

Appetizer and Soup

goi cuon - shrimp and chicken summer roll **950**
生春巻き - 海老と鶏胸肉のゴイクン [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]



gò xao vietnamese style ham **650**
自家製ベトナムハム ゾーサオ [税込715]
豚バラ、ミミガー、きくらげの定番ベトナムハム



pad phoon faiden ✓ **1250**
stir fried greens [税込1375]
ミニチンゲン菜の炒め物 パップンファイデー

som tam - green papaya thai salad **950**
ソムタム - シンプルな青パパイヤのサラダ [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 & quail egg | 2pc | **900**
ポルチーニ茸とトリュフ、うずらの焼売 [税込990]

steamed shrimp & colliander 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

"kuroge-wagyu" beef pho bo | 中太・生米麺 | **1600**
炭焼黒毛和牛と九条葱のフォー フォー・ポー [税込1760]

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

PIWATER

PIWATER 使用
PIWater

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。