

# Appetizer



## Assorted Vietnamese Side Dishes

ベトナム惣菜盛り合わせ **1,890**  
生春巻き/揚げ春巻き/鶏肉のココナッツ揚げ/  
ベトナム風フライドハム“チャークエ”



## Cucumber with Sweet Chili Sauce

甘辛たたきキュウリ **540**  
ハーブの香りと甘辛さがクセになる……



## Shrimp Crackers

海老せんべい **440**  
やっぱり、やめられない。とまらない



## Marinated Tomato

ヌクチャムマリネのトマト **490**  
トマトの酸味にヌクチャムの甘辛さが絶妙



## Pickles

ベトナムピクルス **440**  
ヌクマムの香りがクセになる



## Seasoned Boiled Egg

煮玉子 **490**  
じっくり、しっかり、シシシ味付き玉子



## Cilantro & Red Onion

ザウムイオニオン **590**  
パクチー好きにはたまらない!



### A Little Hot Deep-fried Eggplant

ピリ辛揚げ茄子

590

鮮やかに揚げたとろとろ茄子



### Spinach Gyoza with Coriander

ほうれん草の水餃子 パクチー添え

590

ヌクナムとパクチーの香りが良く合う海老入り餃子



### Vietnamese Fried Pork Ham

ベトナム風フライドハム“チャークエ”

540

シナモンがアクセントのポークハム



### Clam Mixed with Asian Basil & Sweet Chili Sauce

アサリのアジアンバジル和え

中部フエの料理屋さんでみつけたひと品



### Calamari Cake

590

揚げイカだんご

ブリッとしたイカボールをガーリックチリソースで



### Vietnamese Pork Ham

540

ベトナム風ポークハム“ゾールア”

魚醤がやさしく香るやわらかいハム



### Steamed Chicken Sesame Sauce

蒸し鶏のベトナム胡麻ソース

540

甘酸っぱさ香ばしい胡麻の香り



### Spicy Cilantro & Jizzard

590

砂肝のザウムイ和え

コリコリ食感とスパイシーな味わいがビールに最高!

# Roll



## Raw Summer Rolls with Peanut Sauce 650

Shrimp, Pork, Rice Vermicelli, Lettuce & Garlic Chive  
海老の生春巻き“ゴイクオン”  
菰とハーブの香りはソースとの相性抜群!



## Steamed Spring Rolls with Sweet-sour Sauce 650

Shrimp  
海老の蒸し春巻き  
ベトナムでは朝食としても食べる春巻き



## Crispy Spring Rolls with Sweet-sour Sauce 650

Shrimp, Ground Pork & Calamari  
海老とひき肉の揚げ春巻き“チャーザー”  
ベトナムの揚げ春巻き。パリッ!もちっ!



## Vietnamese Chicken Salad with Crispy Asian Slaw 890

蒸し鶏とキャベツのサラダ  
酸っぱいビネグレットもベトナムの特徴

# Vege- table



## Wok-fried Water Spinach, Bokchoy & Garlic with Fish Sauce 1,090

空芯菜と青菜炒め  
粘りのある野菜のにんにく炒め



## Wok-fried Bean Sprouts & Dried Shrimp with Soy Sauce 940

干し海老ともやし炒め  
シンプルな料理ほど何かお酒がススム!

# Seafood



**Wok-fried Calamari with Onion,  
Scallion & Lemongrass 990**

イカのレモングラス炒め  
レモングラスの爽やかであっさりした味わい



**Crispy Pancake with Shrimp,  
Pork & Asian Herbs 1,250**

海老とハーブのお好み焼き“バンセオ”  
たっぷり葉野菜で巻いて食べるホーチミン名物



**Wok-fried Shrimp & Onion  
with Tamarind-chili Sauce 1,300**

海老タマリンド炒め  
タマリンドの酸味が甘辛いチリソースとぴったり



**Wok-fried Beef, Water Spinach  
& Bell Pepper with Fish Sauce 1,090**

牛肉と空芯菜炒め  
おとなり中国の影響も強く受けたひと品

# Meat



**Deep-fried Chicken Marinated  
with Coconut Water 990**

鶏肉のココナッツ揚げ  
ココナッツでマリネした、ジューシーなチキン



**Vietnamese Stewed Pork  
with Egg 1,040**

豚肉の醤油揚げ煮  
柔らかく煮込んだ豚肉をカリッと揚げました

# Noodle



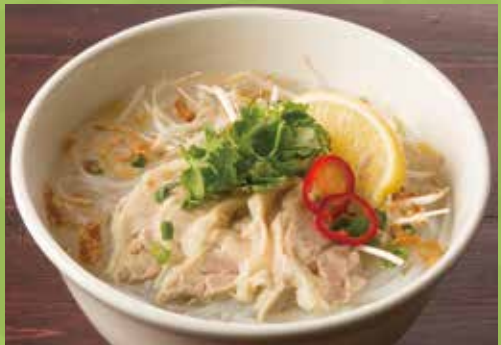
**Cellophane Noodles Soup  
with Shrimp & Tomato 1,350**

海老とトマトのフォー  
コクのあるトマトのスープ



**Cellophane Noodles Soup  
with Thin Sliced Beef 1,350**

牛肉のフォー  
あっさりスープに牛の旨みがGood!



**Cellophane Noodles Soup  
with Chicken 1,150**

鶏のフォー  
さっぱりしててシンプルな味わい



**"Hue Style" Spicy Rice Noodles  
with Thin Sliced Beef 1,350**

ブンボーフェ  
【ピリ辛スープの丸麺】ベトナムの都市フエで  
親しまれている牛のブンのピリ辛仕立て



**Chow Mein with Shrimp  
& Vegetables 1,250**

海老と野菜の焼きそば  
【焼きそば】ヌクチャムを使ったアジアンテイスト

# Rice Dishes



**Vietnamese Stewed Pork  
with Egg on Rice** 1,140

豚煮飯

柔らかく煮込んでからカリッと揚げた豚肉ののっけ飯



**Vietnamese Chicken Rice**  
鶏飯“コムガー” 1,090  
シクロのロングセラー。ジューシーでやわらか

# Sweet



**Coconut Ice Cream** 490  
ココナッツアイス  
パイナップルが入った  
アジアンテイスト



**Vietnamese Pudding** 600  
ベトナムプリン  
ちょっと固めの  
しっかりベトナムプリン

The prices are including consumption tax.

We have information about the production area of rice.

(For customers who have food allergies) 1. Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2. Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3. Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

表示価格は税込です。

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。