

## アオババ人気料理ランキング ベスト20！

|     |                             |                          |        |
|-----|-----------------------------|--------------------------|--------|
| 1位  | ゴイクン (生春巻き) 1本～             | Gỏi Cuốn                 | ¥330   |
| 2位  | 牛肉3種類盛りフォー (半生肉&茹で肉&煮込みすじ肉) | Phở Bò Đặc Biệt          | ¥880   |
| 3位  | 青いパイアと海老と煮豚のサラダ             | Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt       | ¥780   |
| 4位  | チャーソー (揚げ春巻き)               | Chả Giò                  | ¥800   |
| 5位  | 豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～            | Heo Xiên Nướng           | ¥380   |
| 6位  | もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き 1本～      | Gà Nướng Sữa Chua        | ¥380   |
| 7位  | 海老のマヨチリソース                  | Tôm Chiên Sốt Mayonnaise | ¥880   |
| 8位  | チキンのココナッツカレー フランスパンと一緒に     | Cà-Ri Gà                 | ¥880   |
| 9位  | バインセオ (ベトナム版お好み焼き)          | Bánh Xèo                 | ¥1,350 |
| 10位 | 海老の塩ガーリック揚げ                 | Tôm Rang Muối            | ¥980   |
| 11位 | ブンチャー (スペシャル混ぜ混ぜ麺)          | Bún Chả Đặc Biệt         | ¥880   |
| 12位 | ベトナム蟹チャーハン                  | Cơm Chiên Cua            | ¥880   |
| 13位 | 豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～        | Thịt Kho Trứng Nước Dừa  | ¥680   |
| 14位 | 蓮の茎と海老と煮豚の甘酸っぱいサラダ          | Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt     | ¥780   |
| 15位 | 親鳥とラウラム(タデ)の和えもの            | Gà Bóp Rau Răm           | ¥880   |
| 16位 | イカのサクサク衣揚げ 焦がしガーリックバター炒め    | Mực Chiên Bơ             | ¥680   |
| 17位 | 鶏肉のフォー                      | Phở Gà                   | ¥780   |
| 18位 | ブンボーフェ (古都フェの辛い肉うどん)        | Bún Bò Huế               | ¥800   |
| 19位 | 茹で牛すね肉のさっぱりサラダ 黒胡麻せんべいと一緒に  | Gỏi Bắp Bò Áo Bà Ba      | ¥1,100 |
| 20位 | 空芯菜のにんにく炒め                  | Rau Muống Xào tỏi        | ¥880   |

## ここでしか味わえない変り種料理 ベスト5！

|    |                          |                     |        |
|----|--------------------------|---------------------|--------|
| 1位 | 豚チカブおっぱい焼肉 現地で大人気！       | Vú Heo Nướng        | ¥980   |
| 2位 | カエルのスパイシーレモングラスチリ炒め      | Ếch Xào Sả Ớt       | ¥1,280 |
| 3位 | ベトナムの皮付き塩豚               | Heo Muối Chiên Giòn | ¥880   |
| 4位 | 牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き         | Bò Nướng Lá Lốt     | ¥980   |
| 5位 | ボールックラック (ベトナムのコロコロステーキ) | Bò Lúc Lắc          | ¥1,200 |

## 春巻き/米粉料理

## Món Cuốn



ゴイクン（生春巻き）



チャーゾー（揚げ春巻き）



バインクン（蒸し春巻き）



バインセオ（ベトナム版お好み焼き）



バインイト（海老のもちもち蒸し団子）

- 1 ゴイクン（生春巻き） 1本
- 2 チャーゾー（揚げ春巻き） 4本
- 3 バインクン（蒸し春巻き） 4本
- 4 バインイト（海老のもちもち蒸し団子） 4個
- 5 バインセオ（ベトナム版お好み焼き）

**Gỏi Cuốn** ¥330/本

**Chả Giò** ¥800

**Bánh Cuốn** ¥880

**Bánh Ít** ¥880

**Bánh Xèo** ¥1,350



## ベトナムのサラダ&えびせん

## Món Gỏi



青いパパイヤのサラダ



蓮の茎と海老の甘酸っぱいサラダ



パクチー&クルトンのフレッシュグリーンサラダ

- 1 蓮の茎と海老と煮豚の甘酸っぱいサラダ
- 2 青いパパイヤと海老と煮豚のサラダ
- 3 パクチーのフレッシュグリーンサラダ

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt</b> | ¥780 |
| <b>Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt</b>   | ¥780 |
| <b>Xà Lách Trộn Dầu Dấm</b> | ¥780 |

## ベトナム鍋

## Món Lẩu



シーフードのタイ風辛酸っぱい鍋



牛肉のスパイシー鍋

- 1 シーフードのタイ風辛酸っぱい鍋
- 2 牛肉のスパイシー鍋

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Lẩu Thái Hải Sản</b> | ¥1,500 |
| <b>Lẩu Bò</b>           | ¥1,500 |



## 野菜/豆腐

## Món Rau / Đậu Hủ



ラウルク（温野菜の盛り合わせ）



ベトナム高菜漬け



ライムリーフ風味ポテトオムレツ



えびせん



フライドポテト



揚げ豆腐  
臭い海老だれで



レンコンの肉詰め揚げ



インゲン豆のにんにく炒め



空芯菜のにんにく炒め

- 1 おつまみベトナム高菜漬け
- 2 えびせん
- 3 フライドポテト
- 4 少数民族の揚げ豆腐 マムトム臭い海老だれで
- 5 メコンデルタのライムリーフ風味ポテトオムレツ
- 6 レンコンの肉詰め揚げ
- 7 インゲン豆のにんにく炒め
- 8 空芯菜のにんにく炒め ※季節メニュー
- 9 ラウルク（温野菜の盛り合わせ 肉海老煮ダレで）

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Dưa Cải Chua</b>               | ¥280 |
| <b>Bánh Phồng Tôm</b>             | ¥280 |
| <b>Khoai Tây Chiên</b>            | ¥380 |
| <b>Đậu Hủ Chiên Mắm Tôm</b>       | ¥400 |
| <b>Trứng Chiên Lá Chanh</b>       | ¥650 |
| <b>Củ Sen Nhồi Thịt Chiên</b>     | ¥680 |
| <b>Đậu Que Xào tỏi</b>            | ¥680 |
| <b>Rau Muống Xào tỏi</b>          | ¥880 |
| <b>Rau Luộc Thập Cẩm Kho Quẹt</b> | ¥780 |



## 鶏肉

## Món Gà



もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き 1本〜



チキンのココナッツカレー フランスパンと一緒に



鶏肉とカシュナッツの甘辛炒め



砂肝と香味野菜のサテ炒め



ベトナムの手羽先の唐揚げ



なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味



鶏足もみじのスイートチリ炒め



- 1 もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き 1本〜
- 2 なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味
- 3 鶏足もみじのスイートチリ炒め
- 4 ベトナムの手羽先の唐揚げ 特製海老田麩のせ
- 5 砂肝と香味野菜のサテ炒め ※季節メニュー
- 6 鶏肉とカシュナッツの甘辛炒め
- 7 チキンのココナッツカレー フランスパンと一緒に

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Gà Nướng Sữa Chua</b>           | ¥380/本 |
| <b>Sụn Gà Núp Lùm</b>              | ¥580   |
| <b>Chân Gà Chiên Sốt Chua Ngọt</b> | ¥680   |
| <b>Cánh Gà Rang Muối</b>           | ¥780   |
| <b>Mề Gà Xào Sa Tế</b>             | ¥780   |
| <b>Gà Xào Hột Điều</b>             | ¥780   |
| <b>Cà-Ri Gà + Bánh Mì</b>          | ¥880   |



# 豚肉

# Món Heo



ベトナムの茹で豚 緑野菜と香草とライスペーパーで巻いて



豚肩ロースの屋台風串焼き



豚チチカブおっぱい焼肉



茹で豚コブクロ 発酵海老ダレで



豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め



豚足の甘辛ヌックナム炒め



豚の角煮と煮卵 ～ココナツジュース煮～



手ごねベトナム焼きつくね

|   |                        |                                      |        |
|---|------------------------|--------------------------------------|--------|
| 1 | 豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～       | <b>Heo Xiên Nướng</b>                | ¥380/本 |
| 2 | 手ごねベトナム焼きつくね 1本～       | <b>Thịt Heo Viên Nướng</b>           | ¥380/本 |
| 3 | 豚の角煮と煮卵 ～ココナツジュース煮～    | <b>Thịt Kho Trứng Nước Dừa</b>       | ¥680   |
| 4 | 茹で豚子袋 発酵海老ダレで          | <b>Dồi Trường Luộc Chấm Mắm Tôm</b>  | ¥780   |
| 5 | 豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め         | <b>Dồi Trường Xào Dưa Chua</b>       | ¥780   |
| 6 | 豚足の甘辛ヌックナム炒め           | <b>Chân Giò Heo Xào Mặn Ngọt</b>     | ¥780   |
| 7 | 豚チチカブおっぱい焼肉 現地で大人気！    | <b>Vú Heo Nướng</b>                  | ¥980   |
| 8 | 茹で豚 緑野菜と香草とライスペーパーで巻いて | <b>Bánh Tráng Cuốn Thịt Heo Luộc</b> | ¥980   |



# 牛肉

# Món Bò



茹で牛すね肉のさっぱりサラダ 黒胡麻せんべいと一緒に



牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き



ベトナムのコロコロステーキ

ベトナムの牛しゃぶしゃぶ 生野菜と一緒にライスペーパーで巻いて



- 1 茹で牛すね肉のさっぱりサラダ 黒胡麻せんべいと一緒に
- 2 牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き ※季節メニュー
- 3 ベトナムの鉄板コロコロステーキ
- 4 ベトナムの牛しゃぶしゃぶ 生野菜と一緒にライスペーパーで巻いて

**Gỏi Bắp Bò Áo Bà Ba** ¥1,100

**Bò Nướng Lá Lốt** ¥980

**Bò Lúc Lắc** ¥1,200

**Bò Nhúng Giấm** ¥1,280



# 海鮮

# Món Hải Sản



海老の塩ガーリック揚げ 特製海老田麴のせ



海老の甘酸っぱいタマリンドソース



海老とイカのチリレモングラス炒め



海老のマヨチリソース



海老の串焼き グリーンレモンチリソース



カエルのスパイシーレモングラスチリ炒め



イカのサクサク衣揚げ 焦しバター風味



ハマグリのレストラン蒸し

- 1 海老とイカのチリレモングラス炒め
- 2 海老のマヨチリソース
- 3 海老の塩ガーリック揚げ 特製海老田麴のせ
- 4 海老の甘酸っぱいタマリンドソース
- 5 海老の串焼き グリーンレモンチリソース
- 6 イカのサクサク衣揚げ 焦がしガーリックバター炒め
- 7 ハマグリのレストラン蒸し
- 8 カエルのスパイシーレモングラスチリ炒め

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <b>Hải Sản Xào Sả Ớt</b>             | ¥880   |
| <b>Tôm Chiên Sốt Mayonnaise</b>      | ¥880   |
| <b>Tôm Rang Muối</b>                 | ¥980   |
| <b>Tôm Rang Me</b>                   | ¥980   |
| <b>Tôm Nướng Muối + Muối Ớt Xanh</b> | ¥1,000 |
| <b>Mực Chiên Bơ</b>                  | ¥680   |
| <b>Nghêu Hấp Sả</b>                  | ¥780   |
| <b>Ếch Xào Sả Ớt</b>                 | ¥1,280 |



# アオババ、お薦めメニュー！

ホーチミンからやってきた現在大流行の人気メニューが、岡山アオババに初上陸。  
目の前で完成するできたて熱々料理、独特の香りと味わいをお楽しみください！

## Heo Muối Chiên Giòn

「ヘオムイチン」 880円/2人 1500円/4-5人

### ベトナムの皮付き塩豚

スパイスでじっくり煮込んだ皮付き豚バラ肉を  
高温の油で揚げると、皮目がパリッパリの食感に。  
特製甘辛ダレを付けて。ベトナム人が大好きな定番料理。



## Gà Bóp Rau Răm

※季節メニュー 880円 「ガーボップラウラム」

### 親鳥とラウラム(タデ)の和えもの

国産の親鳥をじっくり煮込んでます。  
ベトナム人はこの歯ごたえのあるコリコリの親鳥が大好き。  
ラウラム(タデ)と甘酸っぱく辛く和えてベトナムビールにピッタリ！



## Nấm Hải Sản Giây Bạc

「ナムハイサンヤイバック」 980円

### シーフードとキノコ類のホイル蒸し

海老やイカなどとキノコ類を甘辛ソースでとろっと炒めて  
ホイルで巻いて香りを閉じ込めてます。  
ホイルを開けば香りが一気に広がり、熱々のまま楽しめます。



## Thịt Ba Rọi Hấp Tía Tô

980円 「ハップティアトー」

### 豚バラのしそレモングラス蒸し

たっぷりのしそと刻んだレモングラスに秘伝だれに絡めたお肉を  
ベトナム特製蒸し器で10分ほど蒸せば出来上がり。  
ピリ辛の腐乳だれに付けて召し上がってください。



# フォー

# Món Phở



牛肉3種類盛りフォー



半生牛肉の  
フォー



茹で牛すね肉の  
フォー



煮込み牛すじ肉の  
フォー



鶏肉のフォー



野菜のフォー



フォー玉子スープ

- 1 牛肉3種類盛りフォー (半生牛肉 & 茹で牛すね肉 & 煮込み牛すじ肉)
- 2 半生牛肉のフォー
- 3 茹で牛すね肉のフォー
- 4 煮込み牛すじ肉のフォー
- 5 ガーリック風味のスタミナ炒め牛肉のフォー
- 6 鶏肉のフォー
- 7 旬野菜のフォー
- 8 チキンのココナッツカレーフォー
- 9 フォーの玉子スープ

**Phở Bò Đặc Biệt** ¥880

**Phở Bò Tái** ¥780

**Phở Bò Chín** ¥780

**Phở Bò Gân** ¥780

**Phở Bò Tái Lăn** ¥780

**Phở Gà** ¥780

**Phở Rau** ¥780

**Phở Cà-ri Gà** ¥880

**Tiết Hột Gà Chén** ¥150



スタミナ炒め牛肉のフォー



チキンのココナッツカレーフォー





## ベトナムの汁麺

## Món Nước Thông Dụng



**Bún Bò Giò Heo**

「ブンボージョーヘオ」  
豚足入り辛い牛肉うどん



**Bún Bò Huế**

「ブンボーフエ」  
名物辛い牛肉うどん



**Miến Gà**

「ミエンガー」  
鶏と竹の子のスープ春雨



**Miến Hải Sản**

「ミエンハイサン」  
海鮮スープ春雨



※Không có ngày Thứ 7-Chủ nhật

**Bún Riêu Cua**

「ブンリウクア」  
蟹ダシ団子汁ビーフン ※平日のみ



**Bánh Canh Gà**

「バインカン」  
鶏肉タピオカもちもち麺



**Hủ Tiếu Nam Vang**

「フーティユナンヴァン」  
メコンデルタの汁麺



**Hủ Tiếu Giò Heo**

「フーティユジョーヘオ」  
豚足入り海老米麺

- 1 ブンボージョーヘオ (豚足入り辛い牛肉うどん)
- 2 ブンボーフエ (古都フエの辛い肉うどん)
- 3 ミエンガー (鶏と竹の子のスープ春雨)
- 4 ミエンハイサン (海鮮スープ春雨)
- 5 バインカンガー (鶏肉もちもちタピオカ麺)
- 6 フーティユナンヴァン (メコンデルタのあっさり汁麺)
- 7 フーティユジョーヘオ (豚足・海老入りメコンデルタのあっさり汁麺)
- 8 ブンリウクア (蟹ダシ団子汁ビーフン) ※平日のみ

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Bún Bò Giò Heo</b>   | ¥880 |
| <b>Bún Bò Huế</b>       | ¥800 |
| <b>Miến Gà</b>          | ¥780 |
| <b>Miến Hải Sản</b>     | ¥880 |
| <b>Bánh Canh Gà</b>     | ¥780 |
| <b>Hủ Tiếu Nam Vang</b> | ¥880 |
| <b>Hủ Tiếu Giò Heo</b>  | ¥950 |
| <b>Bún Riêu Cua</b>     | ¥880 |



# 混ぜ混ぜ麺

## Bún



ブンチャー（スペシャル混ぜ混ぜ麺）



豚焼肉と緑野菜の混ぜ混ぜ麺



揚げ春巻きの緑野菜の混ぜ混ぜ麺



豆腐と豚ホルモンの混ぜビーフン



豆腐の発酵海老ダレ混ぜビーフン

- 1 ブンチャー（スペシャル混ぜ混ぜ麺）  
（焼きつくね・豚焼肉・揚げ春巻き・緑野菜・香草など…）
- 2 ブンティットヌン（豚焼肉の混ぜ混ぜ麺）
- 3 ブンチャーゾー（揚げ春巻きの混ぜ混ぜ麺）
- 4 豆腐と豚ホルモンスPECIALの発酵海老ダレ混ぜビーフン  
（豚バラ肉・豚子袋・豚舌・豚腎臓・揚げ豆腐・緑野菜・香草など…）
- 5 豆腐の発酵海老ダレ混ぜビーフン

**Bún Chả Đặc Biệt** ¥880

**Bún Thịt Nướng** ¥850

**Bún Chả Giò** ¥850

**Bún Đậu Đặc Biệt** ¥880

**Bún Đậu Mắm Tôm** ¥680



## ごはん・炒め麺

## Món Cơm / Phở Mì Xào



ベトナム蟹チャーハン



ベトナム海鮮チャーハン



コムスン（豚焼肉のつけ皿ごはん）



コムガー（ベトナムチキンライス）



甘辛い煮豚と高菜の土鍋焼きごはん



フォーサオ（ベトナムの焼きフォー）



牛肉のインスタント麺焼きそば



- 1 ベトナム蟹チャーハン
- 2 ベトナム海鮮チャーハン
- 3 コムスン（豚焼肉のつけ皿ごはん）
- 4 コムガー（ベトナムチキンライス：フライドチキン＆チャーハン）
- 5 甘辛い煮豚と高菜の土鍋焼きごはん
- 6 ごはん（大/小）
- 7 フォーサオ（ベトナムの焼きフォー）
- 8 ミーサオ（牛肉のインスタント麺焼きそば）

**Cơm Chiên Cua** ¥880

**Cơm Chiên Hải Sản** ¥880

**Cơm Sườn** ¥880

**Cơm Gà Xối Mỡ** ¥980

**Cơm Thịt Kho Dưa Cải Chua** ¥780

**Cơm Trắng** ¥400/200

**Phở Xào** ¥780

**Mì Xào Bò** ¥780



# バインミー (ベトナムバゲットサンドイッチ)

## Bánh Mì

フランスの食文化を受け継ぐベトナムには、美味しいサンドイッチがあります！

軽くて皮がパリッパリのバゲットに、中身の具材はベトナム本場そのまんま、遂に岡山にバインミーが登場！



1 ベトナムハム

**Bánh Mì Chả Lụa**

¥550

2 豚焼肉

**Bánh Mì Thịt Nướng**

¥600

3 スペシャル (ハム&豚焼肉)

**Bánh Mì Đặc Biệt : Chả Lụa + Thịt Nướng**

¥650

※ 他に入ってる具材は、手作りパテ、キュウリ、なます、パクチー、ネギ、ココナッツマーガリン…に特製ソース

※バインミーはテイクアウトできます！

**※Bánh Mì Có Đem Về**

