

Appetizer and Soup

goi cuon - shrimp and chicken summer roll
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン

950

[税込1045]



yam woon sen - spicy glass noodle salad **1100**
ヤムウンセン - スパイシー・タイ春雨サラダ [税込1210]



giò xao vietnamese style ham
自家製ベトナムハム ゾーサオ
豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム

650

[税込715]

pad phoon faiden

- stir fried chinese flat cabbage
ターサイの炒め物 パップンファイデーン



1050

[税込1155]



som tam - green papaya thai salad
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ

950

[税込1045]



prawn & fermented tomato

[S] 850 [税込935]

tom yam kung

[M] 1600 [税込1760]

有頭海老、発酵トマトのトムヤムクン

shrimp toast - w/ mango chili sauce

| 2pc | **750**

シュリンプトースト - マンゴーチリソース

[税込825]

vietnamese spring roll

| 2pc | **950**

ベトナム揚げ春巻き

[税込1045]



DIM SUM 点心

pork & shrimp shumai

| 2pc | **600**

豚肉と海老の焼売

[税込660]

lamb & coriander shumai

| 2pc | **600**

ラム肉と筍・パクチーの焼売

[税込660]

pork, shrimp & cheese shumai

| 2pc | **600**

豚肉と海老のチーズ焼売

[税込660]

crab miso, pork & sticky rice shumai

| 2pc | **600**

蟹味噌・もち米焼売

[税込660]

steamed shrimp gyoza

| 2pc | **600**

海老蒸し餃子

[税込660]

recommended

pork shumai w/ porcini & truffle

| 2pc | **900**

ポルチーニ茸とトリュフの豚肉焼売

[税込990]

steamed shrimp & coriander gyoza

| 2pc | **600**

海老とパクチーの蒸し餃子

[税込660]

steamed shrimp & celery gyoza

| 2pc | **600**

海老とセロリの蒸し餃子

[税込660]



pla neung manao

1100

bamboo steamed fish with lime

[税込1210]

産直! 白身魚のライム蒸し

Curry, Rice and Noodles



green curry

1300

- chicken, eggplant and bamboo shoot [税込1430]

鶏肉と茄子、竹の子のグリーンカレー

pho bo

1400

炭焼牛肉と九条葱のフォー フォー・ボー | 中太・生米麺 [税込1540]

gai gapao - stir fried minced chicken with basil

1300

ガイガパオ - フライドエッグ添え

[税込1430]



pad thai

1400

パッタイ - タイ風焼きそば | 中太・生米麺 |

[税込1540]

organic jasmine rice

| S | **300** | L | **450**

オーガニックジャスミンライス

[税込330]

[税込495]



bamii haeng - tossed egg noodle w/ pork **1400**

バミーヘーン | 特製ちぢれ卵麺 |

[税込1540]

トムヤムスパイスの肉味噌あえ麺

ALL NATURAL

NO MSG

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

**LOW TRANS
FAT OIL**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
Low 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

ΠWATER

Πウォーター使用
Π Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 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。

Please Advise Your Waiter of Any Allergies or Dietary Requirements Before Order.

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays/after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

アレルギー・ベジタリアンの方はご注文前にお申し付け下さい。

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。