

LUNCH MENU

フーティウとは、ベトナム南部名物の麺料理。

ベトナムといえばフォー(PHO)のイメージが強いですが、フーティウは同じ原材料の米からできた麺です。一度天日干しされているので、フォーよりも歯ごたえ(コシ)があるのが特徴です。スープや甘辛たれに絡みやすい麺で、汁あり・汁なしも選べます。

全てのメニューは麺少なめ-50円/ 麺大盛り+100円 パクチー多め+50円



A バインミー&フーティウセット 1,300円

- ・焼豚のバインミー
- ・お好みフーティウ1品 (右からお選びください)
- ・デザート OR コーヒー
- ※コーヒーは無糖 | 砂糖あり | ミルクをお選びください

全ての料理はパクチー入れてあります。
パクチー不要の際はお申し付けください。

B 蒸し春巻き&フーティウセット 1,300円

- ・ひき肉、きくらげ入り蒸し春巻き
- ・お好みフーティウ1品 (右からお選びください)
- ・デザート OR コーヒー
- ※コーヒーは無糖 | 砂糖あり | ミルクをお選びください



フーティウお選びください

- ・海鮮フーティウ +80円
- ・牛肉フーティウ +80円
- ・鶏肉フーティウ
- ・豚肉フーティウ
- ・肉団子フーティウ
- ・ホルモンフーティウ
- ・白身魚フライフーティウ
- ・ワンタンフーティウ

汁なしフーティウもお選び頂けます!

C チキンカレーハーフ& フーティウハーフセット 1,300円

- ・チキンカレー
- ・お好みフーティウ1品
(右からお選びください)
- ・デザート OR コーヒー
- ※コーヒーは無糖 | 砂糖あり | ミルク
をお選びください



D 牛肉カレーハーフ& フーティウハーフセット 1,480円

- ・牛バラ肉カレー(甘辛 | 中辛 | 激辛)
- ・お好みフーティウ1品
(上からお選びください)
- ・デザート OR コーヒー
- ※コーヒーは無糖 | 砂糖あり | ミルク
をお選びください

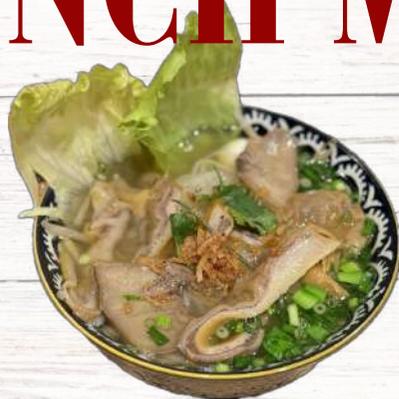
ランチ限定 11:00~14:00 (L.O)

LUNCH MENU

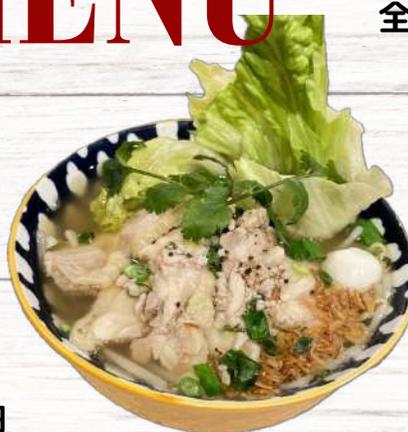
ランチ限定 11:00~14:00 (L.O)
 全てのメニューは麺少なめ-50円/ 麺大盛り+100円



豚肉フォーティウ 880円



ホルモンフォーティウ 880円



鶏肉フォーティウ 880円



肉団子フォーティウ 930円



白身魚フライフォーティウ 930円



ワンタンフォーティウ 930円



牛肉フォーティウ 980円



海鮮フォーティウ 980円



海鮮焼きフォーティウ
 スープ付き 1000円
 野菜焼きフォーティウ
 スープ付き 950円

ランチメニュー限定 ドリンク OR デザート 各+150円

・コーヒー

- ベトナムコーヒー(無糖) (HOT/ICE)
- ベトナムコーヒー(砂糖あり) (HOT/ICE)
- ベトナムミルクコーヒー (HOT/ICE)

・ジュース

- オレンジジュース | マンゴージュース
- グアバジュース | パッションフルーツジュース
- パイナップルジュース | ライチジュース



デザート

本日のベトナムぜんざい

ドリンク&デザートセット
 300円

トッピングもどうぞ!

- 豚肉(2枚) 100円
- イカ(2個) 100円
- イカのさつま揚げ(2枚) 100円
- 白身魚のさつま揚げ(2枚) 100円
- 白身魚のフライ(2枚) 110円
- エビ(1尾) 90円
- タン1枚 | ガツ1枚 40円
- ワンタン(1枚) 90円
- 牛肉(1枚) 90円
- 肉団子(1個) 70円
- パクチー 50円
- 野菜(もやし、レタス、ニラ) 80円
- 白ご飯 100円

単品

- 生春巻き1本 350円
- 蒸し春巻き 450円

表記の金額は全て税込価格です。

汁なしフォーティウの変更が可能です!

とりあえずこれ!



チャオトム
レモングラス巻きえびのすり身
1本 ¥480



ベトナム産
皮付きカシューナッツ
¥880



ニラともやしの
お酢の和え物
¥380



エビせんのお
にんにく味の
コーンバター
¥580



つまみにピッタリ!
ベトナム産のエビせん
¥350



冷やっこのピリ辛
ベトナムラー油
¥540

手作り揚げワンタン
甘酸っぱいタマリンドソースがけ
3個 ¥540
追加1個 ¥180



シェフ自慢の特製ソースがけ
のグリルビーフ
¥980



手作り揚げワンタン
甘酸っぱいタマリンドソースがけ
3個 ¥540
追加1個 ¥180



牛すじのラー油炒め **¥880**



オリジナル豚バラチャーシュー
¥880



豚肉から揚げの
ヌックママソース和え
¥980



目玉焼き乗せ
大きな肉団子
¥780



鶏肉とキノコと野菜の
オイスターソース炒め
¥780



ニラともやしのホルモン炒め
¥980



バターにんにく味の
なんこつパリパリ揚げ
¥780



手羽先から揚げ
ヌックママ味|タマリンド味
¥480



鶏もも肉のパリパリ揚げ
2切れ/ ¥480 | 4切れ/ ¥960

ベトナム前菜



ポテトフライ
¥480



エビと豚肉の生春巻き
1本 ¥480



エビ、豚肉
と青パパイヤ
サラダ
¥580



パリパリレモングラスと
ピリ辛やみつ揚げ豆腐
¥780

魚介

エビ、イカと野菜のホイル焼き
¥880



イカと野菜のさっぱり
生姜蒸し
¥780



「バス」のから揚げ
レモングラス香味
¥880



甘酸っぱい!
エビの殻ごと素揚げ
タマリンドソース和え
8尾 ¥1,360



前菜3点盛りプレート
¥1,180



よりどり
盛り合わせプレート
自家製の豚肉の揚げ春巻き
3本カットのイメーヅ
3本 ¥780



エビ丸ごと揚げ春巻き
※写真は5本のイメーヅ
1本 ¥480



カイワレとパクチー
の牛肉サラダ
¥580



空心菜とニンニク炒め
¥1,200



ベトナムラー油のイカ焼き
¥1,200



ベトナム2種類のさつま揚げ
イカのさつま揚げと
ベトナム産自身魚さつま揚げ
¥780



甘酸っぱい!
ハマグリの特製
タマリンド
ソース和え
¥1,200



ソフトシェルクラブのから揚げ
ブラックペッパーソースがけ
¥1,280



前菜4点盛りプレート
¥1,580



温野菜のベトナム風
バーニャカウダ
¥880

※季節により、野菜の変わる
可能性がございます
※にんにく増し +100



ハマグリ
のレモングラス蒸し
¥1,200

甘酸っぱい!
ハマグリの特製
タマリンド
ソース和え
¥1,200

粉料理
ベトナム
パインコット

ご飯もの

定食

たこ焼きみたいな
とって可愛い!

これは間違いない!

・エビ、イカと豚肉入りパインコット
6ケ/¥1,000 | 10ケ/¥1,500

・きのこたっぷりパインコット
6ケ/¥800 | 10ケ/¥1,300

オムレツみたいが、
中には青豆、もやし
が入っています

・これは定番!
海鮮と豚肉入りパインセオ
¥1,100

・海鮮が好きな海鮮入りパインセオ ¥1,100
・きのこ野菜入りパインセオ ¥800

人気あがるメニュー!!



にんにくたまごチャーハン ¥880



エビ、イカ、ベビーホタテの
海鮮チャーハン
¥1,200

※写真は追いパクチーを足してみました!
辛さと多めのパクチーはたまりません~
パクチーなしでもできます^^



牛すじカレー
甘口 | 中辛 | 激辛
¥1,480



甘口
ココナッツチキンカレー
¥1,280



鶏肉とキノコと野菜の
オイスターソース炒め
単品 ¥780



ニラともやしのホルモン炒め
単品 ¥980



豚肉から揚げの
ヌックナムソース和え
単品 ¥980



鶏もも肉の
バリバリ揚げ
単品 ¥960



オリジナル豚バラチャーシュー
単品 ¥880

A/B/Cのセットをお選びください

A ライス+セットサラダ+スープ +¥600

B ライス+スープ +¥450

C セットサラダ+スープ +¥450

ライス単品 ¥220 | セットサラダ単品 ¥300 | セットスープ単品 ¥180



フォーティウ



ベスト
オーダー



豚肉フォーティウ
¥900



海鮮フォーティウ
¥980



ホルモンフォーティウ
¥920



肉団子フォーティウ
¥950



白身魚
フォーティウ ¥930



ワンタン
フォーティウ
¥930



牛肉フォーティウ
¥980



ひき肉とうずらと野菜の
フォーティウ
¥810

お好きなトッピングの
組み合わせもご自由に!

- 豚肉 (2枚) ¥100
- イカリング (2輪) ¥100
- イカのさつま揚げ (2枚) ¥100
- 白身魚のさつま揚げ (2枚) ¥100
- 白身魚のフライ (2枚) ¥110

- エビ (1尾) ¥90
- タン1枚 | ガツ1枚 ¥40
- ワンタン (1枚) ¥90
- 牛肉 (1枚) ¥90
- 肉団子 (1個) ¥70

- レモン | 唐辛子 ¥40
- フライドオニオン増し ¥50
- パクチー大盛り ¥80
- 追加野菜 ¥100
- 麺大盛り (+30g) ¥100
- ライス ¥150

※汁なしフォーティウに変更可能です!

おフォーティウ
飲みお客様限定!

飲みのお客様は
これでしょう!

野菜のみ
おフォーティウ
¥350

不動人気のトッピング
豚肉とエビの
おフォーティウ
¥500



ビール Beer 各¥680

333 バーバーバー (瓶)
BIA SAIGON ビアサイゴン (瓶)
Sapporo 生ビール



サッポロプレミアム
アルコールフリー ¥480

ベトナム産ウオッカ 『ネプカム』と『ネプモイ』

ロック | 水割 | ソーダ割 | ハス茶割り
グラス 各¥650
ボトル 各¥3,500



赤もち米を発酵させ
た香り深いお酒
紹興酒のような香り



もち米から作られたお酒で
ココナッツのような甘い香り

ボトルにご利用のお客様のソーダは別途100円頂戴いたします

酎ハイ、サワー 各¥580

ハス茶ハイ
ウーロン茶ハイ
フレッシュレモンサワー
オレンジサワー
ライチサワー

角ウイスキー 各¥680

ロック | 水割 | ソーダ割 | 湯割



ワイン ボトルのみ ボトル 各¥4,500

赤ワイン Red Wine

🇫🇷 ロロン・エ・フィス ピノノワール
Loron & Fils Pinot Noir (France)
🇺🇸 アデュレーションピノノワール
Adulation Pinot Noir California (America)

白ワイン White wine

🇺🇸 アデュレーションシャルドネ
Adulation Chardonnay California (America)
🇪🇸 セッデトラモージャ
Bodegas Don Diego Sed De Tramoya (Spain)

スパークリングワイン

Sparkling wine

🇨🇱 バルディエソリミティッドブリュット
Valdivieso Limited Brut (Chile)



カクテル

マリブ 各¥780

マリブパイン Malibu Pine
マリブコーク Malibu Coke
マリブマンゴ Malibu Mango

ジン

サファイアソニック Sapphire Sonic
ボンバイトニック Bombay Tonic
ジンマンゴー Gin Mango

カシス

カシスウーロン Cassis Oolong
カシスオレンジ Cassis Orange
カシスソーダ Cassis Soda

マンゴヤン

マンゴヤンオレンジ Mangoyan Orange
マンゴヤンココパイン Mangoyan Coco-Pine
マンゴヤントニック Mangoyan Tonic

ソフトドリンク

コーラ
ジンジャーエール 各¥380

フレッシュレモンソーダ ¥580

ジュース

パインジュース
パッションフルーツジュース
マンゴージュース
グアバジュース
オレンジジュース
ライチジュース 各¥580

ベトナムのタマリンドジュース ¥680

ベトナム茶

ハス茶
ピーチティー 各¥480

コーヒー

ベトナムコーヒー
(無糖 | 有糖 | ミルク) 各¥480

デザート

オーガニックココナッツ
とお芋のチャー ¥480

デザートセット

コーヒーまたはお茶と
デザート付きセット ¥780



ありがとう！
Cảm ơn nha!
カーム オン ニャ!

SNSもやっております！
フォローよろしくお願いいたします！

