

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	青いパパイヤと海老と煮豚のサラダ	Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt	¥780
4位	チャーゾー (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	海老のマヨチリソース	Tôm Cóc Tai	¥880
7位	豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～	Heo Xiên Nướng	¥380
8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
9位	牛肉のレモングラス巻きの網焼き 1本～	Bò Nướng Sả	¥350
10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
11位	ブンチャー (スペシャル混ぜ混ぜ麺)	Bún Chả Đặc Biệt	¥880
12位	バインセオ (ベトナム版お好み焼き)	Bánh Xèo	¥1,350
13位	バインクン (蒸し春巻き)	Bánh Cuốn	¥880
14位	バインイット (海老のもちもち蒸し団子)	Bánh Ít	¥880
15位	ブンボーフエ (古都フエの辛い肉うどん)	Bún Bò Huế	¥800
16位	ベトナム蟹チャーハン	Cơm Chiên Cua	¥900
17位	豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～	Thịt Kho Trứng Nước Dừa	¥700
18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
19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	¥780
20位	鶏肉のフォー	Phở Gà	¥780

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	¥1,280
2位	牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き	Bò Nướng Lá Lốt	¥950
3位	海老の石焼きサウナ風ハーブビール蒸し	Tôm Sauna Bằng Bia	¥1,100
4位	ボーネー (ベトナムの鉄板焼肉)	Bò Nè	¥1,300
5位	蓮の葉蒸し焼飯 ～ベトナム伝統の味～	Cơm Sen	¥880

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）



ライスペーパーのベトナムピザ

- 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 バインチャンヌン（ライスペーパーのベトナムピザ）
- 5 バインイト（海老のもちもち蒸し団子） 4個
- 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 Tráng Nướng	¥480
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



パクチーたっぷりフレッシュグリーンサラダ

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

Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt ¥780

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt ¥780

Xà Lách Ngò Rí Trộn Dầu Dấm ¥780

ホビロン

Hột Vịt Lộn



「ホビロン」 孵化直前のアヒルの茹でたまご

卵と言っても孵化直前のアヒルやニワトリの卵を加熱したゆで卵、中身のスープも栄養満点。塩コショウとラウラム(タデ)と一緒に。



Rau Ram
Vietnamese Coriander

- 1 「ホビロン」 孵化直前のアヒルの茹でたまご
- 2 「ホガロン」 孵化直前のニワトリの茹でたまご

Hột Vịt Lộn ¥380

Hột Gà Lộn ¥300

野菜/豆腐/卵

Món Rau / Đậu Hủ / Trứng



ラウルク（温野菜の盛り合わせ）



ベトナム高菜漬け



ベトナム野菜炒め



えびせん



フライドポテト



揚げ豆腐
臭い海老だれで



冷やしトマト



レンコンの肉詰め揚げ



空芯菜のにんにく炒め

- 1 おつまみベトナム高菜漬け
- 2 冷やしトマト オニオンオイルと酸っぱいドレッシングがけ
- 3 えびせん
- 4 フライドポテト
- 5 少数民族の揚げ豆腐 マムトム臭い海老だれで
- 6 ベトナム野菜炒め
- 7 レンコンの肉詰め揚げ
- 8 空芯菜のにんにく炒め
- 9 ラウルク（温野菜の盛り合わせ 肉海老煮ダレで）

Dưa Cải Chua	¥280
Cà Chua Trộn Dầu Dấm	¥350
Bánh Phồng Tôm	¥280
Khoai Tây Chiên	¥380
Đậu Hủ Chiên Mắm Tôm	¥450
Rau Xào Thập Cẩm	¥580
Củ Sen Nhồi Thịt Chiên	¥680
Rau Muống Xào tỏi	¥880
Rau Luộc Thập Cẩm Kho Quẹt	¥780

鶏肉

Món Gà



チキンのココナツカレー 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〜



茹でもみじ (Hấp Hành)



もみじのスイートチリ炒め (Chua Ngọt)



もみじのサテ焼き (Nướng Sa Tế)



鶏肉とカシュナツの甘辛炒め



なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味



手羽先のヌックmamバター風味

- 1 もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き 1本〜
- 2 手羽先のサクサク揚げ ヌックmamバター風味 3本
- 3 茹で鶏足もみじ ネギ生姜風味
- 4 鶏足もみじのスイートチリ炒め
- 5 鶏足もみじのサテ風味焼き
- 6 なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味
- 7 鶏肉とカシュナツの甘辛炒め
- 8 チキンのココナツカレー フランスパンと一緒に

Gà Nướng Sữa Chua	¥380/本
Canh Gà Tầm Bột Chiên Bơ tỏi	¥600
Chân Gà Hấp Hành	¥650
Chân Gà Chiên Sốt Chua Ngọt	¥650
Chân Gà Nướng Sa Tế	¥650
Sụn Gà Núp Lùm	¥580
Gà Xào Hột Điều	¥780
Cà-Ri Gà + Bánh Mì Tính Riêng	¥880

豚肉

Món Heo



【 ①ゆで豚

生春巻き体験！

②ベトナムのカリカリ塩豚 】

豚肩ロースの屋台風串焼き

- ・ 自分で手巻き生春巻きを楽しんでみませんか？ ↑
- ・ ライスペーパーを水で湿らせ、ゆで豚か塩豚、生野菜、香草、ビーフンをのせて巻いたら生春巻きの完成！
- ・ ムックチャムという魚醤から作った万能ダレか、マムトムという海老を発酵させた臭い病みつきになる塩辛ダレに付けて食べます。



豚の頭を使った手作りハム



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



豚足の甘辛ムックマム炒め



ひき肉と海老のふわふわ卵とじ蒸し



豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～

1 豚肩ロースの屋台風串焼き 1本～	Heo Xiên Nướng	¥380/本
2 ジョートゥー（豚の頭を使った手作りハム）	Giò Thủ	¥580
3 チャーチュン（ひき肉と海老のふわふわ卵とじ蒸し）	Chả Trứng	¥580
4 豚の角煮と煮卵 ～ココナッツジュース煮～	Thịt Kho Trứng Nước Dừa	¥700
5 豚足の甘辛ムックマム炒め	Chân Giò Heo Xào Mặn Ngọt	¥780
6 豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め	Lòng Non Xào Dưa Chua	¥750
7 茹で豚コブクロ 発酵海老ダレで	Dồi Trường Luộc Chấm Mắm Tôm	¥750
8 ゆで豚の手巻き生春巻き	Heo Luộc Cuốn Bánh Tráng	¥880
9 カリカリ塩豚の手巻き生春巻き	Thịt Ba Chỉ Chiên Giòn Cuốn Bánh Tráng	¥880

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	Bò Nướng Sả	¥350/本
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	Bò Kho + Bánh Mì	¥880
3 ベトナム屋台の牛肉さつま揚げ	Chả Bò Viên Chiên	¥880
4 牛肉と空芯菜の炒めもの	Rau Muống Xào Thịt Bò	¥950
5 牛肉のロット(葡萄)の葉包み焼き ライスペーパー付き	Bò Nướng Lá Lót + Bánh Trắng	¥980
6 ボーネー（ベトナムの鉄板焼肉）	Bò Nê + Bánh Mì	¥1,300

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、福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！

Vịt Luộc Chấm Mắm Gừng

「ヴィッルック」 1100円

茹でアヒル 2種類の特製ダレで

歯ごたえのあるアヒルはベトナム人の大好物。
生姜風味の魚醤ヌックマムダレと、ベトナム特製醤油ダレをつけて。
アヒル専門店が軒を並べるくらいベトナムでは大人気。



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ダレ蒸し

たっぷりのしそと刻んだレモンダレ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。



Ếch / Tôm Xào Lăn + Bánh Mì

「エックサオラン / トムサオラン」

カエルのスパイシーココナッツカレー & パン 1,350円

海老のスパイシーココナッツカレー & パン 1,100円

独自にブレンドしたカレースパイスとココナッツミルクで煮込む
このお料理はフランスパンを浸しながら召し上がってください。



Tôm / Hải Sản Sauna Bằng Bia

1,100円 「トム / ハイサンサウナヴァンビア」

海老の石焼きサウナ風ハーブビール蒸し

シーフードの石焼きサウナ風ハーブビール蒸し

熱々に焼いた高温の石の上に新鮮な海鮮類をのせビール蒸し。
立ち上がる様子がまるでサウナのような豪快な蒸し料理。

夜でも気軽にアオババ晩ごはんセット

4種類のおかず(A-D)の中から選び、スープとごはんの晩ごはんセット 950円



A) Tôm Thịt Kho
A) 海老と豚肉の煮込み



B) Thịt Kho Trứng
B) 豚の角煮と煮卵



C) Gà Xào Chua Ngọt
C) 鶏肉の甘辛炒め



D) Rau Muống Xào Bò
D) 空芯菜と牛肉の炒めもの



Canh Rau
日替わり家庭スープ



Com Niêu
ごはん

アオババ2FにベトナムマーケットOPEN

ベトナムの調味料から食材・雑貨・日用品・食器などいろいろ販売中！

CHÀO MỪNG QUÝ KHÁCH ĐẾN VỚI CỬA HÀNG ÁO BÀ BA
TẠI ĐÂY CÓ BÁN CÁC LOẠI THỊT, ĐỒ ĂN, NƯỚC UỐNG, TRÀ, GIA VỊ VIỆT NAM
RẤT HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH



アオババの2階 ♪

TÀNG 2 ÁO BÀ BA

**Cửa Hàng
Áo Bà Ba**
アオババマーケット

海鮮

Món Hải Sản



海老とイカのチリレモンガラス炒め



海老のフリッター マヨチリソース



海老と豚肉の家庭風土鍋煮込み



イカのサクサク衣揚げ



ベトナム屋台のイカゲソの串焼き



カエルの唐揚げスパイシー炒め



ハマグリのレストラン蒸し



マテ貝とタデのサテ炒め

- 1 市場屋台のイカゲソの串焼き 1本（注文は2本〜）
- 2 海老と豚肉の家庭風土鍋煮込み
- 3 海老とイカのチリレモンガラス炒め
- 4 海老のマヨチリソース
- 5 イカのサクサク衣揚げ 焦がしガーリックバター炒め
- 6 ハマグリのレストラン蒸し
- 7 マテ貝とタデのサテ炒め
- 8 カエルの唐揚げスパイシー炒め

Râu Mực Xiên Nướng	¥280
Tôm Thịt Kho	¥780
Hải Sản Xào Sả Ớt	¥850
Tôm Cóc Tai	¥880
Mực Chiên Bơ	¥750
Nghêu Hấp Sả	¥780
Ốc Móng Tay Xào Tỏi Sa Tế	¥880
Ếch Xào Sả Ớt	¥1,280

ベトナム鍋

Món Lẩu



Lẩu Thái Hải Sản

シーフードのタイ風辛酸っぱい鍋 ¥1,500



Lẩu Bò

¥1,500 牛肉のスパイシー鍋



Lẩu Gà Lá Giang

ラージャン風味の辛酸っぱい鶏鍋 ¥1,750



Lẩu Gà Ớt Hiểm

¥1,750 激辛とんがらし鶏鍋

フォー（お米のうどん） ¥200

インスタントラーメン ¥200

ブン（ビーフン）お替り ¥100

Lẩu Thập Cẩm

ベトナムの寄せ鍋

¥1,500



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 Thèm +¥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 Cá / Bún Quậy
「ブンカー / ブンクアイ」
魚イカ団子汁ビーフン



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 ブンカー / ブンクアイ (魚すり身とイカの汁ビーフン)
- 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 Cá / Bún Quậy	¥800
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



豚ホルモンと豆腐の混ぜビーフン



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



カニ春雨炒め

- 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 豚ホルモンと豆腐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
- 6 フォーサオ（ベトナムの焼きフォー）
- 7 ミーサオ（牛肉のインスタント麺焼きそば）
- 8 ミエンサオ（カニ春雨炒め）

Bún Chả Đặc Biệt	¥880
Bún Thịt Nướng	¥850
Bún Chả Giò	¥850
Bún Đậu Đặc Biệt	¥880
Bún Đậu Mắm Tôm	¥680
Phở Xào	¥780
Mì Xào Bò	¥780
Miến Xào Cua	¥880

ごはん

Món Cơm



ベトナム蟹チャーハン



海老とレタスのレモングラスチャーハン



牛肉と高菜漬けのハノイ名物チャーハン



蓮の葉蒸し焼飯 〜ベトナム伝統の味〜



甘辛い煮豚と高菜の土鍋焼きごはん



コムスン (豚焼肉のつけ皿ごはん)



コムガー (鶏スープの炊き込みごはん)



- 1 ベトナム蟹チャーハン
- 2 海老とレタスの激辛レモングラスチャーハン ※辛くなくも出来ます
- 3 牛肉と高菜漬けのハノイ名物チャーハン
- 4 蓮の葉蒸し焼飯 〜ベトナム伝統の味〜
- 5 甘辛い煮豚と高菜の土鍋焼きごはん
- 6 コムスン (豚焼肉のつけ皿ごはん)
- 7 コムガー (鶏スープの炊き込みごはん)
- 8 ごはん (大/小)

Com Chiên Cua	¥900
Com Chiên Tôm Sả	¥850
Com Rang Dưa Bò	¥850
Com Sen	¥880
Com Thịt Kho Dưa Cải Chua	¥680
Com Sườn	¥850
Com Gà	¥850
Com Trắng	¥400/200

Bánh Mì バインミー

Việt Nam
Áo Bà Bả

※ベトナムバゲットサンドイッチ

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、遂に福山にバインミーが登場！



- | | | |
|------------------|---|------|
| 1 ベトナムハム | Bánh Mì Chả Lụa | ¥580 |
| 2 豚焼肉 | Bánh Mì Thịt Nướng | ¥580 |
| 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、肉田麩、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…

※バインミーはテイクアウトできます！

※Bánh mì có thể mang về được

