

# GRAND MENU

## 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と効いたポテトサラダです  
Y480 (税込 ¥528)



**タコとキノコのマリネ**  
Octopus & Mushrooms Marinade  
レンコンにナンパラー、ガーリック、オリーブオイルでマリネしました  
Y680 (税込 ¥748)



**ハニーチーズ豆腐**  
Honey Cheese Tofu  
豆腐に見立てたアヲアヲクリームチーズのムース  
是非ともワインと一緒に召し上がり下さい  
Y680 (税込 ¥748)



**鶏皮バクチャー**  
Chicken Skin & Phak-Chill  
アヲアヲの鶏皮をピリ辛タイ風ドレッシングで  
バクチャーの風味が際立ちます  
Y480 (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  
オリジナルのハラッサを使ったマホネーズと  
バーベキューソースが最後まで楽しめます  
Y580 (税込 ¥638)



**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  
包んで濃厚ソースをつけてお召し上がりください  
Y680 (税込 ¥748)



**牡蠣のフリット  
アジアタルタルソース**  
Oyster Fritto, Asian Tartar Sauce  
トムヤムクン風味の自家製タルタルソースで  
お召し上がり下さい  
Y780 (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  
バクチャー好きにはたまらない  
おつまみサラダ  
Y680 (税込 ¥748)



**クラシック  
シーザーサラダ**  
Classic Caesar Salad  
自家製アンチョビソースに  
限りたてのパルメジアーノをかけて  
Y880 (税込 ¥968)

**ヤムウンセン  
タイ風春雨サラダ**  
Yam Uonsen  
海苔、イカ、豚挽き肉などを春雨で和えた  
タイではおなじみの春雨サラダです  
Y980 (税込 ¥1,078)

**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掴み中は  
ビールとの相性が抜群です！  
Y880 (税込 ¥968)

**空芯菜のトチオソース炒め**  
Water Morning Glory  
Soy Beans Paste Sauce  
ピタピン、カルシウムたっぷりの「空芯菜」を  
タイの味噌、トチオでサッと炒めました  
Y980 (税込 ¥1,078)

**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  
オリジナルのソースと共に楽しめます  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

**ガイトード  
タイ風鶏の唐揚げ**  
Gai Toad  
Thai Style Deep-fried Chicken-  
レンゲラスやパイマックなどの  
タイハーブでマリネした唐揚げです  
Y780 (税込 ¥858)

**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と言えばこれ！  
Y880 (税込 ¥968)

**海老トースト**  
Shrimp Toast  
【不動の人気No.1】  
アヲアヲの海老トーストの  
サクサク食感をお楽しみ下さい  
Y980 (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、黒酢、ラー油の辛味と  
香りが効いたピリ辛ダレで  
お召し上がり下さい  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

**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  
オリジナルのソースと共に楽しめます  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

**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  
オリジナルのソースと共に楽しめます  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

## DIM SUM

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

**小籠包**  
Xiaolongbao - Soup Dumpling  
鶏ガタから丹念に抽出したスープを  
さらにササミ、豚もも肉で旨味を  
加えながら煮ました清湯スープを使用  
手間を惜まず完成させました  
3P ¥680 (税込 ¥748)

**蟹味噌小籠包**  
Crab Miso 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  
オリジナル小籠包にリッチな香り高い  
黒トリュフをブレンドしました  
2P ¥580 (税込 ¥638)

**肉焼売**  
Pork Dumpling  
国産豚挽き肉を使用した  
自家製の焼売です  
2P ¥300 (税込 ¥330)

**肉焼売**  
Pork Dumpling  
国産豚挽き肉を使用した  
自家製の焼売です  
2P ¥300 (税込 ¥330)

## Fresh Seafood

**牡蠣と舞茸のグラタン**  
Oyster & Maitake Mushroom Gratin  
牡蠣の旨味が際出したホワイトソースが  
絶品の舞茸と厚切グラタン  
Y880 (税込 ¥968)

**ガイヤーン  
イサーン風鶏もも肉の炙り焼き**  
Gai Yaang  
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  
具沢山のタッカルビにたっぷり  
ソースを絡ませた串焼きの一品  
Y1,080 (税込 ¥1,188)

**【山形県産】  
平牧金華豚のグリル**  
Grilled Kinke Pork  
「火の通」と呼ばれる豚でも希少な高級品質  
繊細な肉質、上品な甘みが特長です  
Y1,680 (税込 ¥1,848)

**【山形県産】  
平牧金華豚のグリル**  
Grilled Kinke Pork  
「火の通」と呼ばれる豚でも希少な高級品質  
繊細な肉質、上品な甘みが特長です  
Y1,680 (税込 ¥1,848)

## 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！



**季節のフレッシュオイスター**  
Seasonal Fresh Oyster  
当社調達が全国の漁港より旬の 真牡蠣・岩牡蠣を仕入れます！  
スーパーアングや白ワインと一緒に  
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)



**鮮魚のカルパッチョ**  
Fresh Fish Carpaccio  
本日のおススメの鮮魚を  
細切の良いソースで  
Y980 ~ (税込 ¥1,078 ~)

**海老出汁香るトムヤムクン**  
Tom Yam 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  
ココナツレモンの風味も効いています  
Y880 (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ナンパラーが香る  
ソースで炒めた、ビールに合う逸品  
Y1,080 (税込 ¥1,188)

**4種のチーズタッカルビ**  
Four Types Cheese Dak-Calbi  
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  
ソースを絡ませた串焼きの一品  
Y1,180 (税込 ¥1,298)



**ソフトシェルクラブの  
プーパボンカレー**  
Poo Phad Pong Curry  
-Stir-fried Crab with Curry Sauce-  
カレーのペーストに炒り卵を合わせたソースに  
カラカラに揚げたソフトシェルクラブを絡ませて  
Y1,280 (税込 ¥1,408)

**オーストラリア産  
骨付き仔羊のグリル**  
Grilled Lamb Astan BBQ Sauce  
臭みの少ない上質な仔羊をアヲ  
仕上げました。苦手な方には是非とも  
お召し上がり頂きたい逸品  
Y1,780 (税込 ¥1,958)



**【日山畜産】  
黒毛和牛のステーキ**  
Kuroge Wagyu Steak  
格付や産地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い  
日山畜産から仕入れた味に肉った黒毛和牛  
Y1,980 (税込 ¥2,178)

## 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と言えばこれ！  
Y880 (税込 ¥968)

**海老トースト**  
Shrimp Toast  
【不動の人気No.1】  
アヲアヲの海老トーストの  
サクサク食感をお楽しみ下さい  
Y980 (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、黒酢、ラー油の辛味と  
香りが効いたピリ辛ダレで  
お召し上がり下さい  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

**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  
オリジナルのソースと共に楽しめます  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

**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  
オリジナルのソースと共に楽しめます  
Y680 (税込 ¥748)

**鶏もも肉の  
ピーナッツサテー**  
Chicken Meat with Peanuts  
新鮮な国産鶏もも肉を使用  
カレーベースでマリネしマレーシア風に  
1P ¥300 (税込 ¥330)

## 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  
苦唐辛子をベースと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  
Y1,180 (税込 ¥1,298)

**鶏肉の  
ベトナムフォー**  
Vietnamese Chicken Pho  
本場ベトナムの豚骨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  
Y1,180 (税込 ¥1,298)

**鶏肉の  
ガバオ炒めご飯**  
Gabaao Spicy Mixed Chicken on Rice  
タイの甘辛ソースにピリ辛辛い  
苦唐辛子が効いた手揚げ揚げ卵との  
ハーモニーは絶品！  
Y1,280 (税込 ¥1,408)

**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酸っぱいパイナップルを  
辛めのソースで炒めた味わい深いチャーハン  
Y1,180 (税込 ¥1,298)

**カオソーイ  
チェンマイ風ココナツカレーヌードル**  
Khaosoi  
-Chiangmai Style Coconut Curry Noodles-  
タイ北部チェンマイの伝統料理  
まろやかな辛さが際立ちます  
一度食べたら病みつきに!!  
Y1,280 (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ばこれ!  
自家製ナンパルソースで炒める  
ピリ辛チャーハンです  
Y1,380 (税込 ¥1,518)

**カオソーイ  
チェンマイ風ココナツカレーヌードル**  
Khaosoi  
-Chiangmai Style Coconut Curry Noodles-  
タイ北部チェンマイの伝統料理  
まろやかな辛さが際立ちます  
一度食べたら病みつきに!!  
Y1,280 (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ばこれ!  
自家製ナンパルソースで炒める  
ピリ辛チャーハンです  
Y1,380 (税込 ¥1,518)

**ズワイ蟹のチャーハン**  
Snow Crab Fried Rice  
北海道産の旨味が強く美味しいズワイ蟹を  
レンコンにナンパラーで炒めたチャーハン  
Y1,380 (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！  
Y1,380 (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 Carriander  
お好きな方には是非アイテム！  
Y200 (税込 ¥220)



**刻みブリッキーヌ**  
Cutting Fried Bee Bee  
辛さを求めるあなたにピッタリ！  
Y100 (税込 ¥110)

ON TAP

**サントリー プレミアムモルト**    
Suntory Premium Malt's  
深いコク・旨味・華やかな香りが特徴の定番生ビール  
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antan**    
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 | 12525 | 12525 | **HIGHBALL** | 12525 | 12525 | 12525

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

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  
・グァバ・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 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  
ミントの香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)

**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 / 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** 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)

**グァバジュース** 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**  
 Querculi Regiano Lavebrusco Secco  
 イタリア：ランブルスコサラミーン  
 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  
 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な口当たり、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/ゲヴェルツトラミナー  
 ゲヴェルツ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  
**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な酸のある魅力的なアロマです  
**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」でも絶賛のお値打ちボルドーワイン！  
 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  
**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職人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 + 食前・食後の2種ドリンク + 選べるメインディッシュ

Asian Lunch ¥1,600

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！

Dessert Lunch ¥1,600

甘いモノは別腹！！  
with Today's Dessert

ディナータイムでも人気のある“手作り”アジアデザートが付いた、食後に優雅な時間をお過ごし頂く為のセットメニュー！

## 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

グアバジュース  
Guava Juice

マンゴージュース  
Mango Juice

パッションフルーツジュース  
Passion Fruits Juice

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

### 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

¥2,380

## 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  
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!