

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	空芯菜のにんにく炒め	Rau Muống Xào Tỏi	¥880
6位	アオババ特製 ベトナムのカリッカリ塩豚	Thịt Ba Chỉ Chiên Giòn	¥950
7位	海老のマヨチリソース	Tôm Chiên Sốt Mayonnaise	¥880
8位	豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～	Heo Xiên Nướng	¥380
9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
10位	牛肉のレモングラス巻きの網焼き 1本～	Bò Nướng Sả	¥350
11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
12位	ブンチャー (スペシャル混ぜ混ぜ麺)	Bún Chả Đặc Biệt	¥880
13位	バインセオ (ベトナム版お好み焼き)	Bánh Xèo	¥1,350
14位	バインクン (蒸し春巻き)	Bánh Cuốn	¥880
15位	バインイト (海老のもちもち蒸し団子)	Bánh Ít	¥880
16位	ブンボーフエ (古都フエの辛い肉うどん)	Bún Bò Huế	¥800
17位	ベトナム蟹チャーハン	Cơm Chiên Cua	¥880
18位	豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～	Thịt Kho Trứng Nước Dừa	¥680
19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
20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

ここでしか味わえない変り種料理 ベスト5！

1位	カエルのスパイシーココナッツカレー & バゲット	Ếch Xào Lăn	¥1,350
2位	牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き	Bò Nướng Lá Lốt	¥980
3位	豚バラ肉のしそレモングラス蒸し	Thịt Ba Rọi Hấp Tía Tô	¥980
4位	ボーター (ベトナムの鉄板焼肉)	Bò Nè	¥1,300
5位	バインカン (鶏肉タピオカもちもち麺)	Bánh Canh Gà	¥780

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）



バインベオ（フエの小皿の蒸し餅 海老田麩とネギ油のせ）

- 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 バインベオ（フエの小皿の蒸し餅 海老田麩とネギ油のせ） 6皿
- 6 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 Bèo	¥840
Bánh Xèo	¥1,350



青いパパイヤと海老のサラダ



蓮の茎と海老の甘酸っぱいサラダ



コリコリ親鳥とラウラム(タデ)のサラダ



パクチー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 コリコリ親鳥とラウラム(タデ)のサラダ 黒胡麻せんべいにのせて
- 4 パクチーのフレッシュグリーンサラダ

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt

¥780

Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt

¥780

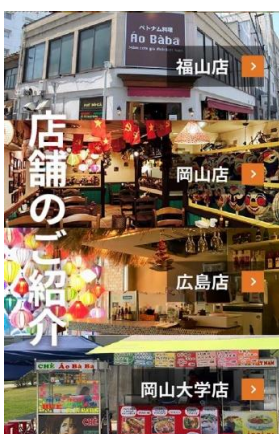
Gà Bóp Rau Răm

¥880

Xà Lách Trộn Dầu Dấm

¥780

アオババグループのことなら、ホームページで
随時情報更新中！ フェイスブックでも。。。。



<https://www.aobaba.jp>

- ・アオババ福山店
- ・アオババ岡山店
- ・アオババ広島店
- ・アオババ水戸店
- ・ホイアン大阪店
- ・アオババマーケット福山倉庫店
- ・ホイアンマーケット大阪店

野菜/豆腐

Món Rau / Đậu Hủ



空芯菜のにんにく炒め



揚げ豆腐 マムトム臭い海老だれで



旬の青菜のにんにく炒め



インゲン豆のにんにく炒め



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



白茄子のベトナムキムチ

- 1 空芯菜のにんにく炒め ※季節メニュー
- 2 旬の青菜のにんにく炒め
- 3 インゲン豆のにんにく炒め
- 4 メコンデルタのライムリーフ風味ポテトオムレツ
- 5 揚げ豆腐 マムトム臭い海老だれで
- 6 白茄子のベトナムキムチ ※季節メニュー
- 7 フライドポテト
- 8 えびせん

Rau Muống Xào Tỏi	¥880
Cải Ngọt Xào Tỏi	¥780
Đậu Que Xào Tỏi	¥680
Trứng Chiên Lá Chanh	¥650
Đậu Hủ Chiên Mắm Tôm	¥550
Cà Pháo Kim Chi	¥550
Khoai Tây Chiên	¥380
Bánh Phồng Tôm	¥280

鶏肉

Món Gà



チキンのココナッツカレー フランスパンと一緒に



もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き 1本〜



鶏肉とカシュナッツの甘辛炒め



茹でもみじ (Hấp Hành)



もみじのサテ炒め (Sa Tế)



手羽先のヌックマムバター風味



もみじのスイートチリ炒め (Chua Ngot)



もみじのヌックマム炒め (Nước mắm)



なんこつの唐揚げ レモングラス風味

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 手羽先のサクサク揚げ ヌックマムバター風味 3本

4 茹で鶏足もみじ ネギ生姜風味

5 鶏足もみじの唐揚げ炒め **Chân Gà Chiên Sốt Chua Ngot / Sa Tế / Nước mắm**

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

Gà Nướng Sữa Chua ¥380/本

Sụn Gà Núp Lùm ¥580

Canh Gà Tầm Bột Chiên Bơ tỏi ¥600

Chân Gà Hấp Hành ¥650

Gà Xào Hạt Điều ¥780

Cà-Ri Gà + Bánh Mì ¥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



豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め



茹で豚コブクロ 発酵海老ダレで



手ごねベトナム焼きつくね



豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～



豚足の甘辛ヌックナム炒め



豚チカブおっぱい焼肉

1	豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～	Heo Xiên Nướng	¥380/本
2	手ごねベトナム焼きつくね 1本～	Nem Nướng	¥380/本
3	豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～	Thịt Kho Trứng Nước Dừa	¥700
4	茹で豚子袋 発酵海老ダレで	Dồi Trường Luộc Chấm Mắm Tôm	¥750
5	豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め	Dồi Trường Xào Dưa Chua	¥750
6	豚足の甘辛ヌックナム炒め	Chân Giò Heo Xào Mặn Ngọt	¥780
7	茹で豚 緑野菜と香草とライスペーパーで巻いて	Thịt Heo Luộc Cuốn Bánh Tráng	¥980
8	豚チカブおっぱい焼肉 現地で大人気！ ※入荷時のみ	Vú Heo Nướng	¥1,100

牛肉

Món Bò



ボーネー（ベトナムの鉄板焼肉） 卓上実演！



牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き ライスペーパーで巻いて



ボーコー
牛肉と人参のスパイシー煮
フランスパンと

牛肉のさつま揚げ



牛肉と空芯菜の炒めもの



牛肉のレモングラス巻きの網焼き

- 1 牛肉のレモングラス巻きの網焼き
- 2 牛肉と人参のスパイシー煮込み フランスパンと一緒に
- 3 ベトナム屋台の牛肉さつま揚げ
- 4 牛肉と空芯菜の炒めもの ※季節メニュー
- 5 牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き
- 6 ボーネー（ベトナムの鉄板焼肉）

Bò Nướng Sả	¥350/本
Bò Kho + Bánh Mì	¥880
Bò Viên Chiên	¥880
Rau Muống Xào Thịt Bò	¥950
Bò Nướng Lá Lốt	¥980
Bò Nêm + Bánh Mì	¥1,350

海鮮

Món Hải Sản



海老とイカのチリレモングラス炒め



海老の甘酸っぱいタマリンドソース



海老のガーリック炒め



海老の串焼き グリーンレモンチリソース



海老のマヨチリソース



イカゲソのサテ風味串焼き



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 海老のガーリック炒め
- 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 イカゲソのサテ風味串焼き 1本（注文は2本〜）
- 7 イカのサクサク衣揚げ 焦がしガーリックバター炒め
- 8 ハマグリのレストラン蒸し

Hải Sản Xào Sả Ớt	¥980
Tôm Chiên Sốt Mayonnaise	¥880
Tôm Rang Muối	¥980
Tôm Rang Me	¥980
Tôm Nướng Muối + Muối Ớt Xanh	¥1,000
Râu Mực Xiên Nướng	¥380
Mực Chiên Bơ	¥680
Ngêu Hấp Sả	¥780

大人気の塩豚とベトナム鍋

皮がパリッパリのアオババ名物の塩豚！

ベトナムは暑い国ですが鍋王国、皆で囲んで鍋を楽しむ文化があります。

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。



Lẩu Gà Nấm Cay

1800円(2-4人前) 「ラウガー」

親鳥とキノコの煮込み鍋

歯ごたえのある親鳥を使った鍋はベトナム人も大好き。

3種類のキノコに野菜もたっぷり。※辛くも出来ます。

ブン(ビーフン)をお椀に入れて一緒に食べるのがベトナム流。



Lẩu Thái Hải Sản

「ラウハイサン」 1800円(2-4人前)

シーフードのタイ風辛酸っぱい鍋

タイ風、トムヤムクン風鍋がベトナム現地でも大人気です。
甘酸っぱい辛いスープにはレモングラスやアジアン生姜、
こぶみかんの葉などハーブもたっぷり。



Lẩu Bò

1800円(2-4人前) 「ラウボー」

牛肉のスパイシー鍋

アミの塩辛、マムルックって独特の風味でこの鍋に欠かせません。
レモングラスや小さな赤唐辛子などと牛肉のいろんな部位を
煮込んだこの鍋はスープが個性的でとっても美味しいです。

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、広島アオババに初上陸。
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！

Gà Luộc Lá Chanh

「ガールックラーチャン」 1100円/ハーフ 2000円/1羽

茹で親鳥のぶつ切り こぶみかんの葉風味

ベトナム人は歯ごたえ、固いくらいのお肉が大好き。
親鳥を丸のままじっくり茹でてぶつ切りにし、
香りのよいこぶみかんの葉をのせてます。塩コショウで。



Thịt Ba Rọi Hấp Tía Tô

980円 「ハップティアトー」

豚バラ肉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。



Mì Xào Bò

「ミーサオボー」 780円

牛肉のインスタント麺焼きそば

インスタント麺？ これを使った焼きそばが美味しいんです。
シンプルな味付け、ベトナムビールにぴったりの相性。
ベトナムではどこにでもあるポピュラーなベトナム焼きそばです。



Éch Xào Sả Ớt

1280円 「エックサオサーオット」

カエルのスパイシーレモングラスチリ炒め

カエルはベトナムではポピュラーな食材でいろんな料理に使います。
レモングラスと小さな赤唐辛子と一緒に炒めたスパイシーな味付け。
なかなか味わえないカエル料理をアオババで体験してみませんか？

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



追加：牛肉団子

- 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
- ※ 追加：牛肉団子
- 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

Phở Bò Đặc Biệt	¥880
Phở Bò Tái	¥780
Phở Bò Chín	¥780
Phở Bò Gân	¥780
Bò Viên Thêm	+¥140
Phở Bò Tái Lăn	¥780
Phở Gà	¥780
Phở Rau	¥780
Phở Cà-ri Gà	¥880



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



Bún Bò Kho
「ブンボーコー」
スパイシー牛肉ビーフン



Bún Riêu Cua
「ブンリウクア」
蟹ダシ団子汁ビーフン



Bún Bò Viên Gân
「ブンボーヴィエン」
牛団子とスジ汁ビーフン



Bánh Canh Gà
「バインカン」
鶏肉タピオカもちもち麺



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



Hủ Tiếu Nam Vang
「フーティユ」
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 (古都フエ名物麺 辛い肉うどん)
- 3 ブンボーコー (牛肉と人参のスパイシー煮込みビーフン)
- 4 ブンリウクア (蟹風味団子入り蟹ダシ汁ビーフン)
- 5 ブンボーヴィエンガン (牛肉団子とスジ肉汁ビーフン)
- 6 バインカン (鶏肉もちもちタピオカ麺)
- 7 ミエンガー (鶏肉と竹の子のスープ春雨)
- 8 ミエンハイサン (海鮮スープ春雨)
- 9 フーティユナンヴァン (メコンデルタのあっさり汁麺)
- 10 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)

Bún Bò Giò Heo	¥880
Bún Bò Huế	¥800
Bún Bò Kho	¥880
Bún Riêu Cua	¥880
Bún Bò Viên Gân	¥880
Bánh Canh Gà	¥780
Miến Gà	¥800
Miến Hải Sản	¥880
Hủ Tiếu Nam Vang	¥880
Hủ Tiếu Giò Heo	¥950

混ぜ混ぜ麺・炒め麺

Bún / Phở Xào



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



フォーサオ（ベトナムの焼きフォー）

混ぜ混ぜ麺

Bún

- 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
- 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

炒め麺

Phở Xào / Mì Xào

- 1 フォーサオ（ベトナムの焼きフォー）
- 2 ミーサオ（牛肉のインスタント麺焼きそば）

Phở Xào ¥780

Mì Xào Bò ¥780

ごはん

Món Cơm



ベトナム海鮮チャーハン



コムヘオムイチン (カリッカリ塩豚ライス)



ベトナム蟹(カニ)チャーハン



牛肉と高菜漬けのハノイ名物チャーハン



コムスン (豚焼肉のつけごはん)



コムティットコー (豚の角煮と煮卵ごはん)



1	ベトナム蟹チャーハン	Cơm Chiên Cua	¥900
2	ベトナム海鮮チャーハン	Cơm Chiên Hải Sản	¥880
3	牛肉と高菜漬けのハノイ名物チャーハン	Cơm Rang Dưa Bò	¥880
4	コムヘオムイチン (ベトナムカリッカリ塩豚のつけライス)	Cơm Heo Muối Chiên Giòn	¥880
5	コムスン (豚焼肉のつけ皿ごはん)	Cơm Sườn	¥880
6	甘辛い煮豚と高菜の土鍋焼きごはん	Cơm Thịt Kho Dưa Cải Chua	¥750
7	ごはん (大/小)	Cơm Trắng	¥400/200

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、遂に広島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

