

TAPAS

ビールやワインに合うように拘って作る小皿料理
スターターや箸休めに是非

**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入ったポテトサラダです
¥480
(税込 ¥526)

えびせん
Ebi Pungit / Prawns Cracker
タイのおつまみお楽しみはこれ!
様々な料理にも合います
¥480
(税込 ¥526)

ツブ貝のマリネ
Whale Maris
Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil
唐揚げにしたツブ貝を柚子の酸味と青花椒の
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)

**牛タンのたたき
葱油ソース**
Seared Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
炭焼した牛タンに葱と生姜を
合わせたソースで
¥780
(税込 ¥836)

**砂肝と九条ネギの
スパイシー揚げ**
Sandy Organ & Nine Garlic
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 ¥526)

**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)

**bacher
ガーリックシュリンプ**
Garlic Shrimp with Phoenix
揚げこぼれかけたパンプの効いた海苔が
ビールでの相性抜群のおつまみ
¥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 ¥836)

**牛スジの
チリコナッツ煮込み**
Beef Short Rib
with Chili & Coconut
タイハーブで柔らかく煮込んだ牛スジを
チリソースでココナツの旨みソースで
¥780
(税込 ¥836)

**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、干豆腐を
葱と胡麻油で和えたおつまみ!
¥480
(税込 ¥526)

タコとキノコのマリネ
Octopus & Mushroom Marinade
シムルに辛アブラー・ガーリック・ネーローオイル
でマリネしました
¥680
(税込 ¥748)

ハニーチーズ豆腐
Honey Cheese Tofu
豆腐に見立てたアフラナクリームチーズのムース
足音でもワインと一緒に召し上がり下さい
¥680
(税込 ¥748)

鶏皮パクチー
Chicken Skin & Phak-Clai
パクチーの鶏皮をゴキウタイ風味で揚げた!
パクチーの風味が癖になります
¥480
(税込 ¥526)

**フライドポテト
二種のエスニックソース添え**
Fried Potato
with Two Types Ethnic Sauce
オランダのポテトを使ったマッシュポテト
とパクチーソースが最後まで絶品です
¥580
(税込 ¥626)

トリュフの揚げ春巻き
Truffle in
Spring Roll
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを揚げ
に包んだソースをつけてお召し上がり下さい
¥680
(税込 ¥748)

スパイシーチョリソー
Spicy Chorizo
ソフトカソーのペーストを混ぜ込んだ
エスニックなチョリソー! ビールでの相性抜群!
¥680
(税込 ¥748)

**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
パクチーの相性が間違いなし!
¥780
(税込 ¥836)

**海老とマッシュルームの
トムヤムクンアヒージョ**
Seafood & Mushroom
Tom Yum Goong Ajillo
パクチーの定番料理をエスニックにアレンジ!
海苔はさらさらのごと召し上がり下さい
¥780
(税込 ¥836)

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!

パクチーサラダ
Coriander Salad
パクチーがたっぷりと入った
おつまみサラダ
¥680
(税込 ¥748)

**厚切りベーコンの
クラッシュ
シーザーサラダ**
Thick Bacon Caesar Salad
自家製アツキソースに
削りたのベーコンをかけて
¥980
(税込 ¥1,078)

**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を
中華風ソースで仕上げました
¥880
(税込 ¥948)

**ヤムウンセン
タイ風春雨サラダ**
Yam Uen Sen
Thai Style Spicy Vermicelli Salad
鶏皮・イカ・唐揚げ肉などを
タイで人気の春雨と合わせて
¥1,080
(税込 ¥1,180)

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 (Soup Dumpling)
鶏ガラから丹念に抽出したスープを
皮の中に詰め込み、鶏肉と野菜を
混ぜ込んで完成させました
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 ¥526)

トリュフ小籠包
Truffle Soup Dumpling
オランダ小籠包にフナチの香り高い
トリュフをブレンドしました
2P ¥580
(税込 ¥626)

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 ¥336)

**【山形県産】
平牧金華豚のグリル**
Grilled Kinoha Pork
「肉の神」と呼ばれる山形でも最も
美味しい肉質・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
拘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・海苔を
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です
¥800
(税込 ¥896)

**四川風 口水鶏
よだれ鶏**
Sichuan Style Chicken
in Spicy Sauce
鶏肉を花椒・醤油・チリなどの
辛味が効いたソースで
お召し上がり下さい
¥680
(税込 ¥748)

**手包み水餃子
ペリ辛 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
オランダのソースと共に楽しめます
¥680
(税込 ¥748)

**アジアンスパイシー
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
ビールでの相性が抜群です!
¥880
(税込 ¥948)

**イカとアスパラガスの
塩炒め-レモンダス風味-**
Squid & Asparagus with Salt
フライのイカとアスパラガスを
あっさりとした塩炒めにしました
¥1,080
(税込 ¥1,180)

Fresh Seafood

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!

季節のフレッシュオイスター
Seasonal Fresh Oyster
当社直営が全国の漁場より旬の 青牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!
スモークリングやホワイトソース
1P ¥450 (税込 ¥495) 4P ¥1,760 (税込 ¥1,936) 6P ¥2,580 (税込 ¥2,816) 8P ¥3,360 (税込 ¥3,696)

牡蠣と舞茸のグラタン
Oyster & Maitake Mushroom Gratin
牡蠣の旨味と舞茸の旨味が
絶品の鶏と舞茸グラタン
¥880
(税込 ¥948)

**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ナンプラーが香る
ソースで炒めた、ビールに合う逸品
¥1,080
(税込 ¥1,180)

4種のチーズタッカルビ
Four Types Cheese Dak-Calbi
自家製のヤムウンセンで炒めた
肉の少ない上質な仔羊をレアに
仕上げました。旨辛な方に
おすすめしたい逸品
¥1,280
(税込 ¥1,408)

**【日山産】
黒毛和牛のステーキ**
Kurage 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した
日山産から仕入れた味に合った
¥2,280
(税込 ¥2,508)

海老と舞茸のマリネ
Szechwan Style Spicy Mapo Tofu
三種のオイルをブレンドした四川風味麻婆豆腐
Dai 特製麻婆と四川山椒の痺れが癖になる
¥880
(税込 ¥948)

**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と合わせる
タイ料理を代表する辛くて美味しい
ココナツミルクの風味も効いてます
¥1,380
(税込 ¥1,518)

**オーストラリア産
骨付き仔羊のグリル**
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。旨辛な方に
おすすめしたい逸品
¥1,880
(税込 ¥2,068)

**鶏肉の
グリーンカレー**
Chicken & Eggplant Green Curry
青唐辛子をベースとした旨辛ココナツカレー
タイの旨みソースにピリ辛辛い
自家製サンバルソースで
¥1,280
(税込 ¥1,408)

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

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旨辛ココナツカレー
タイの旨みソースにピリ辛辛い
自家製サンバルソースで
¥1,280
(税込 ¥1,408)

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

**ナシゴレン
ピーナッツチキンサテ添え**
Nasi Goreng - Indonesian Fried Rice
インドネシア料理と言えども
自家製サンバルソースで
¥1,380
(税込 ¥1,518)

ズワイ蟹のチャーハン
Snow Crab Fried Rice
北海道産の旨味と美味しいズワイ蟹を
レンジで仕上げました
¥1,380
(税込 ¥1,518)

追いかちパクチー
Topping Coriander
大好きな方には是非アイテム!
¥200
(税込 ¥226)

**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 ¥1,498)

痺れ担々麺
Szechuan Style Dan Dan 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)

**カオソーイ
チキン風味ココナツカレーヌードル**
Kao Soi
Chiangmai Style Coconut Curry Noodles
タイ北部チミンの伝統料理
もちもちのビーフンを使ったタイ風の
一度食べたら病みつきに!
¥1,280
(税込 ¥1,408)

**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メニューです!
¥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

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

ON TAP

- ハイネケン** 
 Heineken
 世界170か国以上と最も多くの国から愛される一杯
 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
 オレンジ・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
 レッカリとした味わい **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
 スッキリした爽快な飲み口
 飽きのこない味わい **880**(税込 968)
- ピンタン** 
 Bintang
 苦味の少ないスッキリした
 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
 泡立ちがよくスッキリ
 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)

HIGHBALL

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キリとした一杯
- 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)

MIXER

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！

- Fruits Sour** **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
- Tropical High** **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
- Coconut Liki Liki** **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
- Ocha High** **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 Purl
 ・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
 マリブ/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キリの人気カクテル **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)
- 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)
- 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)
- 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 **東方美人** とうほうびじん
 Premium Jasmin Tea Premium Oolong Tea
 【効能】 血行促進 / アンチエイジング 【効能】 シワ・シミ予防 / 腸活促進
 リラックス効果 / 疲労回復 腸活促進効果
- 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** **マテプーアル茶**
 Black Oolong Tea Mate Purl Tea
ローズヒップピーチ
 Rose Hip Peach Tea
レモングラスジャスミン **ライチ紅茶**
 Lemongras Jasmin Tea Lychee Tea

-SOFT DRINK-

- マンゴージュース** **グアバジュース** **信州ぶどうジュース** **パッションフルーツジュース** **【山梨県産】桃ジュース**
 Mango Juice **580**(税込 638) Guava Juice **580**(税込 638) Grape Juice **580**(税込 638) Passion Fruits Juice **580**(税込 638) Peach Juice **580**(税込 638)
- ココ・コーラ** **ジンジャーエール** **アイスコーヒー** **富士ミネラルウォーター** **サンペレグリーノスパークリングウォーター**
 Coca Cola **480**(税込 528) Ginger Ale **480**(税込 528) Iced Coffee **480**(税込 528) Fuji Mineral Water **580**(税込 638) 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法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**
 Querculi 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 Giras 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
 情緒的で気品があり、爽快でフレッシュな仕上がり
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 Skins**
 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 Giras 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 Pierrele**
 フランス：シャルドネ
 世界で一番シャブリを数ひロンドンで人気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 Duffe 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
 豊か香りと余韻が心地よい、スケール感のある仕上がりです
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です
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、酸味のタンニン、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 Giras 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シー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!
フレッシュ
オイスター
Fresh Oyster 300-
ベトナム風
生春巻き
Vietnamese
Fresh Spring Roll 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

※又料金は¥400でお変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
数量限定 Rice

海南チキンライス

低温調理でしっとり仕上げた鶏肉を
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

創業当時から親戚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!