

**Bites GINGER GRASS BITES** アジアへ誘うひとくち前菜・お一人さま1ピースずつどうぞ!



**MIANG KHAM** ミエンカム 400 /1pc [税込440]  
 - *Egoma Leaf, Raw Tuna, Green Papaya*  
 - エゴマの葉っぱにマグロと青パパイヤを乗せて! スパイスなテイスト

Recommended



**MA-HO PORK & PINEAPPLE** 400 /1pc [税込440]  
 マーホー [ポーク&パイナップル]  
 - *Pork Confit, Pineapple, Caramelized Nuts*  
 - おすすめ! 甘い豚コンフィとパイナップル



**RUMU** ルム 400 /1pc [税込440]  
*Pork miso and candy cabbage*  
 肉味噌とキャンディキャベツ エッグネット包み  
 - トムヤムスパイスを効かせた肉味噌を甘味の強いキャベツと卵で包みました。



**CRAB & LIME LEAF** 400 /1pc [税込440]  
 渡り蟹とバイマックル  
 - たっぶりの蟹をバリバリに揚げた餃子の皮にのせて



**RAW PEPPER, CREAM CHEESE & KIWI** 400 /1pc [税込440]  
 生胡椒・クリームチーズとキウイ  
 - クリームチーズの濃厚さにキウイと生胡椒のアクセント

**Raw & Seafood** バイヤーが買い付けた海鮮をアジアン仕立てをご用意しました



**GOI CUON** 1000 [税込1100]  
*- Shrimp & Chicken*  
 生春巻き Half 650 [税込715]  
 海老と鶏胸肉のゴイクン



**TODAY'S FISH YUM** 1200 [税込1320]  
 本日の鮮魚のヤム・ブラー  
 厳選した鮮魚のお刺身。パクチーや唐辛子と一緒にさっぱり召し上がれ!



**SOM TUM** 1000 [税込1100]  
*- Green Papaya & Seafood Salad*  
 ソムタムタレー  
 - 海鮮の青パパイヤサラダ

**Vietnamese Appetizers**

**CORIANDER SALAD** 1150 [税込1265]  
 パクチーと香り野菜のサラダ Half 650 [税込715]

**CELERY & JAPANESE GINGER PICKLES** 550 [税込605]  
 セロリと茗荷のピクルス

**CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS** 550 [税込605]  
 桂花クリームチーズ・キャラメリゼナッツ

**BÁNH XÈO** 1600 [税込1760]  
*- Vietnam Style Okonomiyaki*  
 ベトナム風お好み焼き・バインセオ  
 - もやしとたっぷり野菜



**DEEP FRIED RICE PAPER SPRING ROLL** 2pc/700 [税込770]  
 ベトナム風揚げ春巻き

**MIÈN XÀO CUA** - *Stir Fried Glass Noodle & Snow Crab* 1300 [税込1430]  
 スワイ蟹のベトナム春雨炒め - ミエン・サオ・クア -

**STEAMED CLAMS** あさりのニョクナム蒸し 1300 [税込1430]

ASIAN HERB アジアンハーブ

ラップスオン 八角が香るほかに甘いソーセージ

ゾーフエ ニンニクと黒胡椒のベトナムハム

LEMONGRASS CREAM レモングラスクリーム

**VIETNAM HAM PLATTER** 1200 [税込1320]  
 ベトナムハム3種盛り 各種ハム・単品 850 [税込935]



チャーカー 豚肉と白身魚のさつま揚げ

**Bamboo Steam**

**BANH CUON STEAMED SPRING ROLL** 2pc/650 [税込715]  
 もちもち! 豚ひき肉のベトナム・蒸し春巻き バイン・クオン

**STEAMED SHRIMP & CELERY GYOZA DUMPLING** 3pc/850 [税込935]  
 海老とセロリの蒸し餃子

**SCALLOP & SHRIMP GYOZA DUMPLING** 3pc/850 [税込935]  
 帆立とエビの蒸し餃子

**BOILED PORK & SHRIMP GYOZA DUMPLING** 3pc/650 [税込715]  
 豚肉と海老の水餃子

**BRAISED IBERIAN PORK** 850 [税込935]  
 ベトナム風イベリコ豚の角煮

**Meat / Fish**

**GAI YAANG** - *Thai Roasted Chicken* 2200 [税込2420]  
 みちのく清流鶏のガイヤーン Recommended  
 - 絶品! 骨付きモモ肉のタイ・ローストチキン [1/2羽]



**MOO YAANG** - *Thai Roasted Pork* 2100 [税込2310]  
 岩中豚のタイローストポーク“ムーヤーン”  
 - パクチーとライムのボン酢仕立て

**NUA YAANG** - *Thai Steak w/ Lime & Tamarind Sauce* 3450 [税込3795]  
 北海道産・土幌黒牛リブロースのヌアヤーン - タイ風・牛ステーキ  
 - ライムとタマリンドのナムチム

**STIR FRIED SOFT SHELL CRAB**  
 - *Raw Black Pepper or Thai Hot Chilli Pepper*  
 ソフトシェルクラブ炒め

RAW BLACK PEPPER 生黒胡椒 1950 [税込2145]

THAI HOT CHILLI PEPPER タイ産・唐辛子“ブリッキーヌ”

**Noodle**

こだわりのオリジナルレシピで開発した生麺をお楽しみください。お好きなタイプの麺に変えることもできます!

フォー | 中太・生米麺 | 幅4mm程のもちもち食感の生米麺。

ブン | 丸・生米麺 | ベトナム北部の麺。シコシコとした歯ざわりの生米麺。

特製ちぢれ卵麺 はしづめ製麺 謹製細ちぢれ麺

生・幅広小麦麺 はしづめ製麺 謹製モチモチ食感の幅広麺

**PHO GA** - *Chicken Pho* 1300 [税込1430]  
 鶏肉のフォー フォー・ガー | 中太・生米麺 |

**PHO BO** - *Beef Pho Recommended* 1600 [税込1760]  
 炭焼き牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー | 中太・生米麺 |

**PHO HAI SHANG** - *Seafood Pho* 1500 [税込1650]  
 海鮮のフォー フォー・ハイサン | 中太・生米麺 |

**BUN BO HUE** - *Hue Spicy Udon Noodle* 1400 [税込1540]  
 フェエの激辛うどん ブン・ボーフェエ | 丸・生米麺 |

**TOM YAM NOODLE** 1500 [税込1650]  
 特製・トムヤムヌードル | 特製ちぢれ卵麺 |

**KHAO SOI** - *Chiang Mai Style Curry Ramen* 1400 [税込1540]  
 チエンマイ風カレーラーメン カオソーイ | 特製ちぢれ卵麺 |

**PAD THAI** - *Thai Style Stir Fried "Yakisoba" Noodle* 1400 [税込1540]  
 パットタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

**BAH MEE HAENG** - *Tossed Egg Noodle w/ Pork* 1300 [税込1430]  
 トムヤムスパイスの豚肉そばろ 汁なしあえ麺 パミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |

**PHAT KHI MAO** - *Stir Fried Spicy Noodle* 1500 [税込1650]  
 激辛! パッキーマオ 生胡椒とバジルが香る激辛・炒め麺 | 幅広・生小麦麺 |

>>> CRAZY HOT --- 更に激辛! クレイジーホットに変更できます。お申し付けください。

**ALL NATURAL**

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

**NO MSG**

化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes

**ZERO TRANS FAT NON GMO**

低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL SALT**

自然製法の塩 Natural Salt

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖 Organic Sugar

**TT WATER**

TT Water

**MILD SPICY**

**HOT!**

**VERY HOT [ON FIRE!]**

**INSTAGRAM**



▶Please note that following will be added as a table charge: ¥275 a person on Weekend & Holidays between 11:00-17:00 / ¥550 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00. テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-17:00までお一人様275円、全日17時以降お一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。