

HAPPY HOURS!!

11:00~15:00 限定 (税込)
生ビール・スパークリングワイン・ワイン(白・赤) ALL 500yen

フォースープが
より美味しくなりました!
比内地鶏
鶏がらスープ
使用

11:00-15:00 (L.O 14:30)
LUNCH

平日限定

*Prices include tax.
全て税込価格です



A. 鶏肉のフォーセット
Chicken Pho Set **1,000 YEN**
■鶏肉のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



B. 牛肉のフォーセット
Beef Pho Set **1,150 YEN**
■牛肉のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



C. ブンボーフェセット
Bun Bo Hue Set **1,200 YEN**
■ブンボーフェ (ピリ辛牛スープ麺)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で激辛ブンボーフェにできます
+100円で麺大盛りにできます



D. 野菜のフォー
Vegetable Pho **1,000 YEN**
■野菜のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



E. ねぎフォーセット
Beef & Green onion Pho Set **1,300 YEN**
■ねぎフォー (牛肉入り)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



F. 豚チャーシューのフォー
Grilled Pork Pho **1,200 YEN**
■豚チャーシューのフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



G. 海鮮のフォーセット
Seafood Pho Set **1,200 YEN**
■海鮮のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



H. 海老カレーフォーセット
shrimp Curry pho Set **1,320 YEN**
■海老カレーフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



I. チキンのカレーフォー
Chicken Curry CPho **1,300 YEN**
■海老カレーフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます

TOPPING 150 YEN

- ・バクチー小皿
- ・生卵 (鶏がらスープ入)

一品やドリンクがセットにできます

250 YEN

■ソフトドリンク

- ・自家製マンゴジュース
- ・自家製マンゴー&ラッシー
- ・自家製ラッシー
- ・オレンジジュース

- ・アイスウーロン茶
- ・ベトナムコーヒー (ホット/アイス)
- ・ロータスティー (ホット)

■一品

- ・海老と豚肉の生春巻き
- デザート
- ・チェー (ベトナムぜんざい)

350 YEN

■一品

- ・アボカドの生春巻き
- ・バクチーサラダ (S)



J. 牛肉 W フォーセット
W Beef Pho Set **1,350 YEN**
■牛肉フォー (牛肉2倍)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



K. 焼きフォーセット
Pho Xao Set **1,250 YEN**
■焼きフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



L. ブンチャーセット
Bun cha SET **1,400 YEN**
■ブンチャー (ハノイのつけ麺)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
+100円で麺大盛りにできます



M. 日替わり定食 (フォーつき)
Daily Lunch Special **1,200 YEN**
■日替わりおかず
■ごはん (キヌアと黒米入り)
■鶏肉のフォー (ハーフ)
当店で、ごはんはキヌアと黒米を入れています。



N. チキンカレーセット (フォーつき)
Chicken Curry Set (with Pho) **1,320 YEN**
■チキンカレー
■ごはん (キヌアと黒米入り)
■鶏肉のフォー (ハーフ)
当店で、ごはんはキヌアと黒米を入れています。



H. 海老カレーセット (フォーつき)
Chicken Curry Set (with Pho) **1,350 YEN**
■チキンカレー
■ごはん (キヌアと黒米入り)
■鶏肉のフォー (ハーフ)
当店で、ごはんはキヌアと黒米を入れています。

■選べる一品
*3品よりお選びください



当店で、ごはんは
キヌアと黒米
を入れています。

11:00-15:00 (L.O 14:30)

HOLIDAY LUNCH

土・日・祝日限定ランチセット

*Prices include tax.
全て税込価格です



■ バインミープレート (フォーつき)

Banh mi Plate

2,300
YEN



ドリンク一杯つき

生ビール/ワイン (白/赤/スパークリング)
濃厚マンゴジュース/アイスウロン茶

- ・豚肉のバインミー (ハーフ)
- ・海老と豚肉の生春巻き / 蒸し春巻き
- ・ミニサラダ
- ・鶏肉のフォー (ハーフ)



おすすめ!

■ ベトナム炒飯セット (フォーつき)

Com chien Set

2,300
YEN



ドリンク一杯つき

生ビール/ワイン (白/赤/スパークリング)
濃厚マンゴジュース/アイスウロン茶

- ・生春巻き / 揚げ春巻き / 蒸し春巻き
- ・ベトナム炒飯
- ・鶏肉のフォー (ハーフ)



■ 鶏肉のフォーセット

Chicken Pho Set

1,280 YEN



ドリンク一杯つき

生ビール/ワイン (白/赤/スパークリング)
濃厚マンゴジュース/アイスウロン茶

- ・鶏肉のフォー
- ・選ぶ一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)

+100 円で麺大盛りにできます



■ ブンボーフェセット

Bun Bo Hue Set

1,390 YEN



ドリンク一杯つき

生ビール/ワイン (白/赤/スパークリング)
濃厚マンゴジュース/アイスウロン茶

- ・ブンボーフェ (ピリ辛牛スープ麺)
- ・選ぶ一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)

+100 円で激辛ブンボーフェにできます

+100 円で麺大盛りにできます



■ ねぎフォーセット

Beef & Green onion Pho Set

1,620
YEN



ドリンク一杯つき

生ビール/ワイン (白/赤/スパークリング)
濃厚マンゴジュース/アイスウロン茶

- ・ねぎフォー (牛肉入り)
- ・選ぶ一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)

+100 円で麺大盛りにできます

追加できます

TOPPING
150 YEN

- ・パクチー小皿
- ・生卵 (鶏からスープ入)

250 YEN

- ・海老と豚肉の生春巻き
- ・チャー (ベトナムぜんざい)

350 YEN

- ・アボカドの生春巻き
- ・パクチーサラダ (S)



写真はイメージです。

Course menu

フォーハノイコース

カジュアルに定番料理を カジュアルコース

3,300 円 (税込) / 1 人

- ・ 海老と豚肉の生春巻き
- ・ 豚ひき肉の蒸し春巻き
- ・ 蒸し鶏のサラダ ゴイガー
- ・ ほうれんそうのガーリック炒め
- ・ 鶏もものライム葉焼き
- ・ 選べるフォー (ハーフ)
(鶏肉 または 野菜)
- ・ デザート

人気料理を楽しめる フォーハノイコース

3,800 円 (税込) / 1 人

- ・ アボカドの生春巻き
- ・ 海老の春雨サラダ
- ・ ほうれんそうのガーリック炒め
- ・ 豚スペアリブレモンガラス風味
- ・ 海老と豚肉のバインセオ
- ・ 鶏肉のフォー (ハーフ)
または ブンボーフェ (ハーフ)
辛口牛スープ麺
- ・ デザート

シェフ一番のおすすめ スペシャルコース

4,500 円 (税込) / 1 人

- ・ 3 種の巻きものの盛り合わせ
- ・ アボカドと海老のカクテル和え
- ・ パリパリ皮の豚バラ焼き
- ・ あさりのレモンガラス蒸し
- ・ 牛ヒレ肉とマッシュルームの
トマトソース
- ・ 鶏肉のフォー (ハーフ)
または ブンボーフェ (ハーフ)
辛口牛スープ麺
- ・ デザート

Free-flowing
drinks

2 時間飲み放題プラン

プランによりドリンク数が変わります。
詳しくはスタッフまで

プラン A **+ 1,800 円 (税込)**

プラン B **+ 2,500 円 (税込)**

* 2 名様よりご注文を承ります。価格は税込価格となります。

Khai Vi

おつまみ

APPETISER

Ngô Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
(税込)



バイン・フォン・トム

ベトナムのエビせん

Bánh phồng tôm

Shrimp chips

おつまみとしても、サラダと一緒に食べても。

482
(税込 530)



ダウ・フォン・チェン・ムオイ・チャン

ライム葉ピーナッツ

Đậu phộng chiên muối chanh

Lime salt peanuts

香り豊かなカフィアライムリーフ使用。

400
(税込 440)



ヘオ・クアイ

パリパリ皮の豚バラ焼き

Heo quay

Roast pork

旨味が凝縮した焼き豚。おつまみにもぴったり。

900
(税込 990 円)



ボー・サオ・ジア

もやしの牛肉のせ

Bò xào giá

Bean sprouts and stir-fried beef

シンプルながら箸が止まらない一品!

800
(税込 880 円)

Goi SALAD サラダ

Ngò Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



料理長の
おすすめ

ゴイ・ボー
牛肉のサラダ 1,100 (税込 1,210)

Thịt bò dầu dấm xà lách

Beef salad

食べごたえのある炒め牛肉とレタスのサラダ。



ゴイ・ゴー 846 (税込 930)

パクチーサラダ

Gỏi ngò Cilantro salad

やみつきになる人気の香草サラダ。



料理長の
おすすめ

ゴイ・チャイ・ボー 1,028 (税込 1,130)

アボカドと海老のカクテル和え

Gỏi trái bơ Avocado salad with tomato & shrimp

ヨーグルトの酸っぱさとアボカドのコクが絶妙。



定番

ゴイ・ガー 846 (税込 930)

蒸し鶏とキャベツのサラダ *えびせん付き

Gỏi gà Chicken & cabbage salad

甘酸っぱくてクセになる美味しさ。



ゴイ・ミエン 1,028 (税込 1,130)



海老の春雨サラダ *えびせん付き

Gỏi miến cay Spicy bean vermiceli salad

ピリ辛のヘルシーサラダ。

一緒に
おすすめ!



ベトナムのえびせん 482 (税込 530)

Banh phong tom Vietnamese style shrimp chips

ベトナム流にサラダと一緒に食べるのがおすすめです。

Cuon ROLLS 卷物



クン・タプ・カム
3種の巻きもの盛り合わせ

1,200 (税込 1,320 円)

Cuốn thập cẩm

Spring roll plate

海老と豚肉の生春巻き、
揚げ春巻き、
蒸し春巻きの3種欲張りプレート。



定番!

3本カット

ゴイ・クン・トム・ティット 1本 400 (税込 440)

海老と豚肉の生春巻き 3本カット 1,182 (税込 1,300)

Gỏi cuốn tôm thịt

Fresh spring roll with pork & shrimp



ゴイ・クン・ボー・トム

アボカドと海老の生春巻

691

(税込 760)

Gỏi cuốn bơ tôm

Fresh spring roll with abocado & shrimp



料理長の
おすすめ

チャー・ジョー
海老の揚げ春巻き

1,273

(税込 1400)

Chả giò Deep-fried spring roll with minced pork, shrimp

ベトナム南部風揚げ春巻き「チャージョー」。
米粉の皮でひとつひとつ丁寧に作っています。



バイン・クン

豚肉の蒸し春巻き

1,100

(税込 1,210 円)

Bánh cuốn Steamed spring rolls with pork

米粉から皮を作っています。
独特のもちもちとした食感が特徴です。

Xao STIR-FRIED 炒 アジアの熱を感じる炒め料理。



定番!

ザウ・ムオン・サオ・トイ **1,100**
空芯菜のガーリック炒め (税込 1,210)

Rau muống xào tỏi
Stir-fried morning glory with garlic

料理長の
おすすめ

ボー・ソイ・サオ・ボー **1,200**
ほうれんそうと牛肉の炒め (税込 1,320)

Bó xôi xào bò
Stir-fried spinach with beef



ボー・ソイ・サオ・トイ **900**
ほうれんそうのガーリック炒め (税込 990)

Bó xôi xào tỏi
Stir-fried spinach with garlic

Bánh Xèo

CRISPY VIETNAMESE CREPES WITH SHRIMP & PORK
バインセオ - ベトナムの米粉焼き -



Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

(税込)

米粉入りの皮は、外はパリパリで中はもちもち。大きいけれど、もやしなどの野菜もたっぷりなのでとってもヘルシー！
食べやすい大きさにカットして、野菜ボールの野菜に包んでから、自家製のヌクチャムにつけてお召し上がり下さい。

料理長の
おすすめ

バイン・セオ

海老・豚肉・もやし入り 1,200 (税込1,320)

Bánh xèo tôm thịt Pork & shrimp BANH XEO

これがホーチミンの定番！

*ゆっくりと蒸し焼きにするので、オーダーを頂いてからお出しするまで少々お時間を頂きます。

VEGETABLE BOWL



野菜ボールは
おかわりできます。

おかわり一回につき 110円



料理長の
おすすめ

バイン・コット

海老入り 8ヶ 1,100
(税込1,210)

Bánh khọt
Shrimp BANH KHOT

ひとくちサイズのミニバインセオ。
ベトナム南部のホーチミンから連絡船で
行ける「ブンタウ」の名物料理です。

Hai San

SEAFOOD 海鮮料理

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



トム・サオ・サテ 1,273

海老のサテ炒め (税込1,400)

Tôm xào sate

Stir-fried shrimp with sate

サテは、レモングラス、
にんにく、唐辛子等でできた、
ベトナム辛味調味料です。

料理長の
おすすめ



ゲウ・ハップ・サー

1,100

あさりのレモングラス蒸し

(税込1,210)

Nghêu hấp xả Lemongrass steamed clams

お酒のつまみにもぴったりの汁まで美味しい定番料理。



ミエン・サオ・ハイ・サン

1,146

海鮮と春雨の鍋焼き

(税込1,260)

Miến xào hải sản

Stir-fried bean vermicelli with seafood



Thit 肉料理 MEAT

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



料理長の
おすすめ

キャン・ガー・ヌク・マム

鶏の手羽先揚げヌクマム味

Cánh gà chiên nước mắm

Deep-fried chicken wing with nuoc mam

魚醤ヌクマムの旨みがくせになります。

5本
1,200

(税込 1,320)

追加 1本

237

(税込 260)



ガー・サオ・サ・オット

鶏肉のレモングラス炒め

Gà xào sả ớt

Stir-fried chicken with lemongrass

爽やかな香りとピリっとした辛味。

1,100

(税込 1,210)



ガー・ヌオン・ラ・チャン 1,000

鶏肉のライム葉焼き

Gà nướng lá chanh

Grilled chicken with lime leaf

カフィアライムの風味があとをひきます。

(税込 1,100)



定番!



ティット・コー

豚の角煮 (ごはん付き)

Thịt Kho Braised pork belly

ベトナム定番の家庭料理。ごはんによく合います。

1,291

(税込 1,420)



ごはん付き
(キヌアと黒米入り)



料理長の
おすすめ

ボー・ソツ・ナム
牛ヒレ肉とマッシュルームの
特製トマトソース (パン付き)

1,455
(税込 1,600)

Bò sốt nấm Stir-fried beef with mushroom

フランスの影響を受けた煮込み料理。バゲットと一緒に。



パン付き



スオン・ヌオン・サ
豚スペアリブ焼き レモングラス風味
Sườn nướng sả
Seasoned grilled spare lib with lemongrass

2P 1,600
(税込 1,760)



ボー・ルック・ラック
牛ヒレ肉とカラフル野菜炒め

1,419
(税込 1,560)

Bò lúc lắc

Stir-fried Beef Block with Colorful Vegetables

ヒレ肉の柔らかさがシェフの自慢の一品です。

スープと麺が
より美味しくなりました！
比内地鶏
鶏がらスープ
使用

Pho フォー

透き通るスープと、つるつるのベトナム米麺。当店自慢のフォーです。

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

大盛り +110

(税込)



フォー・ガー
鶏肉のフォー 873
(税込 960)
Phở gà Chicken pho



フォー・ボー
牛肉のフォー 1,000
(税込 1,100)
Phở bò Beef pho



フォー・ラウ
野菜のフォー 873
(税込 960)
Phở rau Vegetable Pho



フォー・ハイ・サン
海鮮のフォー 1,046
(税込 1,150)
Phở hải sản Seafoods pho



フォー・ボー・ハノイ
ハノイ風ねぎのフォー (牛肉入り)
Phở bò Hanoi
Vietnamese Hanoi style
beef soup noodle 1,200
(税込 1,320)



フォー・チャー・シウ
豚チャーシューのフォー
Phở bò Hanoi
Vietnamese Hanoi style
beef soup noodle 1,000
(税込 1,100)



フォー・ヘオ・クアイ
パリパリ皮の焼き豚のフォー
Phở bò Hanoi
Vietnamese Hanoi style
beef soup noodle 1,200
(税込 1,320)



フォー・カリ・ガー
チキンのカレーフォー
Phở cari gà
Chicken curry pho 1,000
(税込 1,100)



フォー・カリ・トム
辛口 海老のカレーフォー
Phở cari tôm
Shrimp curry pho 1,100
(税込 1,210)

Bun

ブン

ベトナムでは、フォーより好きな人が多いとも言われる米麺ブン。
太麺と細麺があります。深い旨味スープが特徴です。

Choice! 麺はブン(太い丸麺・細い丸麺)、フォー(平麺)も選べます

Ngô Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

大盛り +110

(税込)



人気
メニュー!
hot

ブン・ボー・フエ **1,000**
ピリ辛牛スープ麺 (税込 1,100)

(麺はフォーかブンを選べます)

Bún bò huế Hue style spicy beef soup noodle
牛を柔らかくじっくり煮込んだ
ベトナム中部フエ名物。



激辛 hot

ブン・ボー・フエ・カイ
激辛牛スープ麺 **1,100**
(税込 1,210)

(麺はフォーかブンを選べます)

Bún bò huế cay
Hue style spicy beef soup noodle



激辛 hot

フォー・ドラゴン・カイ
激辛ドラゴンフォー **1,200**
(税込 1,320)

パクチー・ごはん付き
(麺はフォーかブンを選べます)

Phở Dragon cay
Spicy DRAGON Pho



料理長の
おすすめ

追加用・チャージョー Chả giò 220/IP

(税込)

ブン・チャー
山盛り野菜と焼き豚、
肉団子のビーフンつけ麺

Bún chả 1,164 (税込 1,280)
Rice vermicelli dipping noodle
with plenty of vegetable and meat balls

ハノイ発祥の料理。つけだれに焼き豚や豚つくねをひたし、
そこに米麺をつけ、香草や生野菜と一緒に食べます。



定番!

ブン・チャー・ジョー
揚げ春巻きのせサラダ麺(まぜそば)

Bún chả giò 1,164
Vietnamese rice vermicelli noodle (税込 1,280)
with fried spring roll

南部の定番料理。タレ(ヌクチャム)をかけ、
生野菜、揚げ春巻き、米麺と一緒にまぜて
食べるぶっかけまぜ麺です。



Pho Xao/Mien Xao

フォー炒め

春雨炒め

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



料理長の
おすすめ

フォー・ボー・サオ
牛肉のあんかけ焼きフォー

Phở bò xào

Stir-fried Pho with beef

1,164

(税込 1,280)



人気
メニュー!

フォー・サオ
海老と豚肉の焼きフォー

Phở xào

Stir-fried Pho with pork & shrimp

1,019

(税込 1,120)



フォー・サオ・ルオツ・ムック
いかすみの焼きフォー

Phở xào ruột mực

Stir-fried pho with squid ink

1,164

(税込 1,280)

ミエン・サオ・ハイ・サン
海鮮と春雨の鍋焼き

Miến xào hải sản

Stir-fried bean vermicelli with seafood

1,019

(税込 1,120)





当店ではお米に、雑穀キヌアと黒米をミックスしています。

キヌア：南米原産で、栄養価の高いスーパー穀物
黒米：昔から長寿の米として大切にされた古代米

Com

RICE

飯

ライス単品

rice 300 (税込330)

Ngò Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



料理長の
おすすめ

コム・チェン・ハイ・サン 1,019
海鮮チャーハン (税込1,120)

Com chien hai san Fried black rice with seafood

うす味でやさしい炒飯。お好みでベトナム醤油を。



コム・チェン・チャー・シウ 1,019
チャーシューチャーハン (税込1,120)

Com chien xa xiu Fried black rice with grilled pork

自家製チャーシューの炒飯。お好みでベトナム醤油を。

CaRi

ベトナムカレー

VIETNAMESE CURRY

Choice of rice or bread

ライスまたはパンをお選びください。



ライス
(キヌアと黒米入り)

パン
(米粉入り)



定番!

カリ・ガー 1,019 (税込1,120)

鶏肉とさつまいものカレー
(ライスまたはパン)

Ca ri ga Chicken curry with sweet potato

ココナッツ風味のマイルドなベトナムのカレー。



カリ・トム

1,164 (税込1,280)

海老カレー
(ライスまたはパン)

Ca ri tom shrimp curry

ココナッツ風味のマイルドなベトナムのカレー。

Banh Mi

バインミー
BAQUETTE SANDWICH

ベトナム定番の「バインミー」は、やわらかめのバゲットにはさまれた具材に、ベトナム醤油や、パテ、なますやパクチーが絶妙にマッチした、くせになる一品です。

Ngò Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



定番!

バインミー・ティット 691 (税込760)

豚チャーシューと野菜のバインミー

Bánh mì thịt

Baguette sandwich with pork & vegetables



料理長の
おすすめ

バインミー・ヘオ・クアイ 700 (税込770)

カリカリ皮の焼き豚バインミー

Bánh mì Heo quay

Roast pork banh mi



バインミー・ボー 691 (税込760)

アボカドとベーコンのバインミー

Bánh mì bơ

Baguette sandwich with avocado & bacon

バゲットスライスのみ 5p 300 (税込330)

BANH MI : Slice of Baguette 5pieces

オリジナルのバゲットをぜひ料理と一緒に。

Vietnamese Sweets!!

ベトナムデザート

Trang mieng



料理長の
おすすめ

ココナッツミルクと
タピオカの仙草ゼリー

Chè thạch đen cốt dừa

Grass jelly with coconut milk

600 (税込 660)



定番

ベトナム風ぜんざいチェー 528 (税込 580)

Chè đậu xanh

"Chè" - vietnamese "zenzai"

ベトナムの伝統的なおやつ。のチェー。
タピオカ、緑豆、ココナッツミルク入り。



料理長の
おすすめ

ココナッツ杏仁プリン 546
(税込 600)

Thạch hạnh nhân dừa

Coconut almond pudding

ミルキーでコクのある濃厚杏仁プリン。



マンゴーアイス

Kem xoài

Mango icecream

455

(税込 500)



ココナッツアイス

Kem dừa

Coconut icecream

500

(税込 550)

French Toast

料理長の
おすすめ

ベトナムフレンチトースト 700
(税込 770)

Vietnam French Toast

じゅわっと温かいオリジナルバゲットの
フレンチトーストと、冷たいココナッツ
アイスを一緒に。



Float

濃厚マンゴーフロート 637
(マンゴーアイス / ココナッツアイス) (税込 700)

Mango juice float
(mango ice cream / coconut ice cream)

自家製のマンゴージュースにアイスがとろけて
贅沢な一杯。

Vietnamese style "Shake"

Sinh to

ベトナム屋台の定番。
フルーツをまるごと贅沢に使ったシェイク。

定番



アボカドシントー 700 (税込 770)

Sinh tố bơ *Avocado Shake*



いちごシントー 700 (税込 770)

Sinh tố dâu *Strawberry Shake*

DRINK



Beer ビール

生ビール (サッポロ)

Draft beer SAPPORO

600 (税込660円) グラス 300 (税込330円)

タワー生ビール 8杯分

Tower draft beer SAPPORO

4,200 (税込4,620円)

Vietnamese beer

サイゴンビール

Saigon beer

700 (税込770円)

ライムサイゴン

Lime Saigon beer

746 (税込820円)

333 バーバーバー

333

700 (税込770円)

ハノイビール

Hanoi beer

700 (税込770円)

Beer cocktail

シャンディーガフ

Shandygaff

700 (税込770円)

マンゴービール

Mango beer

700 (税込770円)

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

Non-alcoholic beer

637 (税込700円)

Sour サワー

生レモンサワー (ルアモイ 使用)

Lúa mới fresh lemon sour

600 (税込660円)

ベトナムチューハイ (ルアモイ 使用)

Lúa mới & Soda

600 (税込660円)

蓮茶ハイ

Lotus tea sour

600 (税込660円)

Highball ハイボール

ハイボール (デューワーズ)

Highball (Dewar's)

591 (税込650円)

Whiskey ウィスキー お好みの召し上がり方はスタッフまで

響

HIBIKI

Glass 1,000 (税込1,000円) Bottle *ボトルキープはしておりません 10,000 (税込11,000円)

山崎

Yamazaki

800 (税込880円) 8,000 (税込8,800円)

メーカーズマーク

Maker's Mark

700 (税込770円) 5,000 (税込5,500円)

デューワーズ

Dewar's

591 (税込650円) 3,500 (税込3,850円)

ダブル

Double

+ 500 (税込550円)

Vietnamese 'Shochu' ベトナム焼酎 お好みの召し上がり方はスタッフまで

ネプモイ (もち米焼酎)
アーモンドやココナッツのような香ばしさ

Nep moi
(Made of glutinous rice)

Glass 600 (税込660円)

ルアモイ (うるち米焼酎)
辛口すっきり

Lua moi
(Made of Non-glutinous rice)

600 (税込660円)

水割り & ロックセット

Water & Ice (for additional serving)

追加 300 (税込330円)

ソーダ

Soda (for additional serving)

追加 200 (税込220円)

Cocktail カクテル

パクチーモヒート

Coriander leaves Mojito

700 (税込770円)

パクチージン tonic

Coriander leaves Gin tonic

700 (税込770円)

ハノイバード

テキーラ、ライム、パクチー

Hanoi Bird

Tequila, lime, Coriander leaves

728 (税込800円)

自家製マンゴーカラバジオ

スパークリングワイン、自家製マンゴージュース

Caravaggio

Sparkling wine, mango

728 (税込800円)

ミモザ

スパークリングワイン、オレンジ

Mimosa

Sparkling wine, orange

700 (税込770円)

カシス ソーダ/オレンジ/ウーロン

Cassis Soda/ Orange/ Oolong

600 (税込660円)

ジン トニック/ソーダ

Gin Tonic / Soda

600 (税込660円)

Wine ワイン

グラスワイン (スパークリング・白・赤)

Glass wine (White / Red / Sparkling)

655 (税込720円)

デキャンタワイン (スパークリング・白・赤)

Decanter wine (White / Red / Sparkling)

2,000 (税込2,200円)

他 ボトルワイン

ワインリストをご用意しております



Other Bottle

Please take a look at a separate wine list.

-Soft Drink-

Sinh To Vietnamese smoothie

フレッシュフルーツを丸ごと使ったベトナムスムージー「シントー」

アボカドシントー

Avocado sinh to

700 (税込770円)

いちごシントー

Strawberry sinh to

700 (税込770円)

Juice ジュース

濃厚マンゴーフロート

(マンゴーアイス/ココナッツアイス)

Mango juice float

(mango ice cream / coconut ice cream)

637 (税込700円)

自家製マンゴージュース

Mango juice

546 (税込600円)

自家製ラッシー

Lassi

546 (税込600円)

自家製マンゴーラッシー

Mango lassi

546 (税込600円)

コカコーラ

Coca cola

400 (税込440円)

ジンジャーエール

Ginger ale

400 (税込440円)

100% オレンジジュース

Orange juice

400 (税込440円)

Tea お茶

はす茶 (HOT) ベトナム美人茶 (ポット)

Lotus tea (HOT)

500 (税込550円)

ウーロン茶 (ICED)

Oolong tea (ICED)

400 (税込440円)

Coffee コーヒー

ベトナムコーヒー (HOT)

(練乳入り)

Vietnamese coffee (HOT)

455 (税込500円)

ベトナムコーヒー (ICE)

(練乳入り)

Vietnamese coffee (ICE)

500 (税込550円)