



プレミアムブランド鰻

でしこ・サオ・サ・オット

¥2,970 (税込)

ベトナムで最も愛される定番料理「サオ・サ・オット (レモングラス炒め)」を、浜名湖の至宝「でしこ」で表現しました。レモングラスの爽やかな柑橘系の香りと唐辛子の刺激は、ベトナム料理の真髄。この香味が、でしこの最大の特徴である肉厚な身質と、上品な脂の甘みを鮮やかに引き立てます。伝統の知恵が「でしこ」に新たな息吹を吹き込む、エキゾチックな幸福感に満ちた一皿です。

👤 シェフ

グエン・タン・ルック



「古き良きベトナム文化を」届けるフォー・ハノイ second板屋町店。料理人歴25年、来日9年のグエン・タン・ルックシェフは、野菜たっぷり多彩なヘルシー料理を提唱します。母国への愛と誇りを胸に、伝統技法で「でしこ」の魅力を引き出し、幸福を届けるベトナム料理の伝道師です。

ベトナム料理と日本の鰻文化の出会いから、この一品が生まれました。レモングラスと唐辛子で香ばしく炒めたでしこは、本場ベトナムの「Xào Sả Ót (サオ・サ・オット)」の技法。肩肘張らず、気軽に楽しんでいただけたら嬉しいです。

浜名湖うなぎ

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

600 (税込660円) グラス 382 (税込420円)

Tower draft beer SAPPORO

5,100 (税込5,610円)

Saigon beer

700 (税込770円)

Lime Saigon beer

746 (税込820円)

333

700 (税込770円)

Hanoi beer

700 (税込770円)

Shandygaff

700 (税込770円)

Mango beer

700 (税込770円)

Non-alcoholic beer

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

700 (税込770円)

生レモンサワー

Lúa mới fresh lemon sour

655 (税込720円)

ベトナムチューハイ

Lúa mới & Soda

600 (税込660円)

蓮茶割り ハス茶ハイ

Lotus tea sour

600 (税込660円)

烏龍茶割り ウーロン茶ハイ

Oolong tea sour

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

HIBIKI

1,200 (税込1,320円)

山崎

Yamazaki

1,100 (税込1,210円)

メーカーズマーク

Maker's Mark

700 (税込770円)

デュワーズ

Dewar's

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

Nep moi
(Made of glutinous rice)

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)

ネプカム(黒もち米焼酎)
ベトナムの紹興酒



Nep cam
(Made of black glutinous rice)

600 (税込660円)

ハノイウオッカ 29.5 度
定番のベトナムウオッカ。米 100%

Vodka HANOI
(Made of rice)

600 (税込660円)

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

Chuai hot
(Wild banana liquor)

600 (税込660円)

タオ・メオ 29.5 度
リンゴのような果実のベトナム祝い酒。

Tao meo
(Wild apples liquor)


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 <small>スパークリングワイン、自家製マンゴージュース</small>	Caravaggio <small>Sparkling wine, mango</small>	728 (税込800円)
ミモザ <small>スパークリングワイン、オレンジ</small>	Mimosa <small>Sparkling wine, orange</small>	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)
グラス / ボトルワイン <small>ワインリストをご用意しております</small>	 Wine Glass / Bottle <i>Please take a look at a separate wine list.</i>	

-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 <small>(マンゴーアイス/ココナッツアイス)</small>	Mango juice float <small>(mango ice cream / coconut ice cream)</small>	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)
コココーラ	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)	400 (税込440円)
 蓮茶 (ホット) ベトナム美人茶	Lotus tea (HOT)	500 (税込550円)
 あずき茶 (ホット) ノンカフェイン <small>焙煎された小豆の、ほのかな香ばしさと優しく甘い香のお茶</small>	Red bean tea (HOT) Caffeine-free	555 (税込610円)

COFFEE コーヒー 甘い香り & 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) <small>(練乳入り)</small>	Vietnamese coffee (HOT)	455 (税込500円)
ベトナムコーヒー (アイス) <small>(練乳入り)</small>	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。

Paul Louis (France)

3,900
(税込4,290円)



02 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。
果実やブリオッシュ、桃や白い花などを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュで
クリスピーな味わいと優れた調和が感じられ、デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

Brut Réserve CHAMPAGNE (France)

13,200
(税込14,520円)

White wine



03 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。

Tarique Sauvignon (France)

🍷 glass **800**
(税込880円)

3,800
(税込4,180円)



04 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 ポートレート リースリング

もぎたての青りんごや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。

Peter Lehmann Portrait Riesling (Australia)

🍷 glass **1,000**
(税込1,210円)

4,800
(税込5,280円)



05 白・辛口
フランス/ブルゴーニュ シャルドネ (自社畑および契約農家)

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。柑橘類のフレッシュなアロマに
シダやコリアンダーのタッチも感じられます。フルーティーな味わいで、ミネラルの
ニュアンスもあり、心地よい長い余韻楽しめる辛口の白。ステンレスタンクで7~10ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Chablis (France)

6,200
(税込6,820円)



06 白・辛口
アメリカ/カリフォルニア州 シャルドネ種100%

ベリンジャー ナパ・ヴァレー ルミナス オーク・ノール シャルドネ

8か月間樽熟成後、巧みなブレンドが行われ瓶詰めされた最高レベルの、
純粋な素晴らしい果実味があり、鮮やかなシトラスの特長といきいきとした
ミネラル感を演出したワインです。引き締まった酸味、軽くトーストしたアーモンド、
絹のような上品なテクスチャーが感じられる、ブルゴーニュスタイルのシャルドネです。

Beringer Napa Valley Luminus Oak Knoll Chardonnay (America)

12,800
(税込14,080円)

Red wine



07 赤・ミディアムフルボディ
スペイン/リオハ テンブラニーリョ種

マルケス・デ・リスカル プロキシモ

スペイン王室御用達ワイナリー。マルケス・デ・リスカルはリオハ地方最古のワイナリーで、数々の賞を受賞。品の良いタンニンとイチゴやレッドチェリーなどの豊かな果実味があり、余韻には微かなトーストの風味を感じます。

Marques de Riscal Proximo (Spain)

glass 900
(税込990円)

4,200
(税込4,620円)



08 赤・フルボディ
オーストラリア/サウスオーストラリア シラズ種

ピーター・レーマン バロッサ・シラズ・ポートレート

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でしなやかなシラズがおすすです。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。

Peter Lehmann Portrait Shiraz (Australia)

glass 1,000
(税込1,210円)

4,800
(税込5,280円)



09 赤・ミディアムボディ
フランス/ボルドー ピノ・ノワール

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュピノ・ノワール 6,300

(税込6,930円)

ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの名門ブランドの赤です。フレンチオーク樽（新樽15～20%）で10～14ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir (France)



10 赤・フルボディ
アメリカ/ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン種主体

ベリンジャー ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン 11,800

(税込12,980円)

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。スペアリブや牛肉の炒め物のような肉料理と一緒にぜひお楽しみください。

Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon (America)



11 赤・フルボディ
フランス/ブルゴーニュ ピノ・ノワール

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン コート・ド・ボーヌ ルージュ 13,800

(税込15,180円)

ブルゴーニュの名門ブランド。有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、通称「ベイビークロ・デ・ムーシュ」。美しい紫色で、イチゴや赤スグリの繊細で魅力的な香り。洗練されたタンニンがボディに丸みを与え、エレガントな長い余韻が心地よく感じられます。天然酵母で発酵、フレンチオーク樽（新樽20%）で12～16ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Cote de Beaune Rouge (France)

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「パインセオ」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「パインミー」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 (バゲットつき)

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

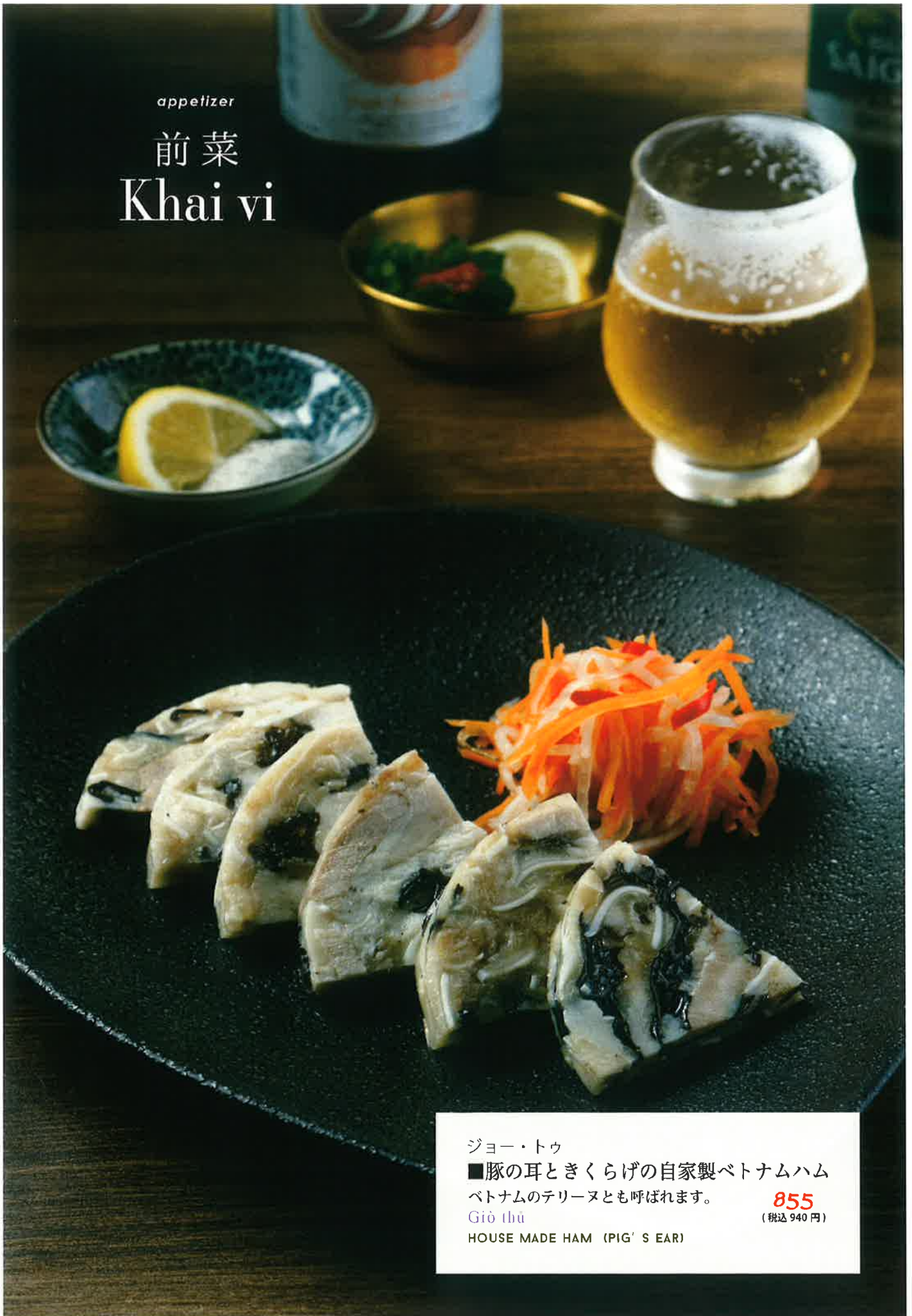
お1人様
4,800
(税込)

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
Khái 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 thũ

HOUSE MADE HAM (PIG' S EAR)

855
(税込 940 円)

Khai Vi

APPETISER
おつまみ

Ngò 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 **800**
Bò xào giá (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 **800**
・しっとりヌクナム味 (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。



hot ガー・カラアゲ・ボツ・ガオ・チェン・サー **1,200**
■ベトナム風レモングラス米粉衣の (税込 1,320)

鶏の唐揚げ

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。



Hot スン・ガー・チェン・ジオン **1,000**
■鶏なんこつの辛味ヌクナム米粉揚げ (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 **1,100**

■青いパパイヤのサラダ (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 **955**
■パクチーサラダ (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 **1,100**
■海老とアボカドのカクテル和え (税込1,210)

Gỏi trai 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 **855** (税込940)

■蒸し鶏ときゅうりともやしのサラダ

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 **1,055** (税込1,160)

hot ■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。

サラダと
一緒が
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・タブ・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

■ アボカドと海老の生春巻

Gỏi cuốn bơ tôm

FRESH SPRING ROLL WITH ABOCADO & SHRIMP

700

(税込770)



バイン・クン

■ 豚肉ときくらげの蒸し春巻き (税込1,430円)

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 **1,255**
■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 **955**
■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

チャー・カー

■白身魚の香草揚げ 1,500 (税込1,650)

(米麺ブン・ハーブ野菜盛り・海老みそ付き)

Chả cá kèm bún

CHA CA - HERB-CRUSTED FRIED WHITE FISH

NƯỚC CHẤM
ヌクチャム

MẮM TÔM
マムトム

CHẢ CÁ

チャー・カー

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、甘酸っぱいつけだれの「ヌクチャム」や、お好みで、発酵えびみそ「マムトム」も一緒にお楽しみください。

Hải sản SEAFOOD 海鮮料理

Ngò 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 sa tế

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

■海鮮の春雨炒め

Miến xào hải sản

STIR-FRIED BEAN VERMICELLI WITH SEAFOOD

1,200

(税込1,320)

Hải sản

SEAFOOD 海鮮料理

Ngò 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な、

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)

Thit MEAT 肉料理

Ngò 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

Ngò 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**

ごはんによく合います。 (税込1,430)



ごはん付き
(キヌアと黒米入り)



hot ガー・カラアゲ・ボツ・ガオ・チェン・サー **1,200**
■ベトナム風レモングラス米粉衣の (税込1,320)
鶏の唐揚げ **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。

hot ガー・ヌオン・ラ・チャン **1,155**
■鶏もも肉のライム葉焼き (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。



hot ガー・サオ・サ・オット **1,155**
■鶏肉のレモングラス炒め (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。



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。

Ngò 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



 hot
 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 (税込1,320)
 BEEF SOUP NOODLE



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



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



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



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

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

Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

大盛り+110

(税込)



hot 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



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

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



hot
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

Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

(税込)



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・ポー **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 **482**
Kem xoài (税込 530)
MANGO ICECREAM



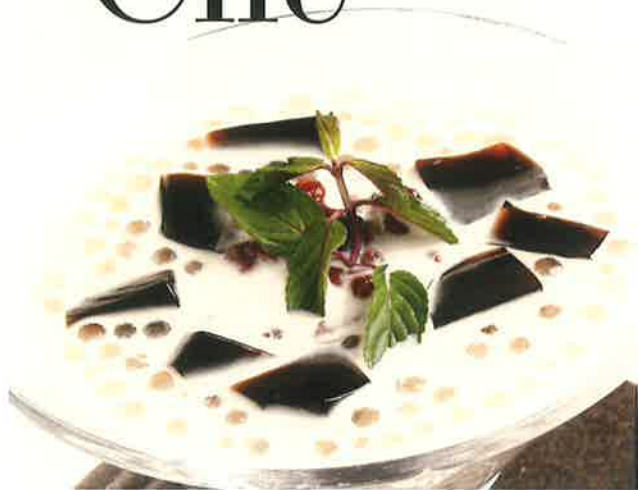
■ココナッツアイス **555**
Kem dừa (税込 610)
COCONUT ICECREAM



■マンゴー & ココナッツアイス
Kem xoài & dừa **500**
MANGO COCONUT ICECREAM (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 JERRY WITH COCONUT MILK



■ベトナム風ぜんざいチュー **555** (税込 610)
Chè đậu xanh
"CHE" - VIETNAMESE "ZENZAI"
ベトナムの伝統的なおやつチュー。
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
ミルクィ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