夏

Mùa Hè

期間限定！季節のおすすめメニュー

ランチタイムは
セットにできます

生麺ブン（細めの丸麺）

ブンネム 単品¥950 （平日ランチ¥900）

揚げ春巻とサラダをのせた冷やし和え麺。

※春巻を揚げるため少々お時間を戴きます。ご了承ください。

生麺ブン（細めの丸麺）

ブンチャー 単品¥950 （平日ランチ¥900）

北部ハノイ名物！特製豚つくね・焼き豚をのせたつけ麺。

麺

中盛り 1.5倍 ¥110

大盛り 2.0倍 ¥220

パクチー大盛り ＋150円

パクチー多め・パクチー抜き、
生唐辛子・チリソースの
無料トッピングも承ります

チョップスティックス

BANH MI バインミー（ベトナムサンドイッチ）

テイクアウトOK!!

写真のバインミーの具材は、焼豚+パテです。

●自家製パンのバインミー ¥680

姉妹店 EBISU BANH MI BAKERY で製パンしています。ベトナムで製パン研修を受けた本格的なバインミーです。

デイナー ¥770

基本の具材 キュウリ・パクチー（大盛り+¥150）・なます・バター・チリソース

選べる具材（下記より2種お選びください。 3種以上は1種につき+¥110となります）

オムレツ ・ レバーパテ ・ ティットヌン（焼豚） ・ ベトナムハム

＊オムレツ+1種や、レバーパテ+1種の組み合わせがオススメです！ 生唐辛子 ¥50

ご一緒にどうぞ

● ベトナムコーヒー ¥400

バインミーとは…… フランスパンに切り込みを入れバターやパテを塗り、肉・玉子・野菜の甘酢漬け・香味野菜をはさみ、ヌックマム（魚醤）などで味付けしたサンドイッチ。屋台などで売られている庶民のファーストフードです。昼食、おやつ、夜食まで色々なシーンで食べられる定番のテイクアウトメニューでもあります。

チョップスティックス

Uber Eats ウーバーで デリバリー可

★ベトナム各地のbeer★

ベトナムビール
1周セット
6本 ¥3,900
税込 ¥4,290

ダイ ビェット ¥750 税込 ¥820
タイビン市で造られている
ベトナム唯一の 黒ビール。
少し甘く、コクがあり飲みやすい。

サイゴン スペシャル
¥750 税込 ¥820
333と同じ会社のビール。
厳選された原料のみから造られた、
コーロピアンテイスト のビール。
コクがあるが、後味は軽く
すっきりしている。

飲みやすい!!
フルーツビア
各 ¥550 税込 ¥600
マンゴービール
グァバビール

ビア ハノイ ¥650 税込 ¥710
北部のメジャー なビール。
ホップが香るライトな飲み口に、
甘みを感じる後味。

フダ ¥750 税込 ¥820
古都フエの地ビール。
さっぱりしていてキレが良い。
親会社はカールスバーグ。

ラルー ¥750 税込 ¥820
東洋で一番古いビール。
中部都市ダナンで飲まれている。
少し酸味がある口当たりと、
すっきりとしたのど越し。
缶に変わりました

333(バーバー) ¥550 税込 ¥600
ベトナム国内で最もメジャー な、
サイゴン社のビール。キレが良く、
すっきり爽やかな味わい。

ノンアルコールビール ¥400 税込 ¥440

生ビール ハイネケン ¥550 税込 ¥600
ビアダー（ベトナムスタイル氷入りビール） ¥400 税込 ¥440

★ワイン★

ベトナム料理はワインとの相性もいいです

イタリア産	ドニーニ フレッシュ&フルーティ	赤 メルロー 白 シャルドネ	グラス デキャンタ(500ml)	¥500 税込 ¥550 ¥1,700 税込 ¥1,870
シチリア産	カンティーネ セッテソリ メディテッラニコ DOCシチリア オーガニック	赤 ネロダヴォラ 白 グリッロ	ボトル	¥2,800 税込 ¥3,080
ベトナム産	エクセレンス 高原地帯ダラット産、さっぱりとした辛口	赤 カベルネソーヴィニヨン・メルロー 白 シャルドネ	ハーフボトル	¥1,580 税込 ¥1,740

★ソフトドリンク★ （温・冷）

Alcohol-free drink

コーラ	¥280 税込¥310	
ノンアルコールビール	¥400 税込¥440	
マンゴージュース	¥400 税込¥440	
マンゴーソーダ	¥400 税込¥440	
グァバジュース	¥400 税込¥440	
グァバソーダ	¥400 税込¥440	
カルピスジュース	¥400 税込¥440	
カルピスソーダ	¥400 税込¥440	
グァバカルピス	¥400 税込¥440	
ざくろ酢ソーダ	¥400 税込¥440	
カラマンシー酢ソーダ（優しい柑橘系）	¥400 税込¥440	
モモ酢ソーダ	¥400 税込¥440	
はす花茶グラス	（温・冷） ¥280 税込¥310	
はす花茶ポット	（温） ¥480 税込¥530	
ウーロン茶	（温・冷） ¥280 税込¥310	
自家製生姜茶 スパイス入りで体が温まります。	（温・冷） ¥400 税込¥440	
チャー・チャイン（ライム茶） ハス花茶にライムを搾ったベトナム版レモンティー	（温・冷） ¥400 税込¥440	
ベトナムコーヒー	（温・冷） ¥400 税込¥440	

ハス花茶

緑茶にハスの花を混ぜた、楊貴妃も愛飲したと言われる、爽やかな花の香りが特徴のお茶です。

ベトナムコーヒー

たっぷりの豆をアルミフィルターでゆっくり抽出するので、とても濃いです。
コンデンスミルクは抜くこともできます。

★ベトナムスイーツ★ Tráng Miệng

Chè チェー

ベトナムを代表するスイーツで、日本でいうところの「ぜんざい」です。
体や美容に良いものが多い、"医食同源"スイーツです。

冷たいチェー

クラッシュアイスが入った冷た〜いスイーツです。

白玉と緑豆・小豆とココナッツミルク

¥500 税込¥550

+¥110 税込 で 黒もち米を追加できます。

バナナフリッターのバニラアイス添え

¥500 税込¥550

温かいチェー

ココナッツ風味の素朴でどこか懐かしいスイーツです。

黒もち米とココナッツミルク

¥500 税込¥550

かぼちゃと白玉のチェー

¥500 税込¥550

★ベトナム焼酎★ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り　氷、炭酸セット ¥300

ネプモイ（もち米）
40度
グラス ¥540 税込¥600
ボトル ¥3,500 税込¥3,850

もち米とシナモン等を加えた麹を原料とする。ナッツ系の香ばしい香りと、ほのかな甘さで飲みやすい。

ネプカム（黒米）
29度
グラス ¥540 税込¥600
ボトル ¥3,500 税込¥3,850

ほのかに黒蜜にも似た、紹興酒のような味わい。東洋のシェリー酒とも称される。

ルアモイ（米）
40度
グラス ¥590 税込¥650
ボトル ¥3,500 税込¥3,850

くせのない柔らかな口当たりで、ほのかな甘さが特徴。爽やかな味は料理と好相性。

RECOMMEN 初めての方にオススメ!!
3酒飲み比べセット ¥770 税込¥850

ネプモイを炭酸とライムで割ったオリジナルハイボール
ネプボール ¥550 税込¥610

ネプカムを炭酸とレモンで割ったオリジナルハイボール
カムボール ¥550 税込¥610

ルアモイを炭酸とレモンで割ったオリジナルハイボール
ルアモイボール ¥600 税込¥660

★サワー・焼酎・ハイボール★

はす花茶ハイ	（温・冷）	¥450 税込¥500
ウーロンハイ	（温・冷）	¥450 税込¥500
レモンサワー		¥450 税込¥500
豆乳ハイ		¥450 税込¥500
マンゴーサワー		¥500 税込¥550
グワバサワー		¥500 税込¥550
カルピスサワー		¥450 税込¥500
ざくろ酢サワー		¥500 税込¥550
カラマンシー（優しい柑橘系）酢サワー		¥500 税込¥550
マスカット酢サワー		¥500 税込¥550
ハノイハイ（ルモアイのハス花茶割り）		¥500 税込¥550
生ライムサワー		¥550 税込¥610
自家製ジンジャーサワー		¥550 税込¥610
自家製ジンジャーハイ		¥550 税込¥610

ハイボール	¥450 税込¥500
ハノイハイボール（角・ネプカム・ソーダ）	¥550 税込¥610
モンスーンハイボール（角・レモングラス・コブミカンの葉）	¥550 税込¥610

★梅酒★

梅酒（ロック・ソーダ・お湯割り）	¥500 税込¥550
マンゴー梅酒 梅酒のマンゴージュース割り	¥530 税込¥590

ウィスキーコーク	¥650 税込¥720
ネップモイコーク	¥750 税込¥830
マリブコーク	¥600 税込¥660
ココナッツマンゴー	¥600 税込¥660

GỎI
Salads サラダ

1. GỎI BÒ CẢI XOONG ¥770
Watercress and grilled beef salad 税込 ¥850
クレソンと牛焼肉のサラダ

2. GỎI ĐU ĐỦ ¥780
Green papaya and steamed chicken salad 税込 ¥860
青パパイヤと蒸し鶏のサラダ

3. GỎI MIẾN TÔM ¥710
Shrimp and vermicelli salad 税込 ¥780
海老と春雨のサラダ

1

2

3

KHAI VỊ
Appetizers 前菜

1. BÁNH CUỐN ¥590
Steamed spring rolls 税込 ¥650
蒸し春巻き

2. GỎI CUỐN ¥310
Fresh vietnamese spring roll 税込 ¥350
生春巻き

3. RAU MÙI ¥450
Flavored coriander leaves 税込 ¥500
おつまみパクチー

4. ĐẬU PHỤ RƯỚI SỐT CÀ CHUA ¥500
Tomato and coriander tofu 税込 ¥550
パクチートマト豆腐

1

2

3

4

5. ĐẬU PHỤ MẮM TÔM ¥450
Tofu with fermented shrimp miso and chili oil 税込 ¥500
豆腐の海老発酵味噌&チリオイルかけ

6. BẮP CẢI LUỘC ¥450
Boiled cabbage in egg and fish sauce 税込 ¥500
茹でキャベツ ヌクマム玉子タレ

7. RAU MUỐNG LUỘC ¥620
Boiled vegetables in Vietnamese soy sauce 税込 ¥690
茹で青菜のベトナム醤油タレ

CÁC MÓN HẦM

Stewed Dishes 煮物

1. CANH MƯỚP ĐẮNG ¥680
   Stewed bitter gourd with meat filling ゴーヤの肉詰めスープ煮 税込 ¥750

2. THỊT KHO TÀU ¥950
   Braised pork with spices 豚の角煮 スパイスの風味 税込 ¥1,050

3. BÒ HẦM ĐẬU PHỤ ¥580
   Stewed beef tendon with tofu 牛すじと豆腐の煮込み 税込 ¥640

XÀO
Stir-Fried 炒め物

1. CÀ RI XÀO ¥580
Stir-fried coconut curry with pork and vegetables
豚肉と野菜のココナッツカレー炒め
税込 ¥940

2. MƯỚP ĐẮNG XÀO TRỨNG ¥750
Stir-fried bitter gourd with pork and eggs
ゴーヤと玉子と豚肉炒め
税込 ¥830

3. RAU MUỐNG XÀO TỎI ¥750
Stir-fried seasonal vegetables with garlic
季節の青菜のにんにく炒め
税込 ¥830

4. MIẾN XÀO VỊ CAY ¥750
Spicy Stir-fried vermicelli
辛口春雨炒め
税込 ¥830

辛くなくもできます

NƯỚNG
Grilled Dishes 焼き物

1. BÁNH CUỐN NƯỚNG ¥590 (税込 ¥650)
Grilled spring rolls
焼き春巻き

2. BÒ LÁ LỐT ¥900 (税込 ¥990)
Grilled wrap with beef mince and Vietnamese herbs
牛ひき肉のベトナムハーブ包み焼き

3. BÁNH XÈO Regular ¥1,340 (税込 ¥1,480) Half ¥850 (税込 ¥940)
Vietnamese style coconut rice vermicelli pancakes
ベトナム風お好み焼き〜海老・豚・野菜のココナッツ風味〜

4. GÀ NƯỚNG SẢ
Grilled lemongrass chicken
鶏のレモングラス焼き
¥680
税込¥750

5. CHẢ CÁ
Fried white fish with turmeric and dill (Hanoi's specialty)
ハノイ名物 白身魚の香草揚げ焼き
〜ターメリックとディルの風味〜
Regular ¥1,250 税込¥1,380
Half ¥710 税込¥780

+SET BÚN +Rice Noodle +ブン ¥300 税込¥330

6. CÁNH GÀ NHỒI THỊT NƯỚNG
Chicken wing gyoza
手羽先ぎょうざ
¥600 税込¥660
+1本 ¥270 税込¥300

CHIÊN
Fried Dishes 揚げ物

1. NEM RÁN ¥700 税込¥770
Fried spring rolls 揚げ春巻き +1本¥320 税込¥350

2. TÔM CHIÊN BÁNH MÌ ¥680 税込¥750
Dill-flavored shrimp toast ディル風味海老トースト

3. BÁNH GỐI Vietnamese fried gyoza 2p¥410 税込¥450
ベトナム風揚げぎょうざ(豚耳・キクラゲ・春雨など具沢山) 4p¥680 税込¥750

4. CUA CHIÊN ¥860 税込¥950
Fried soft shell crab ソフトシェルクラブの唐揚げ

5. ĐẬU PHỤ CHIÊN MẮM TÔM ¥500
Fried tofu with fermented shrimp miso 税込 ¥550
揚げ豆腐の海老発酵味噌タレ

6. NGÔ CHIÊN BƠ ¥500
Fried corn 揚げとうもろこし 税込 ¥550

7. PHỒNG TÔM ¥290
Shrimp crackers えびせん 税込 ¥320

8. KHOAI TÂY CHIÊN ¥500
Garlic butter fries 税込 ¥550
ガーリックバターフライドポテト

CÁC MÓN KHÁC

Others その他おススメ

1. TÔM CHIÊN SẢ Fried shrimp with garlic
カリカリ海老のレモングラス揚げ
Regular ¥1,170 税込 ¥1,290
Half ¥670 税込 ¥740

2. NEM NƯỚNG SẢ Grilled pork meat ball with lemongrass
豚つくねレモングラス焼き(2本)
¥580 税込 ¥640
+1本 ¥260 税込 ¥290

3. BÁNH KHỌT
coconut rice vermicelli pancakebolls with shrimp
ベトナム風たこ焼き
¥1,270
税込 ¥1,400

4. NỘM CÀ TÍM Grilled eggplant salad ¥620
焼きナスの挽肉のせサラダ仕立て 税込 ¥690

5. NỘM TAI HEO Pig ear salad ¥480
豚耳サラダ 税込 ¥530

6. LẠC LUỘC Boiled peanuts ¥380
茹で落花生 税込 ¥420

7. SƯỜN NƯỚNG Grilled spareribs ¥680
焼きスペアリブ 税込 ¥750

CƠM
Rice 飯

ご飯大盛り　+¥110 (税込)
Large rice　Cơm nhiều
パクチー大盛り　¥150 (税込)
Extra coriander　được nhiều rau mùi

1. CƠM THỊT LỢN SỐT TƯƠNG ỚT　¥860 (税込 ¥950)
Pork chili rice　豚チリ飯

2. CƠM THỊT KHO TÀU　¥900 (税込 ¥990)
Braised pork rice　角煮飯

3. CƠM GÀ　Regular ¥780 (税込 ¥860)　Half ¥410 (税込 ¥450)
Vietnamese chicken rice　越南鶏飯

目玉焼き　Fried egg　Trứng ốp-la　+¥110 (税込)

BÁNH MÌ

Banh Mi Sandwich バインミー サンドイッチ

¥700 税込¥770

お好きな具材を右記から2種類お選びください。+¥150 (税込)で具材追加できます。

Please select two ingredients from the right.
You can add one more ingredient for an additional 110 yen.

Hãy chọn 2 loại nhân tuỳ thích theo menu bên phải.
Thêm 100yen để chọn được 3 loại nhân.

- ỐP LẾT
  Omelet オムレツ
- PATE
  Patty パテ
- GIÒ LỤA
  Ham ハム
- THỊT NƯỚNG
  Grilled pork 焼き豚

パクチー大盛り ¥150 (税込)
Extra coriander
Được nhiều rau mùi

生唐辛子 ¥50 (税込)
Raw chili
Ớt sống

PHỞ
Rice Noodles 米麺

麺の大盛り　×1.5玉 ¥110 (税込)　×2玉 ¥220 (税込)
パクチー多め無料　パクチー大盛り ¥150 (税込)
生唐辛子 ¥50 (税込)

パクチーなしや、レモン、チリソースが欲しい人は、
お気軽にスタッフまで。

Medium size +¥110　Large saize +¥220　Extra coriander ¥150　Raw chili ¥150
If you not want coriander, or if you want lemon,
or chili sauce, pease let our staff know.

Lượng mì　1.5 gói +¥110　2 gói +¥220
Thêm ¥150 được nhiều rau mùi.　Ớt sống ¥150
Quý khách không ăn rau mùi, muốn thêm chanh,
ớt và tương ớt xin hãy gọi nhân viên phục vụ.

PHỞ GÀ
Steamed chicken pho
あっさり蒸し鶏のフォー ¥730 税込 ¥800

PHỞ BÒ HẦM
Beef tendon pho
牛すじのフォー ¥810 税込 ¥890

PHỞ BÒ TÁI
Beef pho
牛しゃぶのフォー ¥810 税込 ¥890

PHỞ GÀ CÀ CHUA
Steamed chicken and tomato pho
蒸し鶏とトマトのフォー ¥820 税込 ¥900

PHỞ BÒ HẦM CÀ CHUA
Beef tendon and tomato pho
牛すじとトマトのフォー ¥900 税込 ¥990

PHỞ BÒ TÁI CÀ CHUA
Beef and tomato pho
牛しゃぶとトマトのフォー ¥900 税込 ¥990

BÚN BÒ HUẾ
Spicy roast beef noodles done in Hue-style
フエ名物
牛焼肉のせ汁麺
¥900 税込 ¥990

BÚN RIÊU CUA
Crab broth noodles with shrimp balls
ハイフォン名物
海老団子入り蟹汁麺
¥900 税込 ¥990

PHỞ THỊT KHO TÀU
Braised pork pho with Chinese five spices
豚角煮五香紛フォー ¥900 税込 ¥990

PHỞ THỊT LỢN CAY
Pork chili sauce pho
豚チリソースのフォー ¥860 税込 ¥950

PHỞ RAU SỮA ĐẬU NÀNH
Vegetable and soy milk pho
温野菜と豆乳スープのフォー ¥800 税込 ¥880

PHỞ THỊT NƯỚNG
Grilled pork pho done in tsukemen (dipping noodle) style
焼き豚肉のつけ麺フォー
【麺量1.5玉】
¥840 税込 ¥930

PHỞ XÀO
Stir-fried pork and vegetable pho
豚肉と野菜の炒めフォー
¥890 税込 ¥980