

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

450yen TAPAS

- 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効いたポテトサラダです
- 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
オリジナルのバリエーションを使ったマヨネーズとバーベキューソースが最後まで飽きさせません
- 鶏皮バクチャー**
Chicken Skin & Phak-Chil
バクチャーの脂皮をじっくり火入れでフレッシュでバクチャーの風味が際立ちます

- 葱チャーシューと干豆腐の胡麻油和え**
Green Onion & Chasou Dried Tofu
細切チャーシュー・葱・干豆腐を薬油と胡麻油で和えたおつまみ!
- えびせん**
Hashi Phung Mui - Prawn 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
- 砂肝と九条ネギのスパイシー揚げ**
Spicy Deep-fried Gizzard & Kaju Leek
サクッ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

650yen TAPAS

- ツブ貝のマリネ 柚子と青山椒オイル**
Tsubetsu Marine
Yuzu Citrus & Green Peppercorn Oil
鮮やかに仕上げ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
- 牛タンのたたき 醤油ソース**
Sliced Beef Tongue
Green Onion Oil Sauce
炭火で火入れした牛タンに薬と生姜を合わせたタタキソース
- スパイシーチョリソー**
Spicy Chorizo
レダカレーのペーストを混ぜ込んだエスニックなチョリソー! ビールとの相性抜群!

- タコとキノコのマリネ**
Octopus & Mushrooms Marine
レンコンにナンパルー・ガーリック・オリーブオイルでマリネしました
- 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ソース是非ともアインと一緒にお召し上がり下さい
- トリュフの揚げ春巻き**
Deep-fried Spring roll with Truffle in
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを贅沢に混ぜこんだソースをつけてお召し上がりください

- 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の Dai 定番料理
- バクチャー ガリックシュリンプ**
Garlic Shrimp with Phak-Chil
酸っぱい食べれるバクチャーの効いた海老がビールとの相性抜群のおつまみ

- トリュフの揚げ春巻き**
Deep-fried Spring roll with Truffle in
サクサクの揚げ春巻きにトリュフを贅沢に混ぜこんだソースをつけてお召し上がりください
- 牡蠣のフリット アジアンタルタルソース**
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
- 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が間違いなし!

- 牛スジのチリココナッツ煮込み**
Simmered Beef Tripe with Chili & Coconut
タイハーブで柔らかく煮込んだ牛スジをチリココナッツの甘辛ソースで

- 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 Ahi Jo
パルの定番料理をエスニックにアレンジ! 海老は頭から丸ごと召し上がれます
ご一緒にどうぞ
+パケット Basket (税込 ¥220)

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**
Bakucha Salad
バクチャー好きにはたまらないおつまみサラダ ¥680 (税込 ¥740)
- 厚切りベーコンのクラシックシーザーサラダ**
Thick Bacon Classic Caesar Salad
自家製アンチョビソースに削りたパルメザンをかけて ¥880 (税込 ¥940)

- 蒸し鶏のジンジャースローサラダ**
Steamed Chicken Ginger Slow Salad ¥780 (税込 ¥840)
- ヤムウンセン タイ風春雨サラダ**
Yam Uen Sen Thai Style Spicy Vermicelli Salad
豚肉・イカ・豚挽肉などを春雨で和えたタイでは定番の春雨サラダです ¥980 (税込 ¥1,070)

DIM SUM

研究を重ね開発された餡・皮・スープは
どれも手間を惜しまずつくった拘りの点心です!
数量限定のお薦め料理を是非

- 小籠包**
Xiaolongbao - Soup Dumpling
職人から丹念に抽出したスープを
さらにすまし、餡も肉で旨味を
加えながらすまし汁湯スープを使用
干貝を惜しまず完成させた美味しう
4P ¥600 (税込 ¥660)
- 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 ¥480 (税込 ¥520)
- トリュフ小籠包**
Truffle Soup Dumpling
オリジナル小籠包にサクサク香高い
トリュフをブレンドしました ¥580 (税込 ¥630)
- 肉焼売**
Pork Dumpling
国産豚肉を使用し
自家製の餡です
当店の点心師が丁寧に作りました
2P ¥300 (税込 ¥330)
- 帆立バター焼売**
Scallop Butter Dumpling
帆立の旨み合わせを帆立とバターに
トピコのアツアツ食感がアクセントな
口の中が楽しいオリジナル焼売
2P ¥380 (税込 ¥410)

ASIAN APPETIZER

人気の生春巻き・海老トーストを中心に手間暇かけて作る
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と言えばこれ! ¥480 (税込 ¥520)
- 四川風 口水鶏**
Szechuan Style Chicken
Yardang Sauce
鶏肉を花椒・黒酢・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 ¥650 (税込 ¥710)
- ガイトード タイ風鶏の唐揚げ**
Gai Tod Thai Style Deep-fried Chicken
レモンダスやパイナップルなどの
タイハーブでマリネした唐揚げです ¥650 (税込 ¥710)
- アジアンスパイシー チキンウィング**
Asian Spicy Chicken Wing
甘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! ¥780 (税込 ¥840)
- 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
アジアン風味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 ¥980 (税込 ¥1,070)

- 海老トースト**
Shrimp Toast
【人気の人気 No.1】
アジアン海老トーストの
サクサク食感をお楽しみ下さい ¥850 (税込 ¥910)
- 鶏もも肉のピーナッツサテ**
Chicken Satay with Peanuts
新鮮な国産鶏もも肉を使用
カレーペーストでマリネしアヒルで
焼きました ¥250 (税込 ¥270)
- 手包み水餃子 ビリ辛 XO ソース**
Soup Dumpling Spicy XO Sauce
もちもちの皮で丁寧に包まれた餃子を
オリジナルのソースと共に楽しめます ¥680 (税込 ¥740)
- 空芯菜のトチオソース炒め**
Water Morning Glory Soy Beans Paste Sauce
ビタミン・カルシウムたっぷりの“空芯菜”を
タイの味噌、トチオで炒めました ¥880 (税込 ¥940)
- ガイヤーン イサーン風鶏もも肉の炙り焼き**
Gai Yang - Isan Style Roasted Chicken
タイ東北部にあるイサーン地方の代表的な料理
ビューティーな盛り付けが特徴です ¥980 (税込 ¥1,070)

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
当社購買が全国の漁場より旬の 真牡蠣・真牡蠣を仕入れます!
スーパーアツアツやアヒルでじっくり 蒸すに
1P ¥380 (税込 ¥410) 4P ¥1,480 (税込 ¥1,620) 6P ¥2,160 (税込 ¥2,370) 8P ¥2,840 (税込 ¥3,060)
- 牡蠣と舞茸のグラタン**
Oyster & Maitake Mushroom Gratin
牡蠣の旨味が効いたホワイトソースが
絶品の濃厚グラタン ¥780 (税込 ¥840)
- 痺れ麻婆豆腐**
Szechuan Style Spicy Mapo Tofu
二種のオイルをブレンドした四川風麻婆豆腐
Dai 特製唐揚げと四川山椒の痺れが癖になる
¥880 (税込 ¥940)
- 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
臭みの少ない上質な仔羊をレアに
仕上げました。善手の方にも是非とも
お召し上がりください ¥1,580 (税込 ¥1,730)

海老出汁香るトムヤムクン

- 海老出汁香るトムヤムクン**
Tom Yum Goong
世界三大スープの一つである
タイ料理を代表する辛くて酸っぱいスープ
ココナツミルクの風味も効いています ¥780 (税込 ¥840)
- 4種のチーズスタッカルビ**
Four Types Cheese Dak-Calbi
自家製のケンニユムソースで炒めた
具が山のスタッカルビにたっぷり
ソースを絡めた辛さ控えめ的一道 ¥1,080 (税込 ¥1,180)
- 金華豚のグリル**
Grilled Kinka Pork
“スロウ”と呼ばれる世界でも
少ない最高品質の人気食材
繊細な肉質・上品な旨みの特長です ¥1,680 (税込 ¥1,840)

鮮魚のカルパッチョ

- 鮮魚のカルパッチョ**
Fresh Fish Carpaccio
本日のおススメの鮮魚を
相性の良いソースで ¥780~ (税込 ¥850~)
- ズワイ蟹と春雨のタイ風炒め**
Thai Style Stir-fried Snow Crab & Bean-starch Vermicelli
たっぷりズワイ蟹を生薬とナンパルーが香る
ソースで炒めた、ビールに合う逸品 ¥880 (税込 ¥940)
- ソフトシェルクラブのプーパッポンカレー**
Soft Shell Crab Curry
自家製のケンニユムソースで炒めた
カレーのペーストと炒り卵を合わせたソースに
お召し上がりください ¥1,180 (税込 ¥1,290)
- 黒毛和牛のステーキ**
Karage wagyu Steak
日本1人肉牛のひつ、11の中でとろける
ステーキの黒毛和牛
オーブンでじっくりと仕上げました ¥1,780 (税込 ¥1,950)

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
青唐辛子をペーストした甘辛いココナツカレー
創業当時から何度も改良して参りました ¥1,080 (税込 ¥1,180)
- 豚肉とパイナップルのチャーハン**
Pork & Pineapple Fried Rice
旨味の詰まった豚肉と甘辛いパイナップルを
辛めのソースで炒めた絶品! ¥1,080 (税込 ¥1,180)
- 鶏肉のガバオ炒めご飯**
Chicken Spicy Mixed Chicken on Rice
タイの甘辛ソースにピタッと合う
青唐辛子が決め手! フライドエッグとの
ハーモニーは絶品! ¥1,180 (税込 ¥1,290)
- 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ばこれ!
自家製ケンニユムソースで炒める
ビリ辛チャーハンです ¥1,280 (税込 ¥1,400)
- ズワイ蟹のチャーハン**
Snow Crab Fried Rice
北海道産の旨味が効いたズワイ蟹を
レンコンにナンパルーで炒めたチャーハン ¥1,280 (税込 ¥1,400)

- 鶏肉のベトナムフォー**
Vietnamese Chicken Pho
本場ベトナムの屋台の味を再現しました
お好みでたっぷりのハーブと共に
お召し上がり下さい ¥1,080 (税込 ¥1,180)
- 痺れ担々麺**
Szechuan Style Dan Dan Noodle
二種のオイルをブレンドしたラー油が癖になる
Dai 特製唐揚げと四川山椒の痺れが癖になる ¥1,180 (税込 ¥1,290)
- カオソーイ チェンマイ風ココナツカレーヌードル**
Kao Soi Chiangmai Style Coconut Curry Noodles
タイ北部チェンマイの伝統料理
もちもちの春雨が絡みます
一度食べたら病みつきに!! ¥1,180 (税込 ¥1,290)
- 国産リブのベトナム風ビリ辛米麺**
Vietnamese Spicy Rib Noodle
with Japanese Rib Roast
ベトナム人気名物“ブンゴーム”を
Dai 風アレンジに!
お肉はしゃぶしゃぶ風にどうぞ ¥1,280 (税込 ¥1,400)
- 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! ¥1,280 (税込 ¥1,400)

TOPPING

お料理にアクセントと効かせる
二大人気トッピング

- 追いバクチャー**
Topping Bakucha
お好きな方には必須アイテム!
¥200 (税込 ¥220)

- 刻みブリッキーマ**
Cutting Prik kee ma
辛さを求めるあなたにピッタリ!
¥100 (税込 ¥110)

BEER

世界のビールからクラフトビールまで
豊富な種類を是非飲みくらべてみて下さい!

DRAFT BEER



クラフトビール
Craft Beer
Top Marché ¥780
時期に合わせて様々なクラフトビールが (税込 ¥858)
楽しめる生ビールサーバーを設置しております

サントリー
プレミアムモルツ 生ビール
Premium Malt's Draft
深いコク・旨味・華やかな香りが特徴
産地を逸らし素材に徹底的に拘りを持つ
小グラス ¥480 (税込 ¥528) / グラス ¥680 (税込 ¥748)

ヒューガルデン ホワイト
Hoegaarden White ¥780
オレンジ・アプリコット・りんごのような
爽やかな香りがある女性に人気のビール (税込 ¥858)

BOTTLE BEER



コロナ
Corona ¥680
軽い味わいが特徴のビールと言えばこれ (税込 ¥748)
ライムを入れラップ飲みするのが定番のスタイル

シンハー
Singha ¥780
タイの絶対的 No.1 ビール
独特の苦味としっかりした味わい (税込 ¥858)

タイガー
Tiger ¥780
すっきりとした爽快な飲み口で
飽きのこない味わい (税込 ¥858)

ピantan
Bintang ¥780
苦味の少ないすっきりとした喉越しの
ビールで、ほのかな甘味も感じます (税込 ¥858)

キリン
ハートランド
Kirin Heart Land ¥680
厳選されたアロマホップのみを使用し
苦味を抑え込んだ香味の素直な味わい (税込 ¥748)

HIGH BALL

FLAVOR HIGH BALL

自家製ジンジャーハイボール
Homemade Ginger Highball ¥680
ご存じ Dai で人気の
自家製ジンジャーエールで仕上げるハイボール (税込 ¥748)

**トロピカルスパイシー
ハイボール**
Tropical Spicy Highball ¥680
盛りつめたパイナップルを使った南国ハイボール
唐辛子のピリッとした辛さがアクセント (税込 ¥748)

WORLD WHISKY

陸ハイボール
Kirin Riku Japanese ¥580
ほのかな甘い香り、澄んだ口あたり (税込 ¥638)

角ハイボール
Suntory Kaku bin Japanese ¥580
やっぱりハイボールと言えばこれ! (税込 ¥638)

**ジョニーウォーカーブラック
ハイボール**
Jonny Walker Black Label Scotch ¥580
ブレンドスコッチウイスキーの傑作 (税込 ¥638)

I.W. ハーパーハイボール
I.W. Harper Bourbon ¥580
とうもろこしの原料で造られた深い味わい (税込 ¥638)

ジャックダニエルハイボール
Jack Daniel's Tennessee Whiskey ¥580
バーボンウイスキーとは異なる味わいと甘味が特徴 (税込 ¥638)

ジェムソンハイボール
Jameson Irish Whiskey ¥680
ナッツやワッディーさを感じるスムーズな味わい (税込 ¥748)

**シーバスリーガル ミズナラ
ハイボール**
Chivas Regal Special Land ¥680
繊細でほのかなスパイシーな風味が加わった味わい (税込 ¥748)

富士ハイボール
Kirin Fuji Japanese ¥780
富士の名にふさわしいプレミアムシングルグレーン (税込 ¥858)

白州ハイボール
Suntory Hakushu Japanese ¥880
山梨の大自然の中で造られた芳醇な味わい (税込 ¥968)

ラフロイグ10年ハイボール
Laphroaig Aged 10 Years Islay Malt Whisky ¥880
ガツンとビートが効いたスモーキーな銘柄 (税込 ¥968)

SOUR & HIGH

アジア料理に合うレモンサワーを飲み比べ!

LEMON SOUR
ALL 680YEN (税込 ¥748)

パクチーレモンサワー
Phak-chit Lemon Sour ¥680
好きな人にはたまらない!
パクチーとレモンの相性抜群サワー

Daiのレモンサワー
Dai's Lemon Sour ¥680
レモンを丸ごとミキサーにかけて
焼酎と合わせた KING of レモンサワー!

オーシャンレモンサワー
Ocean Lemon Sour ¥680
Dai からの新提案! 見た目にも涼しげで
ほのかに甘いロピカルな一杯

TROPICAL FRUIT SOUP
ALL 680YEN (税込 ¥748)

ライチサワー
Lychee Sour ¥680
優しい甘さが女性に人気!
お食事と合わせて何杯も飲みます!

ジュシーマンゴーサワー
Juicy Mango Sour ¥680
人気ナンバーワン! 南国を代表する
みんな大好き濃厚マンゴーのサワー

パイナップルサワー
Pineapple Sour ¥680
南国ムードを味わうならこの一杯!
爽やかな味わいをお楽しみ下さい!

ブラッドオレンジハイ
Blood Orange High ¥680
ブラッドオレンジ特有の濃厚な味わいと
きれいな酸味が特徴の柑橘ハイ

グアバハイ
Guava High ¥580
甘く濃厚なグアバが料理の辛さを和らげる
お酒の苦手な方にも好まれるハイ

トロピカル MIX ハイ
Tropical Mango High ¥680
マンゴー・グアバ・パッションフルーツの
良いとこどり一杯!

マテプーアルハイ
Shochu with Mate Puri Tea ¥580
脂肪を溶かし消化吸収を良くする効果がある
ヘルシーなお茶ハイ

国産黒烏龍茶ハイ
Shochu with Black Oolong Tea ¥580
国産茶葉を使ったこだわりの烏龍ハイです

**レモングラス
ジャスミンハイ**
Shochu with Jasmin Tea ¥580
レモングラスの香りがエスニック料理にピッタリ!

COCKTAIL

COCONUT LASSIE
ALL 680YEN (税込 ¥748)

桃のココナッツラッシー
Peach Coconut Lassi ¥680
ほのかな甘みが癖になります!

マンゴーココナッツラッシー
Mango Coconut Lassi ¥680
相性抜群マンゴー×ココナッツのラッシー

チャイココナッツラッシー
Chai Coconut Lassi ¥680
女性に大人気チャイ×ラッシーの
鉄板ドリンク

HOMEMADE GINGER SYROP

自家製ジンジャーサワー
Homemade Ginger Sour ¥580
トニックで割るカクテルに近いサッパリサワー (税込 ¥638)

**自家製ジンジャーエールの
モスコミュール**
Homemade Ginger Ale Mosco Mule ¥680
創業時から人気の定番カクテルです (税込 ¥748)

**嵐肩浮かぶ
クラフトジントニック**
Craft Gin Tonic ¥680
八角を漬け込んだ自家製ジンを使った
エスニック料理に合うジントニック (税込 ¥748)

アールグレイクーラー
Earl Grey Cooler ¥680
不動の人気!
上質なアールグレイリキュールをジンジャーエールと

**カシスとローズの
ティーカクテル**
Cassis & Rose Tea Cocktail ¥580
ハワイで人気のティードリンクにリキュールを加え
サッパリとしたオリジナルカクテルに仕上げました (税込 ¥638)

プラムジンジャースカッシュ
Plum Ginger Squash ¥580
梅酒とジンジャーエールを合わせた
ゴクゴクいけるカクテル (税込 ¥638)

ピーチビーチ
Peach Beach ¥680
ココナッツを効かせた
桃とオレンジのカクテル (税込 ¥748)

フレッシュキウイモヒート
Fresh Kiwi Mojito ¥780
インスタ映え間違いなし!
果肉も楽しめるフルーティーモヒート (税込 ¥858)

NON ALCOHOL COCKTAIL

FRUIT SQUASH
ALL 680YEN (税込 ¥748)

人気のフルーツを楽しめる
"食べる"ノンアルコール

KIWI キウイ
MANGO マンゴー

自家製ジンジャーエール
Homemade Ginger Ale ¥580
生姜をじっくり煮詰めて作る
創業時より人気の一品 (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 ¥480
無添加のブラッドオレンジをベースにし
グレープフルーツジュースで合わせたサッパリモクテル (税込 ¥528)

パラDaiス
Para-Dai-Se ¥580
パッションフルーツ・マンゴー・グアバで
作るトロピカルドリンク! (税込 ¥638)

シトラスジャスミン
Citrus Jasmin ¥580
華やかな香りが広がる2種のシロップを
ジャスミンティーで合わせたサッパリ仕上げました (税込 ¥638)

ライチのバージンモヒート
Lychee Virgin Mojito ¥680
ライチの果肉を使った甘酸っぱい
オリジナルノンアルコール (税込 ¥748)

**シナモン香る
チャイミルクティー**
Chai Milk Tea ¥580
女性に大人気! シナモンなどのスパイスが
効いたインドのミルクティー (税込 ¥638)

VARIE"TEA"

ICED ALL 400YEN (税込 ¥440)

国産黒烏龍茶 Black Oolong Tea
レモングラスジャスミンティー Lemongrass Jasmin Tea
マテプーアル茶 Mate Puri Tea
ローズヒップピーチティー Rosehip Peach Tea
ライチ紅茶 Lychee Tea

HOT ALL 580YEN (税込 ¥638)

金胡蘆双花 さんこうそうか Kinkorosaka Premium Ginseng Tea
東方美人 Toho Bijin Premium Oolong Tea
白桃烏龍茶 White Peach Oolong Tea

SOFT DRINK

マンゴージュース Mango Juice ¥500 (税込 ¥550)
グアバジュース Guava Juice ¥500 (税込 ¥550)
パッションフルーツジュース Passion Fruits Juice ¥500 (税込 ¥550)

【山梨県産】桃ジュース Peach Juice ¥500 (税込 ¥550)
信州ぶどうジュース Shinshu Grape Juice ¥500 (税込 ¥550)
オレンジジュース Orange Juice ¥400 (税込 ¥440)

コーラ Coca-Cola ¥400 (税込 ¥440)
ジンジャーエール Ginger Ale ¥400 (税込 ¥440)
コーヒー ICED/HOT Coffee ¥400 (税込 ¥440)

ノンアルコールビール アサヒドライゼロ Asahi Dry Zero ¥500 (税込 ¥550)
富士ミネラルウォーター Fuji Mineral Water ¥500 (税込 ¥550)
スパークリングウォーター サンペレグリーノ Sanpellegrino Sparkling Water ¥500 (税込 ¥550)

LUNCH MENU

全品サラダ & 食前・食後のソフトドリンク2杯
Come with Salad & 2 Soft Drink

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 ギャバジュース
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

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召し上がる
シンガポールの代表的な料理

1,300



Gapao & Green Curry
ガパオ & グリーンカレー

創業当時から健康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!

1,400

All 1,200



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 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

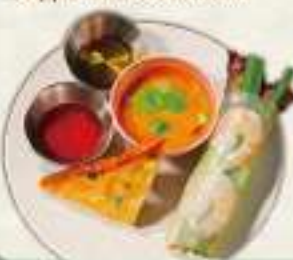
HOT ICED レモンガラスジャスミンティー
Lemonglass Jasmin Tea

SET & SIDE DISH MENU

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

Asian Set + ¥350

Daiのランチと言えば! お得な前菜3種盛り
3 Appetizers Assortment



・定番の生春巻き
・大人気の海老トースト
・トムヤムクンスープ
が1つのプレートになった
お得なひと皿

Dim Sum Set + ¥400

皮から全てが手作り! 点心セット(小籠包4P)
Homemade Dumplings



極薄の皮に包んである
化学調味料を一切使わず
丁寧に抽出した自然な
自家製スープがたっぷりの
絶品小籠包

Sweets Set + ¥350

甘いモノは別腹!! 手作りスイーツセット
Today's Dessert



人気の自家製デザートを
日替わりでご用意します
内容はスタッフに
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 250



フレッシュオイスター
Fresh Oyster 350-



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

ROSE SPARKLING

ALL 2980 (税込3,270)

- モナステリオロ カヴァ Monasteriolo CAVA**

スペイン マカベオ/チャレロ/パレリャダ
シャンパーニュと同じ製法で造られたコスト最高のカヴァ/
Oaiの伝統的一部人気
- バルディビエソ ブリュット Valdivieso Brut**

チリ シャルドネ/ピノノワール
チリ No.1 スパークリング/爽やかな香りと
フレッシュなフルーティーな味わい
- クエルチオーリ レッジャーノ Quercioli Reggiano
ランブルスコ セッコ Lambrusco Secco**

イタリア ランブルスコ・サラミネ/ランブルスコ・マラーニ
数軒からタパス、グリル料理まで合わせる事が出来る万能の乾気泡ワイン
- ピノ・ロゼ Pinot Rose**

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
辛口ロゼスパークリング/コルクも可愛いです!
- フェウド アランチョ Feudo Arancio**

イタリア ネロダーヴェラ
すっきり爽快・涼感辛口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- イグルエラ ロゼ Higuera Rose**

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

CHAMPAGNE SPARKLING

- クレマン・ド・リムーロゼ No.7 Cremant de Limoux la Rose No.7**

フランス シャルドネ/シュナン/ピノノワール
シャンパーニュが発明される前から国内発祥による
スパークリングを誇り出してきた一本、経年変化立ちが特徴
- 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
オパマ元大統領が就任直前の晩年に使用したのがこれ/
ホワイトハウスでも各国のVIPに賞賛されています
- クレマン・ド・ブルゴーニュ Cremant de Bourgogne**

フランス シャルドネ/ピノノワール/アリゴチ/ガメイ
シャンパーニュと同じ市内二次発酵で造られるスパークリング
柑橘系などのスッキリした香りで爽やかな味わい
- パイパーエドシク エッセンシャル キュヴェ Piper Heidsieck**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
1785年に創業された歴史あるシャンパーニュ・メゾン
偉大な女優マリリン・モンローが愛用されたシャンパン
- ローラン ペリエ ブリュット Laurent Perrier**

フランス シャルドネ/ピノノワール/ピノムニエ
英国工業革命期シャンパーニュ/フリュッシュでエレガントが特徴
- ルイロデレル コレクション Louis Roederer**

フランス ピノノワール/ピノムニエ/シャルドネ
繊細かつクリーミーな風味と非常に軽やかな口当たりが
楽しめる高級シャンパン

ALL 2980 (税込3,270)

- ソアーヴェ オーガニック Soave Organic**

イタリア ガルガネーゴ/トレヴィアーノ
すっきり爽快・涼感辛口/ライムやレモンを
かけるイメージで料理に合わせて
- ガンマ オーガニック Gamma Organic**

チリ ソーヴィニヨン・ブラン
有機栽培認証機関"ECOCERT" 認証のビオロジック農法の
ブドウから生産するチリ産の白ワイン
- マルサンヌ Marsanne**

フランス マルサンヌ
甘やかで華やかな香りが女性から絶大な人気のワイン
- ヴィテッセ グリッポ オーガニック Vitese Organic**

イタリア グリッポ
ヴィーガン認証を受けたトロピカルな果実味と
フレッシュさのバランスに優れた辛口白ワイン
- ピノ グリージョ オーガニック サルトーリ Pinot Grigio Organic**

イタリア ピノ・グリージョ
イタリアでオーガニックワインの認定を受けたピノ・グリージョ種のワイン
香りの爽やかな香り、柔らかい口当たりと余韻に感じる心地よい風味が魅力です。
- バルディビエソ シャルドネ Valdivieso Chardonnay**

チリ シャルドネ
産地が分からない... それほどに
バランスが良く全ての料理に合う人気白ワインです
- 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/熟した桃などのトロピカルな
果実と香ばしいオーウのフレーバーが豊盛
- カサ ベナサル Casa Bonasal**

スペイン グヴェルツトラミネール/モスカテル
華やかな香りで女性にオススメの本
- トカイフルミントドライ Tokaji Furmint Dry**

ハンガリー フルミント100%
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
きれいな酸と爽やかな口当たり、奥深い果実味が魅力
- リープフラウエンミルヒ クーペアー Liebfrauenmilch**

ドイツ ミュラートッセルガウ/シルヴァナー
「聖母の乳」と呼ばれる最も大衆的であるはずのワインだが
素晴らしい香りや味わいをもった、やや甘口の本
- ジャンクロード マス シャルドネ Jean Claude Mas Chardonnay**

フランス シャルドネ
飲み応え抜群/トロとした質感でリッチな味わい
絶対外さないシャルドネを選ぶならこれで決まり!
- モモ Momo**

ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン
爽やかなレモン・花のアロマにミントを混ぜる
ハーブ香が深い程よいボリューム感を持つワイン
- ファーザーズアイズ Father's Eyes**

イタリア シャルドネ
軽く燗め成されシャブリ(ブルミエ・クリュ以上)と製造される程の
日ワイン/オーグの香りと果実味たっぷり系
- シャブリ・ラ・ピエレレ Chablis La Pierroleo**

フランス シャルドネ
世界で一番シャブリを飲むロンドンっ子で人気No.1/
シャブリ産地の1/4の畑を有するトップシャブリ
- 甲州 F.O.S. Koshu Fermented On Skins**

日本 甲州
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる濃厚なアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます
- トゥペロ タスマニア Tupelo Tasmania**

オーストラリア ピノ・グリージョ/リースリング/グヴェルツトラミネール
トレンドの"オレンジワイン"で甲州とは異なる濃厚なアロマと
複雑な風味で温度によって味わいが変化していきます
- ショーレッシュ Shorash**

イスラエル ソーヴィニヨン・ブラン90%/シャルドネ10%
話題のイスラエルワイン、果実感・濃厚感・エレガントさ
全てにおいて真価な味わいをお楽しみ下さい
- 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"エルギン地区"のワイン
燗め成の香ばしさ・濃厚感、マスターオブワインが造る一本

WHITE

ALL 2980 (税込3,270)

- レ・タンヌ オクシタン Les Tannes en Occitanie**

フランス メルロー
深みのある酸味、純粋な酸、柔らかいタンニン
全てが揃った優秀な白ワイン
- キアンティ Chianti**

イタリア サンジョヴェーゼ
心地よい酸とタンニンが軽やかに乾気にまじる
イタリアの代表的な赤ワイン
- フォンカリュ ピノノワール Foncalieu Pinot Noir**

フランス ピノノワール
チェリーを思わせる赤果実の爽やかな香りと柔らかい口当たり
深みのある余韻が心地よい
- アバイ ガルナッチャ Abal Garnacha**

スペイン ガルナッチャ
濃厚ですが何となくでブドウの香りがたっぷり/
アバイはアバイです(笑)
- ティエラセレナ レゼルヴァ Tierra Serena Reserva**

スペイン サンブラニョ/ガルナッチャ
しっかりとて飲み応えのある熟成ワインでありながら
柔らかく心地よい口当たり
- レペイロタン シラー Les Peyrautins Syrah**

フランス シラー
リッチで深みのある味わいがありタンニンほしなやが
余韻にすがすがしいスパイシーな要素を感じられます
- メタル ザ・ブラック Metal the Black**

オーストラリア シラーズ主体
その名に恥じないしっかりとした味わい
スパイシーな要素もあり料理とも相性抜群!
- アトランティコ レゼルヴァ Atlantico Reserva**

ポルトガル アリガンテ・ブーシェ 50%/アラゴネス 20% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
濃厚感たっぷり/風味を求める方にオススメ!
- バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニヨン Valdivieso Cabernet Sauvignon**

チリ カベルネ・ソーヴィニヨン
深みのある酸味と程よいタンニン/この価格とは思えないクオリティ!
- ベンド カベルネ・ソーヴィニヨン Bend Cabernet Sauvignon**

アメリカ カベルネ・ソーヴィニヨン
これぞカリフォルニアワイン/しっかりとした果実味に
程よい酸の爽やか、甘みも感じられる
- ヴァイン イン フレイム Vine in Flanmes**

ルーマニア ピノノワール
ルーマニアの銘醸家にもオンリストになった
お値打ちピノノワール
- ナーリーヘッド ジンファンデル Gnarly 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成き果と個性抜群!
- 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・ソーヴィニヨン
"神の雫"でも評賞のお値打ちボルドーワイン/
メルローのもつ爽やかなボリューム感と程々の完成度ワイン
- エイリアス Alias**

アメリカ ピノノワール
カリフォルニアの有名なワイナリーに所属する職人8人が
"愛用のカルトワイン"として生み出した伝説のブランド
- レ・マッキオーレ Le Macchiole Bolgheri Rosso**

イタリア メルロー/カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニヨン
柔らかい口当たり、ミネラルから来る旨みも強く、フレッシュさや香りの
華やかさが際立つボルドースタイルの赤ワイン
- ド・トラフォード De Trafford**

南アフリカ カベルネ・ソーヴィニヨン
ニューヨークタイムズ誌が選んだNo.1カベルネ/
滅多に出ない、4つ星を獲得したカベルネ・ソーヴィニヨン
- ディアバーグ ピノノワール Dierberg Pinot Noir**

アメリカ ピノノワール
"ロマネ・コンティ"と同じブドウ畑という噂もある...
アメリカとフランスの良いとこどり/まさにエレガント!
- 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
遠くで聞くと/さらにエレガント/さすが/カリフォルニア!
有名なオーパスにプラインド対決で勝利したワイン!

RED