

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は是非

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入ったポテトサラダです
¥480
(税込 ¥528)

えびせん

Ebi Plung Mar - Prawns Cracker
タイのおつまみと言えばこれ!
様々な料理にも合います
¥480
(税込 ¥528)

ツブ貝のマリネ

Whale Marins
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
爽やかな香り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

Seared Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
高級で大人気の牛タンに薬味と生薬を
合わせたソースで
¥780
(税込 ¥858)

砂肝と九条ネギの スパイシー揚げ

Sand Liver & Nine Garlic
Sautéed with Spicy Sauce
サクサク揚げて砂肝に
九条ネギと数種類のスパイスを絡めました
¥480
(税込 ¥528)

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あける
お子様にも大人気の Dai 定番料理
¥680
(税込 ¥748)

バクチャー ガーリックシュリンプ

Bak Chai Shrimp with Garlic
唐ごころと食パンのパン粉に揚げた海老が
ビールとの相性抜群のおつまみ
¥680
(税込 ¥748)

牡蠣のフリット

Oyster Fritter Asian Tartar Sauce
トムヤムクン風味の自家製タルタルソースで
お召し上がり下さい
¥780
(税込 ¥858)

牛スジの チリコナッツ煮込み

Simmered Beef Cuts
with Chili & Coconut
タイハーブで煮込んだ牛スジを
チリソースでココナツの旨みソースで
¥780
(税込 ¥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

Chicken Salad
バクチャーに合わせた新鮮な野菜を
おつまみサラダ
¥680
(税込 ¥748)

厚切りベーコンの クラシック シーザーサラダ

Thick Bacon Caesar Salad
自家製アンティパストラに
削りたてのペルパージュをかけて
¥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と野菜を
中華風ソースで仕上げました
¥880
(税込 ¥968)

ヤムウンセン タイ風春雨サラダ

Yam Uen Sen
Thai Style Spring Noodle Salad
鶏肉・イカ・煮豚肉などを春雨で和えた
タイで人気の春雨サラダです
¥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 Soup Dumpling
鶏ガラから丹念に抽出したスープを
包みこみ、熱いお湯で煮込み
仕上げに油を塗って完成させました
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
オリーブオイルで揚げたトリュフを
たっぷり包みこみ、仕上げにトリュフを
トッピングしました
2P ¥580
(税込 ¥638)

肉焼売

Pork Dumpling
国産豚肉を使用した
自家製餡子で
皮は薄く丁寧に作りました
2P ¥300
(税込 ¥330)

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
オリーブオイルで揚げたポテトを
二種のエスニックソースで添えました
¥580
(税込 ¥638)

トリュフの揚げ春巻き

Truffle Spring Roll with Truffle
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを
たっぷり包みこみ、仕上げにトリュフを
トッピングしました
¥680
(税込 ¥748)

スパイシーチョリソー

Spicy Chorizo
ポルトガル産のチョリソーを揚げた
エスニックソース添え
¥680
(税込 ¥748)

ゴルゴンゾーラの クリームニョッキ

Gorgonzola Cream Sauce
Gnocchi Gorgonzola Cream Sauce
ゴルゴンゾーラソースと
パスタの相性抜群です
¥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

Shrimp & Mushroom Tom Yum
Kung Pao
パスタの定番料理をエスニック風にアレンジ
海老とマッシュルームをたっぷり包みこみ、
仕上げにトリュフをトッピングしました
¥780
(税込 ¥858)

手包み水餃子 ペリ辛 XO ソース

Handmade Water Dumpling
with Peri Peri XO Sauce
もちもちの皮で丁寧に包まれた餃子を
ペリ辛 XO ソースで仕上げました
¥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チキンウィングは
ビールとの相性が抜群です
¥880
(税込 ¥968)

イカとアスパラガスの 塩炒め-レモンダス風味-

Salt Fried Squid & Asparagus with Salt
Lemon Dressing
プリプリ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 ¥1,188)

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

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絡み合ったホワイトソースが
絶品の牡蠣と舞茸グラタン
¥880
(税込 ¥968)

ズワイ蟹と春雨の 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薬と春雨で炒めた
ソースで仕上げた、ビールに合う逸品
¥1,080
(税込 ¥1,188)

【山形県産】 平牧山華豚のグリル

Grilled Kinko Pork
「山」の字と呼ばれる山形県産の豚肉は
脂身が少なく、肉質・上質な肉が特徴です
¥1,680
(税込 ¥1,848)

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル

Grilled Lamb with BBQ Sauce
肉の少ない上質な仔羊を炭火で
仕上げました。苦手な方には是非とも
お召し上がりください
¥1,880
(税込 ¥2,068)

季節のフレッシュオイスター

Seasonal Fresh Oyster
当店舗が全国の漁場より旬の 高牡蠣・岩牡蠣を仕入れます!
スーパーキングや白ワインとコー
ンに
1P ¥450 (税込 ¥495) 4P ¥1,760 (税込 ¥1,936) 6P ¥2,580 (税込 ¥2,838) 8P ¥3,360 (税込 ¥3,696)

海老麻婆豆腐

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 特製麻婆豆腐四川山椒の痺れが癖になる
¥880
(税込 ¥968)

4種のチーズタッカルビ

Four Types Cheese Dak-Calf
自家製のヤンニョムソースで炒めた
具沢山のタッカルビにたっぷり
チーズを絡ませた辛さ控えめの一皿
¥1,280
(税込 ¥1,408)

ソフトシェルのクラブの プーパッポンカレー

Soft Shell Crab Pung Curry
タイのプーパッポンカレーを
ソフトシェルのクラブと合わせて
仕上げました。辛さ控えめの一皿
¥1,380
(税込 ¥1,518)

【日山産】 黒毛和牛のステーキ

Wagyu Beef Steak
骨付や塩焼きブランドに劣るお肉を
求めるのは牛の肉質を大切にした
日山産黒毛和牛に仕上げたステーキ
¥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、徹底的に拘り抜いた本格メイン料理
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
青唐辛子をベースにした甘辛いグリーンカレー
鶏肉と茄子をたっぷり包みこみ、
唐揚げで仕上げました
¥1,280
(税込 ¥1,408)

鶏肉の ガバオ炒めご飯

Chicken & Gaba O Stir-fried Rice
タイの旨みソースで炒めた鶏肉と
青唐辛子が特徴的な「ガバオ」の
ハーモニーは絶品
¥1,280
(税込 ¥1,408)

ナシゴレン ピーナツチキンサテー添え

Nasi Goreng - Indonesian Fried Rice
インドネシア料理と言えこれ!
自家製サンバルソースで炒めた
ピーナツチキンサテー
¥1,380
(税込 ¥1,518)

ズワイ蟹のチャーハン

Snow Crab Fried Rice
北海道産のズワイ蟹と鶏肉を
醤油とオイスターソースで炒めたチャーハン
¥1,380
(税込 ¥1,518)

タイ風 パッタイ

Pad Thai
タイ風パッタイはタイ料理の
定番です。辛いもの好きな方には
是非ともお召し上がりください
¥1,380
(税込 ¥1,518)

鶏肉の ベトナムフォー

Chicken Pho
ベトナム産の鶏肉と牛肉を
お好みに合わせて仕上げました
お召し上がりください
¥1,280
(税込 ¥1,408)

痺れ担々麺

Szechuan Style Dan Dan Noodle
三種のオイルをブレンドした四川風味の
[Dai 特製麻婆豆腐四川山椒の痺れが癖になる
¥1,280
(税込 ¥1,408)

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
もちもちのヌードルとココナツの旨みソースが
絶品です
¥1,280
(税込 ¥1,408)

タイ風 パッタイ

Pad Thai
タイ風パッタイはタイ料理の
定番です。辛いもの好きな方には
是非ともお召し上がりください
¥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

Chopped Chicken
お好きな方には是非とも
¥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

ハイネケン 
 Hineken
 世界170か国以上で最も多く飲まれる一軒
 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
 しっとりとした味わい 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
 スッキリした爽やかな飲み口
 飽きのこない味わい 880(税込 968)

ビントラン 
 Bintang
 香り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!
 爽やかなノンアルコール 500(税込 550)

HIGHBALL

Original Highball

クラフトジンジャーハイボール
 Craft Ginger Highball
 自家製の生薑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 
 Laphroig Aged 10 Years
 Islay Malt 880(税込 968)

MIXER

Lemon Sour

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度と合わせた
 King of レモンサワー

バクチャーレモンサワー
 Coriander Lemon Sour
 好きな人にはたまらないエスニックサワー!
 バクチャ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
 Manga 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
 Manga 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 Puri
 ・レモングラスジャスミン
 Lemongrass 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にのっている定番カクテル
 680(税込 748)

カシスとローズのティアカクテル
 Cassis & Rose Tea Cocktail
 甘酸っぱいがやみつき、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・オレンジの旨めのカクテル
 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
 自家製の生薑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)

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)

シナモンチャイミルクティー
 Cinnamon Chai Milk Tea
 スパイスの効いたインドのミルクティー
 580(税込 638)

-CAFE & TEA-

HOT ALL 580(税込 638)

金葫蘆双花 きんこうそうか
 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・脂肪燃焼
 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
 Lemongrass Jasmin Tea

マテプーアル茶
 Mate Puri 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)

コカ・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

- モナステリオーロ カヴァ Monasterio Cava**
 スペイン：マカベオ/チャレロ/パレリヤ
 シャンパーニュと同じ製造で造られたコスパ最高のカヴァ！
 Daiの圧倒的一人人気！ **3,000**
 (税込 3,300)
- クエルチオーリ レッジャーノ ランブルスコ セッコ Querciola Regiano Lumbroso Secco**
 イタリア：ランブルスコ サラミ
 乾杯からタパス・グリル料理まで合わせる事が出来る
 万能型の発見酒ワイン **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
 ハイコスパでありながら本格派の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ヵ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
 オバ元大統領が就任直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 **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。特別な一日に合わせて是非！ **10,000**
 (税込 11,000)
- イゲルエラ ロゼ Higuera Rosa**
 スペイン：シラ
 シラ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 ロザート 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
 スパイシー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
 解やかな夕焼け色の特徴のロゼワイン。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 Skinsey**
 オーストラリア：シャルドネ/ピノグリ
 「買って飲むべし！」かなりフレッシュな強いオレンジワイン
 心地よい果実の香りと旨味、酸と酸味をさせることで旨味が増す **4,800**
 (税込 5,280)

REFRESHING

- ドメヌ デグラス SB Domaine de Girs Sauvignon**
 テリ：ソーヴィニヨンブラン **3,000**
 創業から僅か9年で「テリ 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！ (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制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 Chablis La Pierre**
 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 ドルニー サンセールブラン Etienne Daulny Sancerre Blanc**
 フランス：ソーヴィニヨンブラン **7,000**
 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 (税込 7,700)

AROMATIC

- セルシウス ヴィオニエ Cersius Viognier**
 フランス：ヴィオニエ **3,000**
 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 (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 **3,800**
 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な口当たり、果実・果実味が魅力 (税込 4,180)
- デュッフ・アクト Duffe Punkt Aromatic Field Dry**
 オーストラリア：リースリング/ゲヴァルトミナー
 ゲヴァルトミナー由来のライチの香りが強い4種と香気は少なく
 加えてリースリングの程よい酸味が残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 **5,800**
 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
 豊かな香りと余韻が心地よい、スーパースターのある仕上がりです (税込 6,380)

RICH

- ベンド シャルドネ Bend Chardonnay**
 アメリカ：シャルドネ **3,200**
 これぞカリフォルニアワイン！完熟した核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 (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 **4,500**
 軽く熟成されたシャブリ(ブルミエ・クリュ以上)と熟成される葡萄の
 白ワイン！オーク樽の香りと果実味がたっぷり系 (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 **7,800**
 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 (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 **9,800**
 世界最高クラスの白ワインが造られる「エルギン地区」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 (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 **3,000**
 濃厚ながらもろやかな口当たりが特徴。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 (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 **3,200**
 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 (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 **5,200**
 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 (税込 5,720)
- セガン マニュエル ブルゴーニュ ピノ ノワール Seguin Manuel Bourgogne Pinot Noir**
 フランス：ピノノワール **8,000**
 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 (税込 8,800)

MEDIUM

- ボデガ イヌリエタ ナバエルス Bodega Inurieta Nabalus**
 スペイン：カベルネ・ソーヴィニオン50%/メルロー 50% **3,000**
 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
 濃密ながらも柔らかなある魅力的なアロマです (税込 3,300)
- シャトー ラモット バンサンレゼルブ Ch. Lamothe Vincent Reserve**
 フランス：メルロー/カベルネ・ソーヴィニオン **4,500**
 「神の雫」でも絶賛のお世直しボルドーワイン！
 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 (税込 4,950)
- エイリアス Elias**
 アメリカ：ピノノワール **5,500**
 カリフォルニアの有名ワイナリーに所属する職人8人が
 「真実のカルトワイン」として生み出した伝説のブランド (税込 6,050)
- バルベラ ダスティ スペリオレ Barbera d'Asli Superiore**
 イタリア：バルベラ **6,800**
 オークの小樽で12ヵ月熟成させて完成されたワイン
 きめ細かく酸味、微細なタンニン、バランスは上品で洗練のよう (税込 7,480)

FULL

- ドメヌ デグラス CS Domaine de Girs Cabernet Sauvignon**
 テリ：カベルネ・ソーヴィニオン **3,000**
 有名なエタラインのピ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 (税込 3,300)
- ナーリーヘッド ジンファンデル Ginarly Head Zinfandel**
 アメリカ：ジンファンデル **4,500**
 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！ (税込 4,950)
- ワイルド フォーク シラズ Wild Folk Shiraz**
 オーストラリア：シラズ **5,800**
 バロッサ・ヴァレーのシラ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 (税込 6,380)
- スターレーン Star Lane**
 アメリカ：カベルネ・ソーヴィニオン主体 **12,000**
 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
 オープンにブランド対決で勝利した唯一の本 (税込 13,200)

LUNCH MENU

単品ランチ ¥1,300

サラダ + 食前・食後の2種ドリンク + 選べるメインディッシュ

Asian Lunch ¥1,700

Dalのランチと書えば!
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 ¥1,700

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とした鶏肉を
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

創業当時から幾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

パッタイ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 マテブール茶
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 グアバジュース
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

¥2,380

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
Lemongrass 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でお飲みいただけます



Assorted Popular Ethnic

ベトナム風生春巻き & 海老トースト
Vietnamese Fresh Spring Roll & Shrimp Toast

グ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-chie 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
アジアンタルタルソース
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と仕上げた鶏胸肉を
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

パッタイ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
Lemongrass 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病みつきな
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!