

表示金額はすべて税込価格です。

## 卷物



### ◆ 海老入り生春巻

Fresh spring roll

1本（2切れ） **400**

たっぷり野菜&海老をギュッと巻きました。  
自家製ピーナッツソース添え。

※ヌクチャム(魚醤ベースのさっぱりタレ)に変更できます。



### ◆ 揚げ春巻

Fried spring roll

1本（2切れ） **450**

極薄ライスペーパーでサクサク食感。  
ハーブと一緒に包み菜で巻いてお召し上がり  
ください。



### ◆ 蒸し春巻

Steamed Spring Roll

1本 **520**

※写真は2本です。

米粉ベースの蒸した生地で具を巻きました。  
プルンとした食感が特徴です。

表示金額はすべて税込価格です。

## 野菜



### ◆ 蓮の茎とくらげのサラダ

lotus stem and jellyfish salad

820

様々な食材の食感を楽しむ料理です。  
えびせん添え。



### ◆ 目玉焼のサラダ

Fried egg salad

780



ビールがすすむ！おつまみ系サラダ。



### ◆ 蟹の身とアボカド和え

Crab meat with avocado

1080

たっぷり蟹の身入りアボカドディップに  
えびせん添え。



### ◆ パクチー盛り

Pakuchi

370

東温市・廣川農園産パクチー。  
足りない方、ぜひ。

表示金額はすべて税込価格です。



## 揚げ物



- はまちどり  
◆ 浜千鶏ハーブ揚げ  
Fried chicken herb flavor **870**
- 米粉の衣でカラリと揚げました。  
自家製スイートチリソース添え。 **小 590**



- ◆ ソフトシェルクラブのフライ  
Deep fried soft shell crab **1590**
- 殻ごと食べられる  
渡り蟹です。  
豪快にガブリと！ **小 820**



- ◆ ソフトシェルシュリンプのフライ  
Deep fried soft shell shrimp **4匹 1190**
- 丸ごと食べられる  
「脱皮海老」を  
米粉の衣でサクッと揚げました。 **2匹 620**



- ◆ 海老パン  
Fried plain bread with minced shrimp **540**
- 味付けした海老のペーストをパンに塗って揚げました。東南アジアの定番です。

表示金額はすべて税込価格です。



## 揚げ物



- ◆ 手作り揚げポテト  
パクチーバター添え  
French fries with pakuchi butter **520**

自家製パクチーバターがポテトに合う！  
その日のじゃがいもの産地・品種はスタッフ  
にお尋ねください




- ◆ 若鶏手羽先揚げ  
Fried chicken wings **170**

レモングラス・ヌクマム風味の特製たれに漬  
け込みました。



## スープ



- ◆ トムヤムクン  
Shrimp hot and sour soup [Tom yam kung]  
 **1080**

世界三大スープの一つ。  
海老で取った濃厚スープが自慢！



- ◆ 蟹の身とホワイトアスパラのスープ  
Crab and white asparagus soup **990**

シンプルですが旨味たっぷり。  
ベトナムの定番スープです。

表示金額はすべて税抜価格です。



## ご 飯

東温市「廣川農園」が栽培しているインディカ米  
「プリンセスサリー」を使用しています。



- ◆ まぜごはん(コムアンフー)  
Mixed rice Vietnamese style **980**  
小 **790**  
オープン当初からずっと続く人気メニュー。



- ◆ グリーンカレー  
Greencurry **980**  
小 **790**  
フレッシュなハーブ・唐辛子から作る  
自家製ソース使用。



- ◆ ライス  
Rice **大 380**  
**中 270**  
**小 190**  
廣川農園栽培の地物インディカ米  
「プリンセスサリー」稀少！



すべてのご飯ものにパクチー増しできます (+¥100)

表示金額はすべて税抜価格です。

## 自家製米麺

当店の麺は、国産米を製粉した米粉を使って毎日店内で製麺しています。



### ◆ 牛肉のフォー

Beef rice noodle soup [Pho]

950

小 750

丁寧にとった牛骨スープに自家製米麺が合う！  
当店一番人気です。



### ◆ パットアイ (タイ式焼きそば)

Fried noodles thailand style  
[Pat Thai]

950

タイの定番料理。  
自家製の甘辛ソースで炒めます。



すべての麺料理にパクチー増しできます (+ ¥100)

表示金額はすべて税抜価格です。

自家製米麺



当店の麺は、国産米を製粉した米粉を使って毎日店内で製麺しています。



◆ ブンボーナンボー  
(南部風牛肉まぜそば)

Mixed beef noodle salad  
[Bun Bo Num Bo]

950

「南部風」ですが、北部(ハノイ)の有名料理です。よくまぜて！



◆ トムヤムヌードル

shrimp hot and sour soup  
with noodles

1100

海老100%の濃厚スープ+米麺、相性抜群です。  
※フォー(米麺)をブン(細麺)に変更できます。



すべての麺料理にパクチー増しできます (+ ¥100)

表示金額はすべて税込価格です。

◆  
デザート・甘味



◆ アボカドのシントー 620

Abocado smoothies

ベトナム式のフルーツシェイクです。



◆ バナナのシントー

Banana smoothies

620

ベトナムでは、たくさん並ぶフルーツを指差すとシントーを作ってくれる屋台も多いです。



◆ ヨーグルトコーヒー 650

自家製ヨーグルトアイス+ベトナムコーヒー。  
ハノイが発祥ですが、今や国外にまで人気  
が広がってます。



◆ タピオカヨーグルトマンゴー

720

自家製ヨーグルトアイス+ブラックタピオカ  
+マンゴージュース。合います！



表示金額はすべて税込価格です。

## デザート・甘味



### ◆ 自家製ココナッツアイス

coconuts ice cream **340**  
小 **170**

南国の定番、当店シェフのオリジナルレシピで作ります。



### ◆ 自家製ドリアンアイス

Durian ice cream **400**  
小 **200**

フレッシュなドリアンを仕入れ、お店で手作り！あの香りが生きてます。



### ◆ 揚げバナナ

Deep fried banana **290**

アイスと揚げバナナの  
両方盛りがオススメです！



表示金額はすべて税抜価格です。

## 夜のセットメニュー

お得!!



1 ハノイのませごはん  
Mixed rice Vietnamese style




2  辛  
グリーンカレー  
Greencurry



3  牛肉のフォー  
Mixed rice Vietnamese style



4  トムヤムヌードル

1～4の中から どれか1つ選んで  
+ おかず5品&デザート

メニューから  
選べます!

+ ソフトドリンク ¥2,000

+ アルコール ¥2,200

+ 東南アジアビール ¥2,200