passion Fruits Juice **580**(税込 638)
- 【山梨県産】桃ジュース** Peach Juice **580**(税込 638)
- ココ・コーラ** Coca Cola **480**(税込 528)
- ジンジャーエール** Ginger Ale **480**(税込 528)
- アイスコーヒー** Iced Coffee **480**(税込 528)
- 富士 ミネラルウォーター** Fuji Mineral Water **580**(税込 638)
- サンペレグリーノ スパークリングウォーター** Sanpellegrino **580**(税込 638)





# WINE LIST

## SPARKLING

- モナステリオールカヴァ Monasterio Cava**  
 スペイン：マカベオ/チャレッコ/パレリヤダ  
 シャンパーニュと同じ製造で造られたコスタ最高のカヴァ！  
 Daiの匠業の一冊人気！  
**3,000** (税込 3,300)
- クエルチオーレツジャーノ ランブルスコセッコ**  
 Quercoli Regiano Lavebrusco Secco  
 イタリア：ランブルスコサラミーノ  
 乾杯からタパス・グリル料理まで合わせる事が出来る  
 万能型の発見赤ワイン  
**3,200** (税込 3,520)
- ピノ・ロゼ Domaine de Girs Sauvignon**  
 イタリア：ピノ・ビアンコ/ピノ・ネロ  
 ハイコストでありながら本格的な辛口のロゼスパークリング！  
 種類豊富なコルクも可愛く楽しめます！  
**3,200** (税込 3,520)
- ロータリーブリュットプラチナ Rotari Brut Platinum**  
 イタリア：シャルドネ/ピノ・ノワール  
 シャルドネを主体に36か月という長期熟成させています  
 リンゴや柑橘系のアロマが豊かでフレッシュ＆フルーティなワイン  
**4,500** (税込 4,950)
- グラハムベックブリュット Graham Beck Brut**  
 南アフリカ：シャルドネ/ピノ・ノワール  
 南アフリカが就任演説前に乾杯で使用したのがこれ！  
 ホワイトハウスでも各国のVIPに贈られる辛口の本  
**5,500** (税込 6,050)

## CHAMPAGNE

- パイパーエドシックブリュット Piper Heidsieck Brut**  
 フランス：ピノノワール/ピノムニ/シャルドネ  
 マリリン・モンローが愛したシャンパンとして有名な一本  
 情熱的で気品があり、爽快でフレッシュな仕上がりに  
**8,000** (税込 8,800)
- ルイロデレルコレクション Louis Roederer**  
 フランス：ピノノワール/ピノムニ/シャルドネ  
 繊細かつクリーミーな風味と非常に細やかな泡立ちが楽しめる  
 高級シャンパン。特別な日に合わせて是非！  
**10,000** (税込 11,000)
- イゲルエラロゼ Higuera Rosa**  
 スペイン：シラー  
 シラーのボディと軽やかな口当たりを兼ね備えたロゼワイン  
**3,000** (税込 3,300)
- カラレンタロゼ Calalenta Rosato**  
 イタリア：メルロー  
 非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワイン  
 スパイス過ぎないアジア料理、または白身のお肉との相性は抜群！  
**4,200** (税込 4,620)
- ヴィーニャエスメラルダロゼ Vina Esmeralda Rose**  
 スペイン：ガルナッチャ  
 鮮やかな夕焼け色が特徴のロゼワイン。お魚のお刺身から肉料理  
 さらには中華料理まで幅広く合わせる事が出来る万能ワインです  
**4,500** (税込 4,950)
- ロックスキンシー Rock Skinsy**  
 オーストラリア：シャルドネ/ピノグリ  
 「買って飲むべし！」かなりフレッシュ感を強いオレンジワイン  
 心地よい果皮の苦みと旨味、酸と接触させるとより旨味が増す  
**4,800** (税込 5,280)

## REFRESHING

- ドメヌデグラスSB Domaine de Girs Sauvignon**  
 チリ：ソーヴィニヨンブラン  
 創業から僅か9年で「チリNo.1」受賞したワイナリーより  
 フレッシュ感に溢れ、ライムのようなシトラス感がお魚にピッタリ！  
**3,000** (税込 3,300)
- ラヴィストラディショナルシャルドネ Lavis Chardonnay**  
 イタリア：シャルドネ  
 最新技術で酸化防止剤の使用を極限まで抑えた自然発酵で出来た  
 ナチュラルなブドウ本来の果実味や美しい酸を生かしたワイン  
**3,800** (税込 4,180)
- シャブリ・ラ・ピエレレ Chablis La Pierrelle**  
 フランス：シャルドネ  
 世界で一番シャブリを数回ロンドンで人気No.1！  
 シャブリ地区の1/4の畑を有するトップシャブリ！  
**5,500** (税込 6,050)
- エティエンヌドールニーサンセールブラン Etienne Daulty Sancerre Blanc**  
 フランス：ソーヴィニヨンブラン  
 南向きの斜面と低収量だからこそ実現した完熟した果実味に  
 雄大な骨格を持ち合わせています  
**7,000** (税込 7,700)

## AROMATIC

- セルシウスヴィオニエ Cersus Viognier**  
 フランス：ヴィオニエ  
 アプリコットやアーモンドの香り、まろやかで果実の風味が残りやす  
 魚のグリルやフレッシュチーズとの相性が良いワインです  
**3,000** (税込 3,300)
- トカイフルミントドライ Tokaji Furmint Dry**  
 ハンガリー：フルミント  
 世界三大貴腐ワインの一つ「トカイワイン」は辛口に仕上げられてあり  
 きれいな酸と柔らかい口当たり、美しい果実味が魅力  
**3,800** (税込 4,180)
- デュッフブント Duft Punkt Aromatic Field Dry**  
 オーストラリア：リースリング/ゲヴェルトツラミナー  
 ゲヴェルト由来のライチの香りが強いけど旨味は少なく  
 加えてリースリングの程よい酸味があり良いところ取りのワイン  
**4,800** (税込 5,280)
- マルセルダイスリースリング Marcel Deiss Riesling**  
 フランス：リースリング  
 2つの異なる畑で作られたリースリングを使用したワインで  
 豊か香りとお魚が心地よい、スケール感のある仕上がりに  
**5,800** (税込 6,380)

## RICH

- ベンドシャルドネ Bend Chardonnay**  
 アメリカ：シャルドネ  
 これぞカリフォルニアワイン！完熟した桃などのトロピカルな果実と  
 香ばしいオークのフレーバーが豊富であることが特徴  
**3,200** (税込 3,520)
- ファーザーズアイズ Father's Eye**  
 イタリア：シャルドネ  
 軽く熟成されたシャブリ(ブルニエ・クリュ以上)と熟成される程の  
 白ワイン！オーク樽の香りや果実味たっぷり系  
**4,500** (税込 4,950)
- アンセルミカピテルクローチェ Anselmi Capitel Croce**  
 イタリア：ガルガーネガ  
 酸のある美しい麦わら色。上品な樽のニュアンスと  
 熟れたフルーツなどの甘やかな香りがしっかりと詰まっています  
**7,800** (税込 8,580)
- リチャードカーショウエルギン Richard Kershaw 'Elgin'**  
 南アフリカ：シャルドネ  
 世界最高クラスの白ワインが造られる「エルボン地区」のワイン  
 樽熟成の香ばしさ・重厚感。マスターオブワインが造る一本  
**9,800** (税込 1,0780)

## LIGHT

- アバイガルナッチャ Abai Garnacha**  
 スペイン：ガルナッチャ  
 濃厚ながらも柔らかい口当たりが特徴。きれいな酸と新鮮な果実味に  
 トースト香や胡椒などのスパイス香も感じられます  
**3,000** (税込 3,300)
- キャンティヴィッラディモンテ Villa di Monte Chianti**  
 イタリア：サンジョベーゼ  
 心地よい酸とタンニンが軽やかで気軽に楽しめる  
 イタリアの代表的な赤ワイン  
**3,200** (税込 3,520)
- ムーリラピノノワール Moorila Pinot Noir**  
 オーストラリア：ピノノワール  
 手摘みされた葡萄はフレーバーと味の全容としての果実味や  
 フェノールの熟度、酸味のバランスが明確になるまで熟します  
**5,200** (税込 5,720)
- セガンマニュエルブルゴニーヌピノノワール Seguin Manuel Bourgogne Pinot Noir**  
 フランス：ピノノワール  
 有名生産者もうらやむほどの位置にある畑で育ったブドウが特徴  
 柔らかい酒質は食中酒として料理を引き立てる仕上がりに  
**8,000** (税込 8,800)

## MEDIUM

- ボデガイヌリエータナバエルス Bodega Inaurrieta Anselus**  
 スペイン：カベルネ・ソーヴィニヨン50%/メルロー50%  
 深みのある赤色。完熟した黒果実などのスモーキーな香り  
 濃厚ながらも柔らかい口当たりがあるアロマです  
**3,000** (税込 3,300)
- シャトールモットパンサンレゼルブ Ch.Lamotte Vincent Reserve**  
 フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン  
 「神の雫」でも絶賛のお産打ちホルダーワイン！  
 メルローのもつ果実のボリューム感と旨味の完成型ワイン  
**4,500** (税込 4,950)
- エイリアス Elias**  
 アメリカ：ピノノワール  
 カリフォルニアの有名ワイナリーに所属する8人が  
 「庶民のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド  
**5,500** (税込 6,050)
- バルベラダスタスベリオーレ Barbera d' Asti Superiore**  
 イタリア：バルベラ  
 オークの小樽で12か月熟成させて完成されたワイン  
 きめ細かく酸味、酸味とタンニン、バランスは上品で洗練するよう  
**6,800** (税込 7,480)

## FULL

- ドメヌデグラスCS Domaine de Girs Cabernet Sauvignon**  
 チリ：カベルネ・ソーヴィニヨン  
 有名エアラインのビジネスクラスで採用された高品質ワイン  
 繊細で丸みのあるタンニンがスパイスな料理を引き立てます  
**3,000** (税込 3,300)
- ナーリーヘッドジンファンデル Ginarty Head Zinfandel**  
 アメリカ：ジンファンデル  
 アメリカNo.1ジンファンデルがこれ！  
 希少な古樹から造られる濃厚な味わいが肉料理と相性抜群！  
**4,500** (税込 4,950)
- ワイルドフォークシラーズ Wild Folk Shiraz**  
 オーストラリア：シラーズ  
 パロッサ・ヴァレのシラーズを全て手摘みで収穫  
 厚みのある黒果実の風味と程よいタンニンの凝縮したワイン  
**5,800** (税込 6,380)
- スターレーン Star Lane**  
 アメリカ：カベルネ・ソーヴィニヨン主体  
 速く旨い！さらにエレガント！カリフォルニアで1番有名な  
 オープンにブラインド対決で勝利した唯一の本  
**12,000** (税込 13,200)



# LUNCH MENU

単品ランチ ¥1,200

サラダ  
Salad



食前・食後の2種ドリンク  
2 Soft Drink



選べるメインディッシュ  
Main Dish

**Asian Lunch ¥1,600**

Dalのランチと書けば!  
3 Appetizers Assortment

【定番の生春巻き】【人気のエビトースト】【トムヤムクンスープ】  
三種の前菜が付いた、お得なランチセットメニュー!

**Dim sum Lunch ¥1,600**

皮から全てが手作り!  
Homemade Dumplings

一流点心師が熟練の技で丁寧に包み込む  
特性スープがたっぷりの絶品小籠包が付くセットメニュー!

## MAIN DISH

### SPECIAL LUNCH

**Chicken Rice**  
数量限定  
海南チキンライス  
低温調理でしっとり仕上げた鶏胸肉を  
出汁で炊いたお米と一緒に蒸し上げる  
シンガポールの代表的な料理  
+¥100

**Gapao & Green Curry**  
ガパオ & グリーンカレー  
創業当時から強度となく改良を繰り返した  
ランチでも人気なメニューを合体させた  
これぞスペシャルなプレート!  
+¥200

鶏肉のガパオ炒めご飯  
Gapao Rice Spicy Minced Chicken Rice

鶏肉と茄子のグリーンカレー  
Chicken & Eggplant Green Curry

パッタタイ風海鮮焼きビーフン  
Pad Thai-Thai Style Stir-Fried Rice Noodles

鶏肉のベトナムフォー  
Vietnamese Chicken Pho

## Drink Before Lunch

食前のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい  
Please Choose One Drink

ICED 国産黒烏龍茶  
Black Oolong Tea

HOT ICED レモンガラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

ICED マテプーアル茶  
Mate Puar Tea

ICED ローズヒップピーチティー  
Rose Hip & Peach Tea

ICED ライチ紅茶  
Lychee

### +150 Change to Tropical Drink

ICED グァバジュース  
Guava Juice

ICED マンゴージュース  
Mango Juice

ICED パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice

ICED オレンジジュース  
Orange Juice

### +350 Change to Alcohol Drink

生ビール  
Draft Beer

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

ワイン赤・白  
Wine red/white

ハイボール  
Highball

## Drink After Lunch

食後のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい  
Please Choose One Drink

HOT ICED コーヒー  
Coffee

HOT ICED レモンガラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

## SET & SIDE DISH MENU

メイン料理をご注文のお客様のみ付けられる  
お得なセットとサイドメニューです

### Sweets Set + ¥400

甘いモノは別腹!!

人気の自家製デザートを  
日替わりでご用意しております  
内容はスタッフまでお尋ね下さい!



### Side Dish

あと1品が欲しいあなたに!

ベトナム風  
生春巻き  
Vietnamese  
Fresh Spring Roll 300

フレッシュ  
オイスター  
Fresh Oyster 300-

海老トースト  
Shrimp Toast 350

### Lunch Alcohol 400

1杯では足りない時は!

生ビール  
Draft Beer  
ワイン赤・白  
Wine red/white

スパークリングワイン  
Sparkling Wine  
ハイボール  
Highball



# HOLIDAY LUNCH MENU

食前・食後のドリンク2杯  
2 Soft Drinks

生春巻き&海老トースト  
Fresh Spring Roll & Shrimp Toast

選べる前菜  
Appetizer

選べるメイン  
Main Dish

¥2,200

## Drink Before Lunch

食前のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい  
Please Choose One Drink

ICED 国産黒烏龍茶  
Black Oolong Tea

HOT ICED レモングラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

ICED マテプーアル茶  
Mate Puar Tea

ICED ローズヒップピーチティー  
Rose Hip & Peach Tea

ICED ライチ紅茶  
Lychee

### + 150 Change to Tropical Drink

ICED グァバジュース  
Guava Juice

ICED マンゴージュース  
Mango Juice

ICED パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice

ICED オレンジジュース  
Orange Juice

### + 350 Change to Alcohol Drink

生ビール  
Draft Beer

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

ワイン赤・白  
Wine red/white

ハイボール  
Highball

※2杯目からは¥400でおかわり等に注文頂けます



## Assorted Popular Ethnic

ベトナム風生春巻き & 海老トースト

Vietnamese Fresh Spring Roll & Shrimp Toast

ランドメニューの中で1,2位を争う人気前菜を盛り合わせました

## APPETIZER

選べる前菜

下記の前菜からお好きなものを1品お選び下さい  
Please Choose One Appetizer

パクチーサラダ  
Phak-chi Salad

鶏もも肉の  
ピーナッツサテ  
Chicken Sate with Peanuts

四川風 口水鶏  
よだれ鶏  
Szechwan Style Chicken

ゴルゴンゾーラの  
ポテトサラダ  
Gorgonzola Potato Salad

水餃子  
ピリ辛 XO ソース  
Boiled dumplings  
Spicy XO Sauce

ガイトード  
タイ風鶏の唐揚げ  
Gal Tod / Deep-fried Chicken

牡蠣のフリット  
アジアタルタルソース  
Oyster Fritto, Asian Tartar Sauce

トムヤムクン  
Tom Yum Goong

## MAIN DISH

### SPECIAL LUNCH



Chicken  
Rice  
数量限定

海南チキンライス

低温調理でしっとり仕上げた鶏胸肉を  
出汁で炊いたお米と一緒に召し上がる  
シンガポールの代表的な料理

+¥100



Gapao &  
Green Curry

ガパオ & グリーンカレー

創業当時から親愛となく改良を繰り返した  
ランチでも人気のメニューを合体させた  
これぞスペシャルなプレート!

+¥200

鶏肉のガパオ炒めご飯  
Gapao Rice-Spicy Minced Chicken Rice

鶏肉と茄子のグリーンカレー  
Chicken & Eggplant Green Curry

パッタタイ風海鮮焼きビーフン  
Pad Thai-Thai Style Stir-Fried Rice Noodles

鶏肉のフォー  
Chicken Pho

## Drink After Lunch

食後のドリンク

下記のドリンクからお好きなものを1品お選び下さい  
Please Choose One Drink

アイスコーヒー  
Iced Coffee

ホットコーヒー  
Hot Coffee

HOT ICED レモングラスジャスミンティー  
Lemonglass Jasmin Tea

Dim Sum Set +¥400

皮から全てが手作り! 点心セット(小籠包2P)  
一流点心師が熟練の技で丁寧に包み込む餡が崩れつきな  
特製スープがたっぷりの絶品小籠包!



Sweets Set +¥400

甘いモノは別腹!!! 手作りスイーツセット  
人気の自家製デザートを日替わりでご用意しております  
内容はスタッフまでお尋ね下さい!