

VIETNAMESE DINING
PHO HANOI

Second
Grand Menu

ITAYAMACHI

W • E • L • C • O • M • E

DRINK



BEER ビール

生ビール (サッポロ)

タワー生ビール 10 杯分以上!

Vietnamese beer

サイゴンビール

ライムサイゴン

333 バーバーバー

ハノイビール



Beer cocktail

シャンディーガフ

マンゴービール

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

Draft beer SAPPORO

Tower draft beer SAPPORO

Saigon beer

Lime Saigon beer

333

Hanoi beer

Shandygaff

Mango beer

Non-alcoholic beer

600 (税込660円) グラス 382 (税込420円)

5,100 (税込5,610円)

700 (税込770円)

746 (税込820円)

700 (税込770円)

700 (税込770円)

700 (税込770円)

700 (税込770円)

637 (税込700円)

SOUR サワー (ベトナム焼酎ルアモイ 使用)

フレッシュライムと生レモングラスのサワー Fresh lemongrass lime sour

生レモンサワー

ベトナムチューハイ

蓮茶割り ハス茶ハイ

烏龍茶割り ウーロン茶ハイ

Lúa mới fresh lemon sour

Lúa mới & Soda

Lotus tea sour

Oolong tea sour

700 (税込770円)

655 (税込720円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

HIGHBALL ハイボール

ハイボール (デュワーズ)

Highball (Dewar's)

600 (税込660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

山崎

メーカーズマーク

デュワーズ

HIBIKI

Yamazaki

Maker's Mark

Dewar's

1,200 (税込1,320円)

1,100 (税込1,210円)

700 (税込770円)

600 (税込660円)

VIETNAMESE ALCOHOL ベトナムのお酒 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

ルアモイ (うるち米焼酎)

辛口すっきり

ネプカム (黒もち米焼酎)

ベトナムの紹興酒

ハノイウォッカ 29.5 度

定番のベトナムウォッカ。米 100%

チュオイ・ホット 29.5 度

バナナの野生種のベトナム祝い酒

タオ・メオ 29.5 度

リンゴのような果実のベトナム祝い酒。



Nep moi

(Made of glutinous rice)

Lua moi

(Made of Non-glutinous rice)

Nep cam

(Made of black glutinous rice)

Vodka HANOI

(Made of rice)

Chuai hot

(Wild banana liquor)

Tao meo

(Wild apples liquor)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

600 (税込660円)

COCKTAIL カクテル

生パクチーモヒート	Coriander leaves Mojito	728 (税込800円)
生パクチージン tonic	Coriander leaves Gin tonic	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

樽詰スパークリングワイン	Sparkling wine	637 (税込700円)
デキャンタワイン (スパークリング・白・赤)	Decanter wine (White / Red / Sparkling)	2,100 (税込2,320円)

グラス / ボトルワイン
ワインリストをご用意しております



Wine Glass / Bottle
Please take a look at a separate wine list.

-SOFT DRINK -

VIETNAMESE SMOOTHIE

SINH TO フルーツを贅沢に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 Shake	700 (税込770円)
いちごシントー	Strawberry Shake	700 (税込770円)
ココナッツシントー	Coconut Shake	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)	664 (税込730円)
自家製マンゴージュース	Mango juice	555 (税込610円)
自家製ラッシー	Lassi	555 (税込610円)
自家製マンゴーラッシー	Mango lassi	555 (税込610円)
生レモングラスライムソーダ	Fresh lemongrass lime soda	655 (税込720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

烏龍茶 (アイス)	Oolong tea (ICED)	500 (税込550円)
蓮茶ポット (ホット) ベトナム美人茶	Lotus tea (HOT)	400 (税込440円)

COFFEE コーヒー 甘い香りと苦味が特徴的なベトナムコーヒー (練乳が不要な場合はお知らせください)

ベトナムコーヒー(ホット) (練乳入り)	Vietnamese coffee (HOT)	455 (税込500円)
ベトナムコーヒー(アイス) (練乳入り)	Vietnamese coffee (ICE)	500 (税込550円)



WINE LIST

ベトナム料理に合うワインを厳選しています

Sparkling & Champagne



01 スパークリング・辛口 フランス/ロワール

シュナン・ブラン種

ポール・ルイ ブリュット

ロワール地方ソミュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミヨ」が生産する瓶内二次発酵のスパークリング。熟した果実の香り、柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特長です。

3,800

(税込4,180円)



02 スパークリング・辛口 フランス/ジュラ

シャルドネ種

マルセル・カブリエ クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット

シャンパーニュと同じ製法で造られるフランス・ジュラ地方のスパークリングワイン。キメの細かい泡立ち、クリーミーな口当たり、キレのよい後味が特長です。

5,600

(税込6,160円)



03 シャンパーニュ・辛口 フランス/シャンパーニュ

シャルドネ種、ピノ・ノワール種、ピノ・ムニエ種

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

ノーベル賞の晩餐会に5年連続で採用されるシャンパーニュの名門「テタンジェ」。シャルドネを主体とした上品なスタイルはベトナム料理とも好相性です。

11,000

(税込12,100円)

White



04 白・辛口 フランス/ガスコーニュ地方

ソーヴィニヨン・ブラン種

タリケ・ソーヴィニヨン

軽快で食事の前半にぴったりな爽やかな白ワイン。有機肥料を使用したり、環境に配慮したサステイナブル農法を実践。生春巻きやバインセオのような軽やかな野菜料理とよく合います。

glass 700

(税込770円)

3,600

(税込3,960円)



05 白・辛口 フランス/コート・デュ・ローヌ

グルナッシュ・ブラン種、ルースアンヌ種、ヴィオニエ種、他

コート・デュ・ローヌ ブラン/ベルルーシュ

明るい黄金色。アプリコット、フェネル、アイリスのような華やかな香り。複雑さもありエレガント。丸みもありそのフレッシュさとぴったりマッチします。鶏肉や海老の焼き料理、バインセオと一緒に。

glass 800

(税込880円)

3,900

(税込4,290円)



06 白・辛口 オーストラリア/サウスオーストラリア

リースリング種

ピーター・レーマン エデンヴァレー・リースリング・ポートレート

ライムのような清々しい香りとキレのある酸味が楽しめます。料理にレモンを搾るイメージでワインを合わせると、素材がより一層おいしく感じられます。

4,800

(税込5,280円)



07 白・辛口 フランス/ブルゴーニュ

シャルドネ種

ルネ・マニュエル シャブリ

辛口の代名詞「シャブリ」。安心感のあるイメージ通りのドライな味わい。あさり料理や、春雨海鮮炒めなどとぜひ合わせてみてください。

5,900

(税込6,490円)



08 白・辛口 フランス/ボルドー

ソーヴィニヨン・ブラン種、セミヨン種

カイユ・ブラン・デュ・シャトー・タルボー

シャトー・タルボーのオーナーがゲストをおもてなすために造った特別な白ワイン。洋梨や白桃、ハチミツのような豊かな香りとボリュームのあるふくよかな味わいで爽やかさとコクの両方が楽しめます。

11,000

(税込12,100円)

Red



09 赤・ミディアムフルボディ フランス/ボルドー

メルロー種、カベルネ・ソーヴィニヨン種、カベルネ・フラン種、他
シャトー・ラ・チュイルリー/ルージュ
輝くような深みのある赤。赤い果実の香りの中に微かにスマレを感じさせます。丸みのあるタンニンを持ち滑らかなワインになっています。

glass 800
(税込880円)
3,900
(税込4,290円)



10 赤・フルボディ オーストラリア/サウスオーストラリア

シラーズ種
ピーター・レーマン バロッサ・シラーズ・ポートレート
手頃で飲み応えのある赤ワインがお好みなら、こちらのスパイシーなシラーズがおすすめです。黒コショウをまぶすイメージでワインを料理に合わせると、料理がより美味しく感じられます。

4,800
(税込5,280円)



11 赤・ミディアムフルボディ フランス/コート・デュ・ローヌ

グルナッシュ種、シラー種
コート・デュ・ローヌ/ルージュ ベルレレーシュ
パワーがありフルーティー。白胡椒の香りも感じられます。果実味が豊かで赤系果実の香りに加えて美しいロースト香もあります。鶏なんこつ揚げ、牛肉料理、煮込み料理等と一緒に。

glass 1,000
(税込1,100円)
5,200
(税込5,720円)



12 赤・フルボディ フランス/ボルドー

カベルネ・ソーヴィニヨン種、メルロー種
レザレー・ド・カントメルル 2013
「カントメルルの並木道」の名のこのワインは、メドック地区グランクリュ5級シャトー・カントメルルのワイン。主に樹齢の若い樹から収穫されたぶどうで造られます。気軽に飲めるヴィンテージワインです。

6,300
(税込6,930円)



13 赤・フルボディ アメリカ/ナイツ・ヴァレー

カベルネ・ソーヴィニヨン種主体
ベリンジャー ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン
フルボディの赤ワインならぜひこちらを。期待通りの飲み応えと余韻の長さが特長です。牛肉料理とぜひ一緒にお楽しみください。

9,700
(税込10,670円)



14 赤・ミディアムフルボディ フランス/ブルゴーニュ

ピノ・ノワール100%
ラブ・ロワ/ジュヴレ・シャンベルタン
ピノ・ノワールの銘醸地として名高いジュヴレ・シャンベルタン村。時間をかけて楽しんでいただきたい、ふくよかなスタイルの赤ワインです。

12,800
(税込14,080円)



ベトナム料理とワイン

ベトナム料理は植民地時代の流れから、フランス料理の影響を受けたものが多くあります。例えば「バインセオ」は、ベトナムクレープとも呼ばれ、フランス料理のガレットによく似ていたり、今では世界的にメジャーなバゲットサンド「バインミー」などにも使われるバゲットやパテ、ハムなどの食文化もその影響です。フランスの影響を受けた料理の他にも、海鮮や肉を甘辛くスパイシーに味付けした料理や、海老や豚肉をライスペーパーで巻いた生春巻き、米粉で作った麺のフォーなど、海の幸、山の幸と、自然豊かなベトナムの料理にはワインがよく合います。当店では、造り手の情熱と産地の個性の両方が輝いたワインを中心にセレクトしています。ベトナム料理がより豊かに感じられるワインをお楽しみ下さい。

ベトナム野菜・香菜

Vietnamese Vegetables & Herbs



【青パパイヤ】 Đu đủ

酵素がたっぷりの南国野菜。シャキシャキとした大根のような食感。主に細切りにしてさっぱりとしたサラダに使われます。



【パクチー】 Ngò

アジア料理にはおなじみの香味野菜。生存巻やバインミーの具から、フォーなど麺類のトッピングまで幅広く用いられます。



【レモングラス】 Sả

炒め物やスープ、炊き込みご飯などに使われます。香り付けだけではなく、みじん切りしたものを料理し食べます。清涼感のある香りが特徴。



【ライム葉】 Lá chanh

カフィアライムリーフ。こぶみかんの葉とも言われます。肉料理の香り付けや、薬味等に使われます。

蓮茶 ベトナム美人茶 Lotus tea

ロータスティー（蓮茶）は、昔からベトナムで多く飲まれているお茶の1つです。

芳醇な香りと、さっぱりとした飲み心地はどんな食事とも合い、

ベトナム人の体型を維持しているとも言われます。

当店ではベトナムの軽井沢とも呼ばれるダラット地方で作られた「HOA SEN 社」の茶葉を使用しています。



米 美味しさも、健康も Rice

厳選した白米に加え、B1、B2をはじめとするビタミン豊富な黒米、

ミネラルや食物繊維が多くスーパーフードと呼ばれるキヌアを、ベトナム料理に合う

美味しさを考えて調和させた“オリジナルブレンド米”を

使用しております。



コース Course

2名様より

This dish can only be ordered for two or more people.



気軽に定番料理に楽しめるコース

シクロコース

CYCLO COURSE

海老と豚肉の生春巻き

Fresh spring roll w/ shrimp & pork

豚ひき肉の蒸し春巻き

Steamed spring rolls with pork

蒸し鶏のサラダ ゴイガー

Bean Sprouts, Cucumber & Chicken Salad

ほうれんそうのガーリック炒め

Stir-fried spinach with garlic

鶏もも肉のライム葉焼き

Grilled chicken with lime leaf

選べるフォー(ハーフ)

(鶏肉 または 野菜)

Chicken pho or vegetables noodle

ベトナムデザート

Dessert

お1人様
3,600
(税込)

人気料理を味わえるコース

アオザイコース

AO DAI COURSE

アボカドの生春巻き

Fresh spring roll with avocado

海老の春雨サラダ

Shrimp bean vermicelli salad

ほうれんそうのガーリック炒め

Stir-fried spinach with garlic

鶏なんこつの辛味ヌクナム揚げ

fried soft chicken bone

海老と豚肉のバインセオ

Crispy Vietnamese crepes with shrimp & pork

鶏肉のフォー(ハーフ)

または ブンボーフェ (ハーフ)

Chicken pho or Spicy beef noodle

ベトナムデザート

Dessert

お1人様
3,900
(税込)

シェフおすすめの料理が堪能できるコース

ホアセンコース

HOA SEN COURSE

3種の巻きものの盛り合わせ

Spring roll sampler

アボカドと海老のカクテル和え

Shrimp and avocado salad

パリパリ皮の豚バラ焼き

Roast pork

あさりのレモングラス蒸し

Lemongrass steamed clams

牛ヒレ肉とマッシュルームの
トマトソース (パゲットつき)

Beef cooked in tomato sauce

鶏肉のフォー(ハーフ)

または ブンボーフェ (ハーフ)

Chicken pho or Spicy beef noodle

ベトナムデザート

Dessert

お1人様
4,800
(税込)

コースご注文のお客様限定の飲み放題もあります。スタッフまでおたずねください。

Please ask a waiter about 'all-you-can drink' menu.

appetizer
前菜
Khai vi



ジョー・トゥ

■豚の耳ときくらげの自家製ベトナムハム
ベトナムのテリーヌとも呼ばれます。

Giò thủ

HOUSE MADE HAM (PIG'S EAR)

855

(税込 940 円)

Khai Vi

APPETISER

おつまみ

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



ダウ・フォン・チェン・ムオイ・チャン

■ライム葉ピーナッツ **500**

Đậu phộng chiên muối chanh (税込 550)

LIME SALT PEANUTS

香り豊かなカフィアライムリーフ使用。



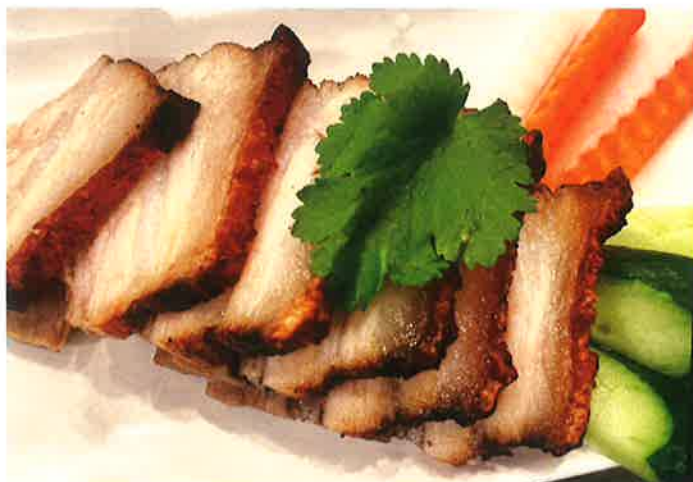
バイン・フォン・トム

■ベトナムのエビせん **455**

Bánh phồng tôm (税込 500)

SHRIMP CHIPS

おつまみとしても、サラダと一緒に食べても。



おすすめ!

ヘオ・クアイ

■パリパリ皮の豚バラ焼き **1,000**

Heo quay (税込 1,100 円)

ROAST PORK

旨味が凝縮した自家製焼き豚。おつまみにもぴったり。

ボー・サオ・ジア

■もやし牛肉のせ炒め

Bò xào giá **800**

(税込 880 円)

BEAN SPROUTS AND STIR-FRIED BEEF

隠れた逸品。シンプルながら箸が止まらないおつまみ。



Khai Vi

APPETISER おつまみ



おすすめ!

コアイ・タイ・ミカタハラ・チェン

■三方原じゃがいもの
米粉の自家製フライドポテト

- ・さくさくガーリックバター味
- ・しっとりヌクナム味

800

(税込 880 円)

Khoai tây Mikatabara chiên
(Vị bơ tỏi / Vị nước mắm)

MIKATAHARA POTATO RICE FLOUR FRENCH FRIES
(GARLIC BUTTER FLAVOR / NUOC MAM FLAVOR)

グルテンフリーの米粉フライドポテトです。
2つの味からお選びください。

*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。



ガー・カラアゲ・ボツ・ガオ・チェン・サー

■ベトナム風レモングラス米粉衣の
鶏の唐揚げ

1,200

(税込 1,320)

おすすめ!

Gà Karaage bột gạo chiên sả

VIETNAMESE-STYLE LEMONGRASS FRIED CHICKEN
IN RICE FLOUR BATTER

米粉で揚げたジューシーなからあげです。



スン・ガー・チェン・ジオン

■鶏なんこつの辛味ヌクナム米粉揚げ

1,000

(税込 1,100 円)

Sụn gà chiên giòn FRIED SOFT CHICKEN BONE

おすすめ!

Salad
サラダ
Goi

生ミントとフレッシュライムが爽やかな
みずみずしいベトナムの定番サラダです。

■フレッシュライムとミント牛肉のサラダ **1,500**

Gỏi bò bóp thảo

(税込 1,650)

NAGASAKI WAGYO BEEF SALAD WITH FRESH LIME AND MINT



Goi SALAD サラダ

Ngò Cilantro
 ・パクチー小皿 150
 ・パクチー中皿 550

(税込)



ゴイ・ドウドウ

■青いパパイヤのサラダ

1,100

(税込 1,210)

Gỏi đu đủ CRUNCHY GREEN PAPAYA SALAD

ビタミンCや酵素がたっぷり。

ベトナム料理の代表的なサラダ。

*季節や気候により、ご提供できない場合がございます



ゴイ・ゴー

■パクチーサラダ

955

(税込 1,050)

Gỏi ngò CILANTRO SALAD

やみつきになる人気の香草サラダ。



ゴイ・チャイ・ボー

■海老とアボカドの カクテル和え

1,100

(税込 1,210)

Gỏi trái bơ SHRIMP AND AVOCADO SALAD

創業時からの人気サラダ。ヨーグルトとアボカドのコクが絶品。



ゴイ・ガー

■蒸し鶏ときゅうりともやしのサラダ

855

(税込 940)

Gỏi gà

*えびせん付き

BEAN SPROUTS, CUCUMBER & CHICKEN SALAD

ベトナムで食べるようなシャキシャキ美味しい黒豆もやし。



ゴイ・ミエン

■海老の春雨サラダ *えびせん付き

1,055

(税込 1,160)

Gỏi miến cay SPICY BEAN VERMICELI SALAD

ピリ辛のヘルシーサラダ。

サラダと
一緒に
おすすめ



■ベトナムのえびせん

455

(税込 500)

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



チャー・ジョー

■南部風 海老の揚げ春巻き

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。

野菜や香草で巻いて、甘酸っぱい魚醤入りのタレ（ヌクチャム）につけて食べるのが現地流です。

6本 **1,500** (税込 1650)

追加2本 **600** (税込 660)



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

クン・タプ・カム
 ■ 3種の巻きもの盛り合わせ
Cuốn thập cẩm 1,500
 SPRING ROLL PLATE (税込1,650円)

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。



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 1,200 (税込1320)

Gỏi cuốn tôm thịt
 FRESH SPRING ROLL WITH PORK & SHRIMP



ゴイ・クン・ボー・トム 700
 (税込770)

■ アボカドと海老の生春巻

Gỏi cuốn bơ tôm
 FRESH SPRING ROLL WITH ABOCADO & SHRIMP



バイン・クン 1,300
 (税込1,430円)

■ 豚肉ときくらげの蒸し春巻き

Bánh cuốn STEAMED SPRING ROLLS WITH PORK
 米粉から透き通るような薄皮を一枚一枚作っています。
 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。



*季節や気候により、ご提供できない場合がございます

ザウ・ムオン・サオ・トイ **1,255**

■空芯菜のガーリック炒め (税込 1,380)

Rau muống xào tỏi

STIR-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

おすすめ!

ラウ・ハママツ・サオ

■旬の浜松野菜のヌクナム炒め **1,255**

(税込 1,380)

本日の浜松野菜は、スタッフまで

Rau Hamamatsu xào

STIR-FRIED HAMAMATSU VEGETABLES
WITH NUOC MAM



*写真はイメージです。野菜は季節によって変わります



ボー・ソイ・サオ・ボー

■ほうれんそうと牛肉の炒め (税込 1,380)

Bó xôi xào bò

STIR-FRIED SPINACH WITH BEEF



ボー・ソイ・サオ・トイ

■ほうれんそうのガーリック炒め (税込 1,050)

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。

■ バイン・セオ 1,200
 海老・豚肉・もやし入り (税込 1,320)

Bánh xèo tôm thịt PORK & SHRIMP BANH XEO

ホーチミンの定番。米粉の皮の黄色はターメリックの色です。(卵は入っていません)

* 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。



■ バイン・コット 1,100
 海老入り 8ヶ (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。

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 150 円

Seafood
海鮮
Hải sản

ハノイの名物「チャーカー」をワンプレートにしました。
揚げ魚を、米麺のブンと野菜や香草と一緒に、
甘酸っぱいつけだれのヌクチャムにつけて。

チャー・カー

■白身魚の香草揚げ
(米麺ブン付き)

1,500

(税込1,650)

Chả cá kèm bún

CHA CA - HERB-CRUSTED FRIED WHITE FISH



Hải sản 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

1,300

■海老のサテ炒め

(税込1,430)

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。

おすすめ!

トム・チェン・ボー・トイ

■海老のガーリックバター揚げ

Tôm chiên bơ tỏi

1,300

GARLIC BUTTER FRIED SHRIMP (税込1,430円)



(パインミースライス+330)



ミエン・サオ・ハイ・サン

1,200

■海鮮の春雨炒め

(税込1,320)

Miến xào hải sản

STIR-FRIED BEAN VERMICELLI WITH SEAFOOD

Hải sản

SEAFOOD 海鮮料理

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



ゲウ・サオ・トイ

1,200 (税込 1,320)

■あさりのバターガーリック炒め

Nghêu xào tỏi

STIR-FRIED CLAMS WITH GARLIC

ガーリックオイルがやみつきの味。

バゲットスライスと一緒におすすめです。

おすすめ!



(パインミースライス+330)



ゲウ・ハップ・サー

1,200

(税込 1,320)

■あさりのレモングラス蒸し

Nghêu hấp xả

LEMONGRASS STEAMED CLAMS

お酒のつまみにもぴったりの、

汁まで美味しいベトナムの定番貝料理。

MEAT
肉
Thit

西洋から来たものも独自にアレンジし、
より新しい旨味や深みを生み出すのも、
ベトナム料理ならではの特徴です。

ソースが絶品のこの料理。ぜひパインミー
スライスと一緒に楽しみください。

*パインミースライス(パン)は別となります

ボー・ソツ・ナム
■牛肉とマッシュルームの
トマトクリームソース

1,800
(税込1,980)

Bò sốt nấm

BEEF COOKED IN TOMATO SAUCE



(パインミースライス+330)

Thịt MEAT 肉料理

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

(税込)



ボー・フィレ・ソット・パテ

■牛ヒレのパテソース

Bò Phile sốt pate

STIR-FRIED BEEF BLOCK WITH CHICKEN LIVER SAUCE

柔らかなヒレ肉ににからむ自家製パテソースが絶品です。

1,800

(税込 1,980)

おすすめ!



(パインミースライス+330)



ボー・ルック・ラック

■牛ヒレ肉とカラフル野菜炒め

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。

1,800

(税込 1,980)

Thịt MEAT 肉料理

Ngô Cilantro



・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

(税込)



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。1,300

ごはんをよく合います。(税込1,430)



ごはん付き
(キヌアと黒米入り)



ガー・カラアゲ・ボツ・ガオ・チェン・サー

■ベトナム風レモングラス米粉衣の
鶏の唐揚げ

1,200

(税込1,320)

おすすめ!

Gà Karaage bột gạo chiên sả

VIETNAMESE-STYLE LEMONGRASS FRIED CHICKEN
IN RICE FLOUR BATTER

米粉で揚げたジューシーなからあげです。



ガー・サオ・サ・オット

■鶏肉のレモングラス炒め

1,155

(税込1,270)

Gà xào sả ớt STIR-FRIED CHICKEN WITH LEMONGRASS

爽やかな香りとピリっとした辛味。



ガー・ヌオン・ラ・チャン

■鶏もも肉のライム葉焼き

1,155

(税込1,270)

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。

比内地鶏
鶏がらスープ
&
米粉 99% の
現地の生麺のような
ハノイの米麺

Pho

RICE NOODLE
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 **900**
■鶏肉のフォー (税込 990)
Phở gà CHICKEN PHO



フォー・ボー **1,100**
■牛肉のフォー (税込 1,210)
Phở bò BEEF PHO



フォー・ラウ **900**
■野菜のフォー (税込 990)
Phở rau VEGETABLE PHO



フォー・ハイ・サン **1,100**
■海鮮のフォー (税込 1,210)
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 **1,200**
VIETNAMESE HANOI STYLE
BEEF SOUP NOODLE (税込 1,320)



フォー・チャー・シウ
■豚チャーシューのフォー
Phở Xá xíu **1,100**
VIETNAMESE
CHASHU PORK PHO (税込 1,210)



フォー・ヘオ・クアイ
■パリパリ皮の焼き豚のフォー
Phở Heo quay **1,200**
ROAST PORK PHO (税込 1,320)



フォー・カリ・ガー
■チキンのカレーフォー
Phở cari gà **1,100**
CHICKEN CURRY PHO (税込 1,210)



フォー・カリ・トム
■辛口 海老のカレーフォー
Phở cari tôm **1,200**
SHRIMP CURRY PHO (税込 1,320)

RICE NOODLE 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)



ブン・ボー・フエ

1,100

■ピリ辛牛スープ麺

(税込 1,210)

(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

1,155

(麺はフォーかブンを選べます)

(税込 1,270)

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

1,300

パクチー・ごはん付き

(税込 1,430)

(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 330/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

RICE VERMICELLI DIPPING NOODLE
PLENTY OF VEGETABLE AND MEAT

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。

単品 1,255 (税込 1,380)

揚げ春巻きセット 1,600 (税込 1,780)



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

1,255

(税込 1,380)

VIETNAMESE RICE VERMICELLI NOODLE
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、米麺を一緒にまぜて
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

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



フォー・ボー・サオ

■牛肉のあんかけ焼きフォー

Phở bò xào **1,300**

STIR-FRIED PHO WITH BEEF (税込1,430)

フォー・サオ

■海老と豚肉の焼きフォー **1,155**

Phở xào (税込1,270)

STIR-FRIED PHO WITH PORK & SHRIMP



ミエン・サオ・ハイ・サン

■海鮮の春雨炒め

Miến xào hải sản

STIR-FRIED BEAN VERMICELLI WITH SEAFOOD

1,200
 (税込1,320)



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



■ ライス単品 RICE 300 (税込330)

Com RICE 飯



コム・チェン・ハイ・サン

■ 海鮮チャーハン

Cơm chiên hải sản 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。

1,100

(税込1,210)



コム・チェン・チャー・シウ

■ 豚チャーシューチャーハン

Cơm chiên xá xíu 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。

1,055

(税込1,160)

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。



カリ・ガー

■ 鶏肉とさつまいものカレー
(ライス または パン)

Cà ri gà

CHICKEN CURRY WITH SWEET POTATO

ココナッツ風味のマイルドなベトナムカレー。

1,200 (税込1,320)



ライス
(キヌアと黒米入り)



パン
(米粉入り)



カリ・トム

■ 海老カレー

(ライス または パン)

Cà ri tôm SHRIMP CURRY

海老と茄子の辛口カレー

1,300 (税込1,430)



ライス
(キヌアと黒米入り)



パン
(米粉入り)

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)



バインミー・ティット **800** (税込 880)

■豚チャーシューと野菜のバインミー

Bánh mì thịt

BAGUETTE SANDWICH WITH PORK & VEGETABLES



バインミー・ヘオ・クアイ **819** (税込 900)

■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 **800** (税込 880)

■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。

Tráng miệng SWEETS デザート

Chuối chiên

■揚げバナナ、
ココナッツアイス添え

Chuối chiên **900** (税込 990)

DEEP-FRIED BANANA
WITH COCONUT ICECREAM

ベトナムで路上の屋台で売られて
いる定番おやつ「揚げバナナ」。
自家製ココナッツミルクソースを
かけてお召し上がりください。



Kem



■マンゴーアイス

Kem xoài

MANGO ICECREAM

482

(税込 530)



■ココナッツアイス

Kem dừa

COCONUT ICECREAM

555

(税込 610)



■マンゴー & ココナッツアイス

Kem xoài & dừa

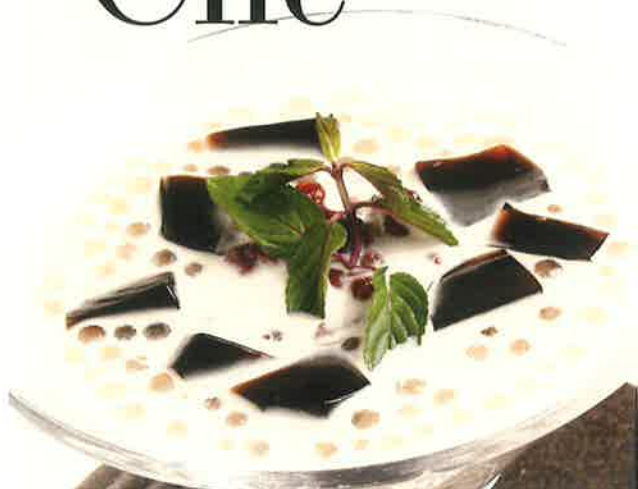
MANGO COCONUT ICECREAM

500

(税込 550)

Tráng miệng SWEETS デザート

Chè



■ココナッツミルクと
タピオカの仙草ゼリー 600 (税込 660)
Chè thạch đen cốt dừa
GRASS JELLY WITH COCONUT MILK



■ベトナム風ぜんざいチェー 555 (税込 610)
Chè đậu xanh
"CHE" - 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。



Thạch hạnh

■ココナッツ杏仁プリン 600 (税込 660)
Thạch hạnh nhân dừa
COCONUT ALMOND PUDDING
ミルクでコクのある濃厚杏仁プリン。



Float

濃厚マンゴーフロート

664

(マンゴーアイス/ココナッツアイス)

(税込 730)

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。

Sinh tố

Vietnamese style "Shake"

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。



アボカドシントー

700

Sinh tố bơ

(税込 770)

AVOCADO SHAKE



いちごシントー

700

Sinh tố dâu

(税込 770)

STRAWBERRY SHAKE



ココナッツシントー

700

Sinh tố dừa

(税込 770)

COCONUT SHAKE