

NEW



持ち帰り

OK

“本格スパイシー・ココナッツミルク”

大山鶏 カレーライス

880(R)/1,040(L)^{+税}

ジューシーな「匠の大山鶏」、玉ねぎ、パプリカをココナッツミルクと厳選したスパイスで、素材本来の味わいある甘さと辛さに仕上げ、ジャスミンライスはターメリックと鶏ガラスープで炊きました。

NEW



持ち帰り
OK

“スパイシー牛ひき肉とムング豆”

キーマカレー ライス

880(R)/1,040(L)^{+税}

国産牛ひき肉とフレッシュトマト、アメ色まで炒めた玉ねぎの旨みを吸ったムング豆の食感が楽しい一品。白ワインビネガーで作った爽やかな酸味のなますと香ばしいフライドオニオンを添えて。



持ち帰り
OK

“ホイアンの三大名物「コムガー」”

鴨肉の チキンライス

950(R)/1,050(L)^{+税}

「コムガー」とは鶏肉乗せご飯で、ターメリックでお米を炊くのがホイアンスタイルです。当店では鶏ガラ出汁で炊いたジャスミンライスに、鶏肉より旨味が凝縮された鴨肉のコンフィを乗せました。

人気
No.1

一日限定
10食



持ち帰り
OK

“フランスで大人気のベトナム料理”

甘辛和え 米麺「ボブン」

1,280^{+税}

甘ダレ牛肉と揚げ春巻きが乗った極細米麺を甘酸っぱいタレと和える「ボブン」とはフランスの料理名で、ベトナムでは「ブンボー」と呼ばれています。「ボー」は牛、「ブン」は麺を指します。



持ち帰り
OK

“「ほろほろ」国産豚バラ煮込み”

八角香る 角煮ライス

950(R)/1,050(L)^{+税}

キャラメリーゼしたきび糖と八角、ヌクナムで豚肉が柔らかくなるまで煮込みました。鶏ガラ出汁で炊いたジャスミンライスの上に、角煮と辛味を効かせた「とろ〜り半熟卵」を乗せました！



“10時間じっくり煮込んだ鶏ガラ出汁”

生米麺 大山鶏フォー

860_{+税}

「匠の大山鶏」を使用した鶏ガラ出汁と鶏肉の深い味わいが広がる一杯です。グルテンフリーの国産生米麺は、水分保持量が均質で調理後も驚くほど「もちもち」「つるしこ」が続きます！



“濃厚国産牛ほほ肉の「フォーボーユー」”

生米麺 シチューフォー 930^{+税}

表面をグリルし旨味を閉じ込めた国産牛ほほ肉を10種のスライスとトマト、自然派の赤ワインでじっくりオーブン煮調理したシチューと10時間かけて丁寧に作った鶏ガラ出汁をブレンドしました。



“ホリアンの三大名物「カオラウ」”

魚介ベースの まぜ生米麺

880_{+税}

鴨肉コンフィの汁なしまぜ麺で、当店では10ミリの太麺を使用しています。三重県伊勢市の郷土料理「伊勢うどん」にルーツがあるそう!? 「もちもち」「つるしこ」麺とガーリックがクセになる一杯です。

NEW

夏
限定



“「もちもち」「つるしこ」麺&「匠の大山鶏」”

生米麺 冷やしフォー

860^{+税}

こだわりの鶏ガラ出汁をベースに、「匠の大山鶏」、
トマト、素揚げ茄子とオクラ、ピリ辛半熟卵を
乗せ、刻み大葉と炒りごまを振りかけました。
さっぱり涼しい「夏限定」メニューになります！

NEW



“本格スパイシー・ココナッツミルク”

生米麺大山鶏 カレーフォー

860_{+税}

ココナッツミルクと厳選スパイスで、ジューシーな「匠の大山鶏」、玉ねぎ、パプリカの素材本来の味を引き立て、甘さと辛さを共演させました。鶏ガラスープで仕上げた、サラサラココナッツカレーです。



“ 本日の白、赤、ロゼ、グラス&ボトル ”

フランス産 自然派ワイン ASK

泡立ちがよく、すっきりした味わいで、東南アジア料理によく合います。ベトナムで「3」は縁起の悪い数字ですが、全てを足すとラッキーナンバー「9」になることから幸運のビールとして親しまれています。



“ベトナムで最も人気な「333」”

ベトナムの 幸運ビール

600_{+税}

泡立ちがよく、すっきりした味わいで、東南アジア料理によく合います。ベトナムで「3」は縁起の悪い数字ですが、全てを足すとラッキーナンバー「9」になることから幸運のビールとして親しまれています。

ドリンクセット ¥100引き

11:00～14:30 限定!

料理に合わせてお好きなドリンクをお選びください

エチオピア産

スペシャルティコーヒー

~~¥450~~ → ¥350

至高のダージリンティ グレースピース

華やかな香りの紅茶

~~¥450~~ → ¥350

シュワシュワっと美味しいサンペレグリノ

炭酸オレンジジュース

~~¥500~~ → ¥400

こっそり飲んじゃう? ライトな飲み口

ベトナムビール「333」

~~¥600~~ → ¥500

昼から優雅にフランス自然派ワイン

グラス & ボトルワイン

¥ASK