

春巻き/お好み焼き

Món Cuốn



ゴイクン（生春巻き）



チャーゾー（揚げ春巻き）



チャーラム（ニャチャン風揚げ春巻き）



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（ホーチミン風揚げ春巻き） 4本
- 3 チャーラム（ニャチャン風海老揚げ春巻き） 8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） 甘酸っぱいヌックマムダレで

Gỏi Cuốn ¥330/本

Chả Giò ¥800

Chả Rām Nha Trang ¥880

Bánh Ít ¥880

Bánh Xèo ¥1,350

※ アラカルトメニューは、税抜き価格となります。

古都フエ料理 (ベトナム点心)

Món Huế



バインベオ (小皿の蒸し餅 海老田麩とクルトンネとネギ油のせ)



バインボットロック (甘辛い海老と豚肉の蒸しタピオカ餅)

1 バインベオ (小皿の蒸し餅 海老田麩とクルトンネとネギ油のせ) 6皿

Bánh Bèo ¥840

2 バインボットロック (甘辛い海老と豚肉の蒸しタピオカ餅) 6個

Bánh Bột Lọc ¥900

自家製手作りハム

Các Loại Chả



1 自家製ベトナムハムの盛り合わせ

Món Khai Vị ¥1,000

ホイアン自家製ハム、小売りしています。

※チャーレア (豚肉の自家製ハム) 400g

※チャーボー (牛肉の自家製ハム) 400g

※チャーチン (ベトナムさつま揚げ) 250g

※チャーコム (緑もち米入りベトナムさつま揚げ) 250g

※ネムチュア (酸っぱい発酵ハム) 250g

※ボーヴィエン (牛肉団子) 500g

Mang Về

Chả Lụa ¥850

Chả Bò ¥950

Chả Chiên ¥550

Chả Cốm Đẹp ¥550

Nem Chua ¥550

Bò Viên ¥1,150

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



茹で牛すね肉のさっぱりサラダ



親鳥とラウラム(タデ)のサラダ



クラゲと青いマンゴーのサラダ

- 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 パクチーとクルトンのフレッシュグリーンサラダ
- 4 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
- 5 コリコリ親鳥とラウラム(タデ)のサラダ ※季節メニュー
- 6 クラゲと青いマンゴーのサラダ ※季節メニュー

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt ¥780

Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt ¥780

Xà Lách Trộn Dầu Dấm ¥780

Gỏi Bắp Bò Hội An ¥1,100

Gà Bóp Rau Răm ¥880

Gỏi Sứa Xoài Xanh ¥880



7 えびせん

Bánh Phồng Tôm ¥280

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



コーンのネギチリ炒め



もやしとニラと白菜のベトナム漬け



ゴーヤの焼きオムレツ



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 ゴーヤの焼きオムレツ ※季節メニュー
- 4 揚げ豆腐 マムトム臭い海老だれで
- 5 コーンのネギチリ炒め ※季節メニュー
- 6 白茄子のベトナムキムチ
- 7 もやしとニラと白菜のベトナム漬け
- 8 フライドポテト

Rau Muống Xào Tỏi	¥880
Cải Ngọt Xào Tỏi	¥780
Khổ Qua Xào Trứng	¥680
Đậu Hủ Chiên Mắm Tôm	¥550
Bắp Xào Mỡ Hành	¥550
Cà Pháo Kim Chi	¥550
Dưa Giá	¥380
Khoai Tây Chiên	¥380

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

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

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



鶏肉とカシュナッツの甘辛炒め



もみじのスイートチリ炒め (Chua Ngot)



もみじのサテ炒め (Sa Tê)



茹でもみじ (Háp Hành)



なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味



砂肝とヘチマの家庭風炒め



- 1 なんこつの唐揚げ フライドレモングラス風味
- 2 鶏足もみじのスイートチリ炒め
- 3 鶏足もみじのサテ(辛い海老味噌)炒め
- 4 茹で鶏足もみじ ネギ生姜風味
- 5 砂肝とヘチマの家庭風炒め ※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

Sụn Gà Núp Lùm

¥580

Chân Gà Chiên Sốt Chua Ngọt

¥680

Chân Gà Chiên Sa Tê

¥680

Chân Gà Háp Hành

¥680

Mề Gà Xào Mướp

¥780

Gà Xào Hột 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～	Thịt Heo Viên 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	¥680
4 茹で豚子袋 発酵海老ダレで	Dồi Trường Luộc Chấm Mắm Tôm	¥780
5 豚ホルモンと高菜のピリ辛炒め	Dồi Trường Xào Dưa Chua	¥780
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！	Vú Heo Nướng	¥1,100

ホイアン、お薦めメニュー！

ベトナムでも大人気のおすすめ料理です。

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 Quay

「ヘオクワイ」 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浸けこんだ皮付き豚バラ肉を皮目がパリッパリの食感になるまでオープンで焼き上げてます。特製甘辛ダレを付けて。ベトナム人が大好きな定番料理。



950円 1/4羽

Vịt Quay

1800円/ハーフ 3500円/1羽 「ヴィットクワイ」

ベトナムのアヒル丸焼き

秘伝のスパイスに漬け込んだアヒルをオープンで皮目パリッパりに焼き上げてます。1/4、ハーフ、1羽とありますので、人数に応じてご注文ください。



Thịt Ba Rọi Hấp Tía Tô

「ヘオハップティアトー」 980円

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。



Gà Luộc Lá Chanh

1100円/ハーフ 2000円/1羽 「ガールックラーチャン」

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。親鳥を丸のまん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。

ホイアン、お薦めメニュー！

ベトナムでも大人気のおすすめ料理です。

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！

Hột Gà Lộn

「ホガロン」 250円

孵化直前のニワトリの茹でたまご

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。



Tôm Sauna Bằng Bia

1100円 「トムサウナヴァンビア」

海老の石焼きサウナ風ハーブビール蒸し

熱々に焼いた石の上に海老をのせレモングラスビール蒸しに。立ち上がる白い煙がまるでサウナのような豪快な蒸し料理。豆腐を発酵させた腐乳ダレかグリーンレモンチリソースで。



Nấm Hải Sản Giầy 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います。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。



Tôm Hấp Dừa

1300円 「トムハップヌックジュア」

海老のフレッシュココナッツジュース蒸し

フレッシュココナッツジュースのほんのりした自然の甘みを楽しめるお料理で昔からあるベトナムの伝統料理。レモン汁を絞ったベトナム産の塩コショウを付けてください。

ベトナム鍋

Món Lẩu

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酸っぱ辛い鍋

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。
甘酸っぱ辛いスープにはレモングラスやアジアシ生姜、
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ても美味しいです。



Lẩu Gà Nấm Cay

「ラウガー」 1800円(2-4人前)

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 Cá Kèo

1800円(2-4人前) 「ラウカー」

酸っぱ辛いドジョウ鍋

ベトナムから仕入れられているドジョウを使った魚鍋。
いろんなハーブとタマリンドの酸味が効いたスープは風味満点、
ベトナム南部でよく食べる酸っぱくて辛くてほんのり甘い定番の鍋。

ベトナム中部の名物麺

Mì Quảng

「ミークアン」 880円

ダナン名物 海老だし汁麺

今旅行先として人気No1のダナンの名物麺。
海老と豚肉を甘辛く煮込んだタレに太いお米の麺を
絡めた温かい混ぜ麺風。野菜もたっぷり！



Món Đặc Sản Miền Trung

Cao Lầu

880円 「カオラウ」

ホイアン名物 甘辛チャーシュー麺

日本の伊勢うどんに似てると例えられる古都ホイアンの名物麺。
ホイアンから直接麺やせんべいを直輸入して
日本で本場のカオラウを食べるのは、間違いなくここだけ！



Bún Bò Huế

「ブンボーフエ」 830円

古都フエのスパイシー牛肉うどん

ベトナム人に一番人気のブンボーフエ！
マムルック(アミの塩辛)やレモングラスの風味豊かなスープに
麺は弾くような食感の太いビーフン。



Bún Bò Giò Heo

880円 「ブンボージョーヘオ」

豚足入りスパイシー牛肉うどん

豚足をじっくり煮込んだスープに
マムルック(アミの塩辛)やレモングラスを合わせた風味豊かなピリ辛味。
麺は弾くような食感の太いビーフン。

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
- 5 ガーリック風味のスタミナ炒め牛肉のフォー
- ※ 追加：牛肉団子
- 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
Bò Viên Thêm	+ ¥150
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



Miến Gà

「ミエンガー」
鶏肉のスープ春雨



Miến Hải Sản

「ミエンハイサン」
海鮮スープ春雨



Bún Bò Viên Gân

「ブンボーヴィエン」
牛肉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



※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



Hủ Tiếu Bò Viên

「フーティユボーヴィエン」
牛肉団子のあっさり汁米麺



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」
豚足海老入り汁米麺

- 1 ミエンガー (鶏と竹の子のスープ春雨)
- 2 ミエンハイサン (海鮮スープ春雨)
- 3 バインカンガー (鶏肉もちもちタピオカ麺)
- 4 フーティユボーヴィエン (牛肉団子のあっさり汁米麺)
- 5 フーティユナンヴァン (メコンデルタの具たくさん汁米麺)
- 6 フーティユジョーヘオ (豚足・海老入りメコンデルタの具たくさん汁米麺)
- 7 ブンボーヴィエンガン (牛肉団子とスジ肉汁ビーフン)
- 8 ブンリウクア (蟹ダシ団子汁ビーフン) ※平日のみ

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



ベトナム海鮮チャーハン



コムヘオクワイ (カリッカリ塩豚ライス)



コムスン (豚焼肉のつけごはん)



コムガー (ベトナムチキンライス)



コムティットコー (豚の角煮と煮卵ごはん)



牛肉のインスタント麺焼きそば



- 1 ベトナム海鮮チャーハン
- 2 コムヘオクアイ (ベトナムカリッカリ塩豚のつけライス)
- 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)
- 5 コムティットコー (豚の角煮と煮卵のつけごはん)
- 6 ごはん (大/小)
- 7 ミーサオ (牛肉のインスタント麺焼きそば)

Cơm Chiên Hải Sản ¥880

Cơm Heo Quay ¥880

Cơm Sườn ¥880

Cơm Gà ¥880

Cơm Thịt Kho Trứng ¥880

Cơm Trắng ¥400/200

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



1 ベトナムハム	Bánh Mì Chả Lụa	¥550
2 豚焼肉	Bánh Mì Thịt Nướng	¥600
3 特製塩豚	Bánh Mì Heo Quay	¥600
4 スペシャル (ハム&豚焼肉&特製塩豚)	Bánh Mì Đặc Biệt	¥700
Chả Lụa + Thịt Nướng + Heo Quay		

※ 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 thể mang về được

