

Course



はじめてのベトナムコース

First Vietnam Course

Món ăn đặc sắc Việt Nam

1人前 ¥4,000(2人前より承ります)
¥4,000 per person , order from 2 people
2 người trở lên

前菜の盛り合わせ
生春巻き/魚のすり身焼き/青いソシパイアのサラダ
3types appetizers
Món Ăn Khai Vị
シーフードのスープ
seafood soup
Súp Hải Sản

青菜のヌクナム炒め
stir-fried green vegetable
Rau Xanh Xào Nước Mắm

レモングラス風味のベトナム串焼き
skewers of chicken
Gà Ướp Xả Nướng Xiên

選べる麺
please choose noodles from the following 1-7
Hãy Chọn 1 Trong 7 Loại Phở Bên Dưới

本日のデザート
Today' s dessert
Tráng Miệng

ベトナムコーヒーまたは蓮茶
vietnamese coffee or lotus tea
Hãy chọn Cà Phê hoặc Trà Sen



リュクスコース

Fascination Vietnamese Course

Những món ăn hấp dẫn Việt Nam

1人前 ¥5,000(2人前より承ります)
¥5,000 per person , order from 2 people
2 người trở lên

前菜の盛り合わせ
生春巻き/魚のすり身焼き/青いソシパイアのサラダ
3types appetizers
Món Ăn Khai Vị
シーフードのスープ
seafood soup
Súp Hải Sản

空芯菜と牛肉のヌクナム炒め
stir-fried water spinach & beef with garlic
rau muống xào thịt bò tỏi

魚のソテー、ハーブ添え、ライスペーパーの器で
sauteed catfish with herb
Cá Nướng Chảo

海老の豚肉巻きのグリル、チリソース
grilled shrimp wrapped pork, w/chilli souce
Thịt Cuốn Tôm Nướng Sốt Cay

選べる麺
please choose noodles from the following 1-7
Hãy Chọn 1 Trong 7 Loại Phở Bên Dưới

本日のデザート
Today' s dessert
Tráng Miệng

ベトナムコーヒーまたは蓮茶
vietnamese coffee or lotus tea
Hãy chọn Cà Phê hoặc Trà Sen



こちらから麺をお選びください。

Please choose noodles from here

Vui lòng chọn từ bảy loại phở(bún)

1.蒸し鶏 / 2.牛しゃぶ肉 / 3.ピリ辛豚挽肉 / 4.ピリ辛豆乳スープ/
5.パクチースープ/ 6.ブン・カレー/ 7.ブン・ボー・フエ

1.chicken / 2.beef / 3.spicy ground pork / 4.spicy soy milk soup/
5.corriander (laksa herb) soup/ 6.curry soup ,rice vermicelli / 7.spicy soup ,rice vermicelli

1.phở gà / 2.phở bò / 3.phở thịt heo xay cay / 4.phở sữa đậu cay
5.phở rau mùi / 6.bún cà ri / 7.bún bò huế

ヘルシーと言われるベトナム料理の秘密。
それはたっぷりの野菜と一緒に食べるから。



本場ベトナムではテーブルにハーブが盛られてるお店がほとんどです。
お好みのハーブを選んでお肉料理や揚げ物と一緒にいただきます。

Rau mùi fresh coriander

アジア料理全般に広く用いられているパクチー。
花言葉はなんと… “秘められた美しさ”

パクチーの栄養素と期待される効果・効能

ビタミンC ビタミンB2 カロチン カルシウム 鉄分
食欲増進、健胃、強力な消化促進作用、解毒作用、抗菌作用、殺菌作用など

追加パクチー ¥460

fresh coriander/laksa herb(L) size
rau mùi cỡ sung

小皿パクチー ¥100

fresh coriander/laksa herb(S) size
rau mùi nhỏ



万能ダレ ¥300

additional sauce

(fish sauce w/ perilla, red pepper & garlic)

Nước xốt

(Nước mắm, đậu hà lan, ớt đỏ, tỏi)

ベトナムの魚醤“ヌックナム”に、刻んだパクチーや、大葉、唐辛子、
にんにくを加えたタレ。



ハーブ入り野菜ボウル ¥750

Bowl of Herb and Lettuce

Herb và xà lách

お料理をくるっと巻いたり、フォーの中に入れてたり、
タレをつけてそのまま食べたりお好みのスタイルで。
仕入状況により野菜の内容は写真と異なります。

Gỏi cuốn (spring rolls)



小海老と豚肉の生春巻き…………… 1本/ ¥400

spring rolls with shrimp & pork(1)

Gỏi cuốn tôm thịt(1)



白身魚と野菜の生春巻き

spring rolls with catfish & vegetables(1)

Gỏi cuốn cá(1)

…………… 1本/ ¥450



Sa lát (salad)

青いパパイヤのサラダ…………… ¥1,100

green papaya salad

gỏi đu đủ

牛肉とクレソン、ミントのサラダ…………… ¥1,100

beef, watercress & mint salad

Gỏi bò cải xoong, bạc hà



魚介入り、ピリ辛春雨サラダ…………… ¥1,100

spicy vermicelli salad with sea food

Gỏi miến hải sản cay



Súp (soup)



辛口スープ“カイン・チュア”…………… ¥980

sour & spicy soup

Canh chua

南北別、「米粉」の人気料理

Popular rice flour dishes from north to south

món ăn được ưa Nam và Bắc



北部ハノイ もっちり蒸し春巻き “バイン・クオン”

vietnamese steamed rice rolls(1)

1本 ¥400

Bánh cuốn

写真は2本

キクラゲや挽肉など具だくさんの蒸し春巻きはベトナムでは朝ごはんにも食べられることも多いです。恵比寿本店では、テレビでも紹介され一気に人気ナンバー1メニューに。



at Hà Nội

ハノイの人気レストランにて。ひたすら作り続ける蒸し春巻き担当スタッフ。



南部ホーチミン バイン・セオ 2~3名分

crispy crepes with shrimp & pork

¥1,630

Bánh xèo

for 2-3 people

ココナッツの香りの皮の中はもやし、海老、豚肉などがぎっしり。ナイフでカットし野菜と一緒に、タレをつけていただきます。



at Hồ Chí Minh


ホーチミンで一番人気の専門店、バインセオ 46A は操業 65 年の老舗。

món khai vị nóng (hot appetizers)

カラフルえびせん..... ¥ 470
shrimp cracker
Bánh phồng tôm



ハノイの揚げ春巻き ¥ 850
deep fried spring rolls (ground pork, shrimp, vermicelli etc)
Nem rán
パリパリの皮の中は豚挽肉、じゃが芋、えび、きくらげ、春雨など具たくさん！大きく作り、ひとくちサイズにカットして食べるのがハノイ風。

 パクチー入りすり身焼き、チリソース ¥ 700
vietnamese fish cake with coriander/chili sauce
Chả Cá Rau mùi, tương ớt.
淡泊な味わいのキャットフィッシュ（なまず）のすり身焼き。刻みパクチーがほんのり香り、海老と豚肉が旨味をプラス。チリソースの辛さがアクセントに。



本日のやさいの炒め ¥ 1,250
stir-fried today's green vegetable
rau hôm nay xào

写真は一例になります。
本日の野菜の内容はスタッフにお尋ねください。

空芯菜と牛肉のにんにく炒め ¥ 1,450
stir-fried water spinach & beef with garlic
rau muống xào thịt bò tỏi

シャキシャキの食感で人気の空芯菜。にんにくの香ばしい香りで食欲促進！

món hải sản (seafood)



 イカのレモングラスチリ炒め ¥ 1,080
Sautéed squid with chilli and lemon grass
mực xào cay

レモングラス、にんにく、干し海老、唐辛子で作る旨辛の調味料で炒めたスパイシーな一皿。ビールとの相性抜群！



This dish goes best with Beer!

パーナ貝の肉詰め、葱油ソース 1 個 / ¥ 300
baked chopped shellfish and ground pork/leek oil sauce(1)

Sò và Thịt băm viên nướng sốt hành

細かくカットしたパーナ貝に豚挽肉やきくらげ、レモングラス、しょうがなどを加えて焼いたジューシーな一品。



海老のココナッツ蒸し ¥ 1,080
steamed shrimp with coconut milk
tôm hấp nước cốt dừa





レモンに似た香りのハーブ“レモングラス”と一緒にホイル焼きに。



ココナッツミルクの甘さの後にチリの辛さがピリっと効いてきます。





細かく刻んだレモングラス入りの豚つくね。ライムは塩に搾って。爽やかな味わいに。



日本でもお馴染みの角煮ですが、ベトナムではココナッツ風味が特徴です。



món cá (catfish)

-  白身魚のホイル焼き、レモングラス風味 ¥1,380
grilled catfish with lemongrass
cá nướng sả cay
-  揚げ魚のピリ辛ココナッツ風味 ¥1,380
fried catfish spicy coconut flavor
cá chiên dừa cay

món thịt (meat dish)



鶏肉と春雨をココナッツミルクとターメリック、唐辛子を加えて辛口に仕上げた料理。

-  ガー・サオ・ラン ¥1,080
chicken & vermicelli stir fried in coconut milk, lemongrass & turmeric
gà xào lăn
-  やみつきアジア唐揚げ ¥800
Deep-fried Chicken spicy sauce
Gà chiên sốt cay
- ヌクナム風味の鶏肉の串焼き ¥900
skewers of chicken fish sauce flavor
Gà nướng

hit menu
ニャーヴェトナム
全店人気メニュー



レモングラスに巻いた豚肉の蜂蜜ソース
grilled pork lemongrass skewers
thịt heo cuốn nướng sả 1本 ¥360

ベトナム豚焼き肉 ¥1,000
sauteed pork asian flavor
thịt heo xào

豚つくねのオープン焼き、ライムソルト添え ¥1,080
grilled pork meatballs with lime & salt
thịt viên nướng

ココナッツ風味の豚角煮 ¥1,500
Braised Pork Belly with coconut milk.
thịt kho trứng

絶対おすすめ♪
ライスにのせて
ライム角煮丼!
ベトナム角煮丼!



jasmine rice
gao thom
¥200

ジャスミンライス

phở (rice noodles)

フォーとはお米の粉が原料のもちもちした食感で平たいかたちの麺。

蒸し鶏のあっさりフォー ¥ 990
w/chicken
phở gà

牛しゃぶのこく旨フォー ¥ 1,080
w/raw beef
phở bò

 ピリ辛豚挽肉のフォー ¥ 1,040
w/spicy ground pork
phở thịt heo xay cay

 ピリ辛豚挽肉入り豆乳スープのフォー ¥ 1,080
soy milk soup w/spicy ground pork, chicken
phở sữa đậu cay

パクチーハム入りパクチースープのフォー ¥ 1,180
coriander (laksa herb) soup w/vietnamese fish cake
phở rau mùi



淡泊な鯰に海老と豚肉で旨味をプラスし、刻みパクチーを加えたハムと、パクチーのペースト入りスープでパクチーが大好きな人にはたまらない一杯です。

具だくさんの炒めフォー
Sautéed noodle
phở xào

¥ 1,240



小皿パクチー
¥ 100

fresh coriander/laksa herb (S) size
rau mùi nhỏ

bún (rice noodles)

ブンはフォーと同じ米粉が原料で丸い形状の麺。

 ハノイのつけ麺、ブン・チャア ¥ 1,250
rice vermicell w/grilled pork
bún chả



ブン・チャアはベトナム風のつけ麺。麺を温かいタレにつけて、つくね等のお肉や野菜と一緒にいただきます。



ココナッツ風味のブン・カレー ¥ 1,180
curry soup (coconut flavor)
w/chicken, rice vermicell
bún cà ri



 旨辛!ブン・ボー・フエ ¥ 1,080
spicy soup (shrimp & lemongrass)
w/beef sinew, rice vermicell
bún bò huế

中部フエの人気ヌードル。干し海老、牛スジ肉の旨味にレモングラスの風味と辛さが効いたスープにやみつき!

※ブン・チャア、ブン・ボー・フエは唐辛子抜きもできますので辛いのが苦手な方はお申し付けくださいませ。

món cơm (rice)

当店で使用しているお米はタイ米です。

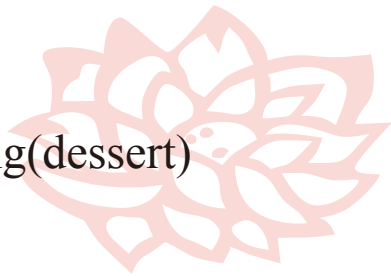
ココナッツ風味のチキンカレー ¥ 1,080
vietnamese Chicken curry
cà ri gà

ベトナムチャーハン ¥ 1,080
vietnamese fried rice
cơm chiên

ライス ¥ 200
jasmine rice
gạo thom



món tráng miệng(dessert)



chè

チェーとは、甘く煮た豆や野菜や果物、海藻、ゼリーなどの具に、ココナッツミルクや、甘いシロップをかけたデザート全般の総称です。

chè chuối

チェー・チュオイ ¥ 600
banana, coconut milk, and tapioca
熟したバナナを甘く煮てココナッツミルクをかけたベトナムでは定番のチェー。



chè cà phê dừa

チェー・カフェ・ズア ¥ 600
vietnamese coffee jelly,coconut pudding, w/coconut milk
ベトナムコーヒーのゼリーと優しい甘さのココナッツプリンとの組み合わせ。

shin tố

果物と氷にコンデンスミルクを加えて作るベトナム風のスムージー。

いちごのシントー ¥ 500
vietnamese smoothie(strawberry,condensed milk)
shin tố dâu



kem



アイスクリームのココナッツミルクがけ ¥ 500
ice cream , coconut milk and tapioca
Kem,nước cốt dừa,bột báng

bánh flan xoài

マンゴープリン ¥ 500
mango pudding



Trà & cà phê tea & coffee (hot or ice)



蓮花茶 ¥ 480
lotus tea
trà sen

ジャスミン茶 ¥ 480
jasmine tea
trà hoa nhài

ベトナムコーヒー ¥ 500
vietnamese coffee(black)
cà phê

練乳入りベトナムコーヒー ¥ 550
vietnamese coffee with condensed milk
cà phê sữa