

# GỎI

Salads サラダ

1. GỎI BÒ CÁI XOONG  
Watercress and grilled beef salad  
クレソンと牛焼肉のサラダ ¥770  
税込 ¥850
2. GỎI ĐU ĐỦ  
Green papaya and steamed chicken salad  
青パパイヤと蒸し鶏のサラダ ¥780  
税込 ¥860
3. GỎI MIẾN TÔM  
Shrimp and vermicelli salad  
海老と春雨のサラダ ¥710  
税込 ¥780



# KHAI VI

Appetizers 前菜

-  1. BÁNH CUỐN  
Steamed spring rolls  
蒸し春巻き ¥590  
税込 ¥650
2. GỎI CUỐN  
Fresh vietnamese spring roll  
生春巻き ¥310  
税込 ¥350
3. RAU MÙI  
Flavored coriander leaves  
おつまみパクチー ¥450  
税込 ¥500
4. ĐẬU PHỤ RƯỚI SỐT CÀ CHUA  
Tomato and coriander tofu  
パクチートマト豆腐 ¥500  
税込 ¥550





- 🌶️ 5. ĐẬU PHỤ MẮM TÔM ¥450  
 Tofu with fermented shrimp miso and chili oil 税込 ¥500  
 豆腐の海老発酵味噌&チリオイルかけ
6. BẮP CẢI LUỘC ¥450  
 Boiled cabbage in egg and fish sauce 税込 ¥500  
 茹でキャベツ ヌクナム玉子タレ
7. RAU MUỐNG LUỘC ¥620  
 Boiled vegetables in Vietnamese soy sauce 税込 ¥690  
 茹で青菜のベトナム醤油タレ

# CÁC MÓN HẦM

Stewed Dishes 煮物



## 1. CANH MƯỚP ĐĂNG

Stewed bitter melon with meat filling ゴーヤの肉詰めスープ煮

¥680

税込 ¥750

## 2. THỊT KHO TÀU

Braised pork with spices 豚の角煮 スパイスの風味

¥950

税込 ¥1,050

## 3. BÒ HẦM ĐẬU PHỤ

Stewed beef tendon with tofu 牛すじと豆腐の煮込み

¥580

税込 ¥640



# XÀO

Stir-Fried 炒め物



-  1. CÀ RI XÀO ¥580  
Stir-fried coconut curry with pork and vegetables 税込 ¥940  
豚肉と野菜のココナッツカレー炒め
2. MƯỚP ĐẮNG XÀO TRỨNG ¥750  
Stir-fried bitter melon with pork and eggs 税込 ¥830  
ゴーヤと玉子と豚肉炒め
3. RAU MUỐNG XÀO TỎI ¥750  
Stir-fried seasonal vegetables with garlic 税込 ¥830  
季節の青菜のにんにく炒め
-  4. MIẾN XÀO VỊ CAY ¥750  
Spicy Stir-fried vermicelli 税込 ¥830  
辛くなくも  
できます  
辛口春雨炒め

# NUƠNG

Grilled Dishes 焼き物

- 1. BÁNH CUỐN NƯỚNG ¥590 税込 ¥650  
Grilled spring rolls 焼き春巻き
- 2. BÒ LÁ LỐT ¥900 税込 ¥990  
Grilled wrap with beef mince and Vietnamese herbs 牛ひき肉のベトナムハーブ包み焼き
- 3. BÁNH XÈO Regular ¥1,340 税込 ¥1,480  
Vietnamese style coconut rice vermicelli pancakes Half ¥850 税込 ¥940  
ベトナム風お好み焼き～海老・豚・野菜のココナッツ風味～



4. GÀ NƯỚNG SẢ  
Grilled lemongrass chicken  
鶏のレモングラス焼き

¥680  
税込 ¥750

5. CHÀ CÁ  
Fried white fish with turmeric  
and dill (Hanoi's specialty)  
ハノイ名物 白身魚の香草揚げ焼き  
～ターメリックとディルの風味～

Regular ¥1,250 税込 ¥1,380  
Half ¥710 税込 ¥780

+SET BÚN +Rice Noodle +ブン ¥300 税込 ¥330

6. CÁNH GÀ NHỎ THỊT NƯỚNG ¥600 税込 ¥660  
Chicken wing gyoza +1本 ¥270 税込 ¥300  
手羽先ぎょうざ





# CHIÊN

Fried Dishes 揚げ物

- 1. NEM RÁN ¥700 税込 ¥770  
Fried spring rolls 揚げ春巻き +1本 ¥320 税込 ¥350
- 2. TÔM CHIÊN BÁNH MÌ ¥680  
Dill-flavored shrimp toast デイル風味海老トースト 税込 ¥750
- 3. BÁNH GỖ Vietnamese fried gyoza 2p ¥410 税込 ¥450  
ベトナム風揚げぎょうざ(豚耳・キクラゲ・春雨など具沢山) 4p ¥680 税込 ¥750
- 4. CUA CHIÊN ¥860  
Fried soft shell crab ソフトシェルクラブの唐揚げ 税込 ¥950





5. ĐẬU PHỤ CHIÊN MẮM TÔM ¥500  
Fried tofu with fermented shrimp miso 税込 ¥550  
揚げ豆腐の海老発酵味噌タレ

6. NGÔ CHIÊN BƠ ¥500  
Fried corn 揚げとうもろこし 税込 ¥550

7. PHÔNG TÔM ¥290  
Shrimp crackers えびせん 税込 ¥320

8. KHOAI TÂY CHIÊN ¥500  
Garlic butter fries 税込 ¥550  
ガーリックバターフライドポテト



# CÁC MÓN KHÁC

Others その他おススメ



1. TÔM CHIÊN SẢ Fried shrimp with garlic Regular ¥1,170 税込 ¥1,290  
カリカリ海老のレモングラス揚げ Half ¥670 税込 ¥740
2. NEM NƯỚNG SẢ Grilled pork meat ball with lemongrass ¥580 税込 ¥640  
豚つくねレモングラス焼き(2本) +1本 ¥260 税込 ¥290
3. BÁNH KHỌT coconut rice vermicelli pancakebolls with shrimp ¥1,270 税込 ¥1,400  
ベトナム風たこ焼き



3



4. NỘM CÀ TÍM Grilled eggplant salad ¥620  
 焼きナスの挽肉のせサラダ仕立て 税込 ¥690

5. NỘM TAI HEO Pig ear salad ¥480  
 豚耳サラダ 税込 ¥530

6. LẠC LUỘC Boiled peanuts ¥380  
 茹で落花生 税込 ¥420

7. SƯỜN NƯỚNG Grilled spareribs ¥680  
 焼きスペアリブ 税込 ¥750



# CƠM

Rice 飯

ご飯大盛り +¥110 (税込)  
Large rice Cơm nhiều  
パクチー大盛り ¥150 (税込)  
Extra coriander được nhiều rau mùi



1. CƠM THỊT LỢN SỐT TƯƠNG ỚT ¥860  
Pork chili rice 豚チリ飯 税込 ¥950

2. CƠM THỊT KHO TÀU ¥900  
Braised pork rice 角煮飯 税込 ¥990

3. CƠM GÀ Regular ¥780 税込 ¥860  
Vietnamese chicken rice 越南鶏飯 Half ¥410 税込 ¥450  
目玉焼き Fried egg Trứng ốp-là +¥110 (税込)



# BÁNH MÌ

Banh Mi Sandwich バインミー サンドイッチ



¥700 税込 ¥770

お好きな具材を右記から2種類お選びください。+¥150 (税込)で具材追加できます。

Please select two ingredients from the right.  
You can add one more ingredient for an additional 110 yen.

Hãy chọn 2 loại nhân tùy thích theo menu bên phải.  
Thêm 100yen để chọn được 3 loại nhân.

• **ỐP LẾT**  
Omelet オムレツ

• **PATE**  
Patty パテ

• **GIÒ LỤA**  
Ham ハム

• **THỊT NƯỚNG**  
Grilled pork 焼き豚

パクチー大盛り ¥150 (税込)  
Extra coriander  
Được nhiều rau mùi

生唐辛子 ¥50 (税込)  
Raw chili  
Ớt sống

# PHỞ

Rice Noodles 米麺

麺の大盛り ×1.5玉 ¥110 (税込) ×2玉 ¥220 (税込)  
パクチー多め無料 パクチー大盛り ¥150 (税込)  
生唐辛子 ¥50 (税込)

パクチーなしや、レモン、チリソースが欲しい人は、  
お気軽にスタッフまで。

Medium size +¥110 Large size +¥220 Extra coriander ¥150 Raw chili ¥150

If you not want coriander, or if you want lemon,  
or chili sauce, please let our staff know.

Lượng mì 1.5 gói +¥110 2 gói +¥220  
Thêm ¥150 được nhiều rau mùi. Ớt sống ¥150

Quý khách không ăn rau mùi, muốn thêm chanh,  
ớt và tương ớt xin hãy gọi nhân viên phục vụ.



## PHỞ GÀ

Steamed chicken pho

あっさり蒸し鶏のフォー ¥730 税込 ¥800



## PHỞ BÒ HẪM

Beef tendon pho

牛すじのフォー ¥810 税込 ¥890



## PHỞ BÒ TÁI

Beef pho

牛しゃぶのフォー ¥810 税込 ¥890



## PHỞ GÀ CÀ CHUA

Steamed chicken and tomato pho

蒸し鶏とトマトのフォー ¥820 税込 ¥900



## PHỞ BÒ HẪM CÀ CHUA

Beef tendon and tomato pho

牛すじとトマトのフォー ¥900 税込 ¥990



## PHỞ BÒ TÁI CÀ CHUA

Beef and tomato pho

牛しゃぶとトマトのフォー ¥900 税込 ¥990



**BÚN BÒ HUẾ**  
Spicy roast beef noodles  
done in Hue-style  
フエ名物  
牛焼肉のせ汁麺  
¥900 税込 ¥990



**BÚN RIÊU CUA**  
Crab broth noodles  
with shrimp balls  
ハイフォン名物  
海老団子入り蟹汁麺  
¥900 税込 ¥990



**PHỞ THỊT KHO TÀU**  
Braised pork pho with Chinese five spices  
豚角煮五香粉フォー ¥900 税込 ¥990



**PHỞ THỊT LỢN CAY**  
Pork chili sauce pho  
豚チリソースのフォー ¥860 税込 ¥950



**PHỞ RAU SỮA ĐẬU NÀNH**  
Vegetable and soy milk pho  
温野菜と豆乳スープのフォー ¥800 税込 ¥880



**PHỞ THỊT NƯỚNG**  
Grilled pork pho done  
in tsukemen  
(dipping noodle) style  
焼き豚肉のつけ麺フォー  
【麺量1.5玉】  
¥840 税込 ¥930



**PHỞ XÀO**  
Stir-fried pork  
and vegetable pho  
豚肉と野菜の炒めフォー  
¥890 税込 ¥980

# ★ベトナム各地のbeer★

ベトナムビール  
1周セット  
6本 ¥3,900  
税 ¥4,290



**ダイビエット** ¥750 税 ¥820  
タイビン市で造られている  
ベトナム唯一の黒ビール。  
少し甘く、コクがあり飲みやすい。

**サイゴン スペシャル**  
¥750 税 ¥820  
333と同じ会社のビール。  
厳選された原料のみから造られた、  
ヨーロッパテイストのビール。  
コクがあるが、後味は軽く  
すっきりしている。



**ビア ハノイ** ¥650 税 ¥710  
北部のメジャーなビール。  
ホップが香るタイトな飲み口に、  
甘みを感じる後味。



**フダ** ¥750 税 ¥820  
古都フエの地ビール。  
すっきりしていてキレが良い。  
親会社はカールスバーグ。



**ラルー** ¥750 税 ¥820  
東洋で一番古いビール。  
中部都市ダナンで飲まれている。  
少し酸味がある口当たりと、  
すっきりとしたのど越し。  
**缶に変わりました**



**333 (バーバーバー)** ¥550 税 ¥600  
ベトナム国内で最もメジャーな、  
サイゴン社のビール。キレが良く、  
すっきり爽やかな味わい。

飲みやすい!!  
**フルーツビア**  
各 ¥550 税 ¥600  
マンゴービール  
グアバビール

生ビール **ハイネケン** ¥550 税 ¥600

ノンアルコールビール ¥400 税 ¥440

ビアダー (ベトナムスタイル水入りビール) ¥400 税 ¥440

## ★ワイン★

ベトナム料理はワインとの相性もいいです

イタリア産

**ドニーニ**  
フレッシュなフルーティ

赤  
白

メルロー  
シャルドネ

グラス  
デキャンタ(500ml)

¥500 税 ¥550  
¥1,700 税 ¥1,870

シチリア産

**カンティーネ セツァツリ** **メディテラニコ**  
DOCシチリア オーガニック

赤  
白

ネロダヴォラ  
グラーコ

ボトル

¥2,800 税 ¥3,080

ベトナム産

**エクセレンス**  
高級地帯ダラット産、すっきりとした辛口

赤  
白

カベネソーヴィニヨンメルロー  
シャルドネ

ハーフボトル

¥1,580 税 ¥1,740

ソフトドリンク・ノンアルコールドリンクは、裏面にございます。



★ベトナム焼酎★ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り 米、炭酸セット ¥300



ネブモイ (もち米)

40度  
グラス ¥540 税込 ¥600  
ボトル ¥3,500 税込 ¥3,850

もち米とシナモン等を加えた麹を原料とする。ナッツ系の香ばしい香りと、ほのかな甘さで飲みやすい。



ネブカム (黒米)

29度  
グラス ¥540 税込 ¥600  
ボトル ¥3,500 税込 ¥3,850

ほのかに黒蜜にも似た、紹興酒のような味わい。東洋のシュリー酒とも称される。



ルアモイ (米)

40度  
グラス ¥590 税込 ¥650  
ボトル ¥3,500 税込 ¥3,850

くせのない柔らかい口当たりで、ほのかな甘さが特徴。爽やかな味は料理と好相性。



初めてのの方にオススメ!!

3酒 飲み比べセット ¥770 税込 ¥850

ネブモイを炭酸とタイムで割ったオリジナルハイボール

ネブボール ¥550 税込 ¥610

ネブカムを炭酸とレモンで割ったオリジナルハイボール

カムボール ¥550 税込 ¥610

ルアモイを炭酸とレモンで割ったオリジナルハイボール

ルアモイボール ¥600 税込 ¥660

★サワー・焼酎・ハイボール★

はす花茶ハイ	(温・冷)	¥450 税込 ¥500
ウーロンハイ	(温・冷)	¥450 税込 ¥500
レモンサワー		¥450 税込 ¥500
豆乳ハイ		¥450 税込 ¥500
マンゴーサワー		¥500 税込 ¥550
グワバサワー		¥500 税込 ¥550
カルピスサワー		¥450 税込 ¥500
ざくろ酢サワー		¥500 税込 ¥550
カラマンシー(優しい柑橘系)酢サワー		¥500 税込 ¥550
モモ酢サワー		¥500 税込 ¥550
ハノイハイ (ルアモイのハス花茶割り)		¥500 税込 ¥550
生ライムサワー		¥550 税込 ¥610
自家製ジンジャーサワー		¥550 税込 ¥610
自家製ジンジャーハイ		¥550 税込 ¥610

ハイボール	¥450 税込 ¥500
ハノイハイボール (角・ネブカム・ソーダ)	¥550 税込 ¥610
モンsoonハイボール (角・レモン・グラス・コップ・ミカンの葉)	¥550 税込 ¥610

★梅酒★

梅酒 (ロック・ソーダ・お湯割り)	¥500 税込 ¥550
マンゴー梅酒 梅酒のマンゴージュース割り	¥530 税込 ¥590
ウイスキーコーク	¥650 税込 ¥720
ネブモイコーク	¥750 税込 ¥830
マリブコーク	¥600 税込 ¥660
ココナッツマンゴー	¥600 税込 ¥660

funfo

02

チヨップス  
吉祥寺店  
テイクス

★ソフトドリンク★ (温・冷)

Alcohol-free drink

コーラ	¥280	税込 ¥310	ざくろ酢ソーダ	¥400	税込 ¥440
ノンアルコールビール	¥400	税込 ¥440	カラマンシー酢ソーダ (優しい柑橘系)	¥400	税込 ¥440
マンゴージュース	¥400	税込 ¥440	モモ酢ソーダ	¥400	税込 ¥440
マンゴーソーダ	¥400	税込 ¥440	はす花茶グラス (温・冷)	¥280	税込 ¥310
グアバジュース	¥400	税込 ¥440	はす花茶ポット (温)	¥480	税込 ¥530
グアバソーダ	¥400	税込 ¥440	ウーロン茶 (温・冷)	¥280	税込 ¥310
カルピスジュース	¥400	税込 ¥440	自家製生姜茶 (温・冷)	¥400	税込 ¥440
カルピスソーダ	¥400	税込 ¥440	スパイス入りで体が温まります。		
グアバカルピス	¥400	税込 ¥440	チャー・チャイン(フイム茶) (温・冷)	¥400	税込 ¥440
			ハス花茶にライムを搾ったベトナム版レモンティー		
			ベトナムコーヒー (温・冷)	¥400	税込 ¥440



ハス花茶  
緑茶にハスの花を添えた、縁起好む愛飲したと言われる、爽やかな花の香りが特徴のお茶です。



ベトナムコーヒー  
たっぷりの豆をアルミフィルターでゆっくり抽出するので、とても濃いです。コンデンスミルクは抜くこともできます。

★ベトナムスイーツ★ Tráng Miếng

Chè チュー

ベトナムを代表するスイーツで、日本でいうところの「ぜんざい」です。体や美容に良いものが多い、「医食同源」スイーツです。

冷たいチュー

クラッシュアイスが入った冷たいスイーツです。



白玉と緑豆・小豆と  
ココナッツミルク

+¥110 (税込) で  
黒もち米を追加できます。

¥500 税込 ¥550

温かいチュー

ココナッツ風味の素朴でどこか懐かしいスイーツです。



黒もち米とココナッツミルク

¥500 税込 ¥550



バナナフリッターの  
バニラアイス添え

¥500 税込 ¥550



かぼちゃと白玉のチュー

¥500 税込 ¥550