

## FIRST THINGS FIRST

 **AHI TOAST** 900  
アヒ トースト [2ピース]  
マグロ、アボカド、トマト、ネギ、チリ

**DAD'S TOAST** 1000  
DAD'S トースト  
ソーセージ、イワシ、スパイストマトソース、ネギ、バゲット

**MOM'S PATE CHAUD** 1200  
MOM'S パテ  
豚肉のバイ包み焼き、レバーのムース、ハラペーニョと赤玉ねぎのピクルス

 **FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL** 1700  
ソフトシェルクラブの生春巻き  
パクチー、ピクルス、ソフトシェルクラブ、マムトムソース

**VEGETABLE SPRING ROLLS** 1400  
ベジタブル揚げ春巻き  
ニンジン、シイタケ、豆腐、春雨、ミント、紫蘇、グリーンカール

**SHRIMP TOAST** 1700  
シュリンプ トースト  
エビのムース、季節のフルーツ、フライドパジャル、イエローカレーソース

## SHARE PLATES

**BEET CURED FISH** 1800  
鮮魚のカルパッチョ レモングラスソース  
グリーンアップル、ディル、ハーブ、紫蘇、ライスバフ、レモングラスソース

**BURMESE TEA SALAD** 1500  
バーミーズ ティー サラダ  
グリーンパパイヤ、トマト、アルファルファ、デーツ、クランチャーシード

**DUCK & JELLYFISH SALAD** 1600  
ダックサラダ  
クリスピーダック、クラゲのマリネ、ハーブ、ハラペーニョピクルス、オレングラスソース

 **LE FRIED CHICKEN [ 4 pc. ]** 1900  
アンドリュウのフライドチキン [4ピース]  
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ

**half size [2ピース]** 980  
**+1pc. [1ピース]** +500

**MELON CARPACCIO** 1600  
メロンカルパッチョ  
メロン、干しホタルイカ、ライム、ミント

 **BANH XEO** 1800  
バインセオ  
シュリンプ、もやし、オニオン、ハーブサラダ、ヌクチャム

**BROCCOLINI** 1500  
ブロッコリーニ  
ブロッコリー、トマト、紫蘇、パルメザンチーズ、ライム、パルサミコ酢

 **GARLIC SHRIMP** 2000  
ガーリックシュリンプ  
カウアイシュリンプ、ガーリック、ハーブ、エスプレット唐辛子

**SEARED SCALLOPS** 2400  
ホタテのソテー  
ホタテ、ブラウンバターヌクチャム、カボチャと梨のピューレ、レモングラスソース

**LA LOT SAUSAGE & OCTOPUS** 2000  
自家製ソーセージ&オクトパス  
ペテルリーフ、ハーブサラダ、スキャリオンオイル、ローストピーナッツ、マムトムソース

## SIDES

**OP LA FRIED EGG** ベトナム風 目玉焼き 600

**BAGUETTE** バゲット 300

**JASMINE RICE** ジャスミンライス 300

**BOWL OF BROTH** フォーのスープ 300  
[ ビーフ or ベジタブル or チキン ]

## GRILLED MEAT & SEAFOOD

**3000 HALF-CHICKEN 'CHAM CHEO'**  
ベトナム風グリルチキン チャムチェオソース  
チキン、たけのこ、グリーンパパイヤ、チリソース、シトラスハーブソース

**2700 GRILLED KING SALMON**  
グリルド サーモン  
スナップエンドウのヌクチャム、ベーコンラップキャロット、レッドオニオン、ミント、パクチー、ジンジャーオイル

**3400 GRILLED PORK CHOP**  
グリルド ポークチョップ  
骨付き豚ロース、ガーリックフィッシュソース&ローズマリーマリネード、アンチョビチリ、タイパジャル、ブロッカーチーズ、焦がしトマトヴィネグレット

**3800 GRILLED STEAK**   
グリルド ステーキ  
牛リブロース、ブルーチーズ&ワサビバター、フレンチフライとマッケンペッパー、ハーブサラダ、スモークアップルソース

## NOODLES

**1700 PHO 75**  
牛肉のフォー  
牛肉、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘

**1700 PHO CHAY**  
ベジタブルフォー  
エノキ、トマト、オクラ、厚揚げ、かぼちゃ、ネギ、パクチー、チリ、生姜

**1500 PHO GA**   
チキンのフォー  
蒸し鶏、ベトナムミント、ネギ、チリ、生姜、季節の柑橘

ADD EGG YOLK +卵黄 (+100)  
ADD NOODLES 麺追加 (+300)  
ADD CORIANDER パクチー追加 (+200)

We use fresh noodles from Niigata prefecture.  
新潟県産の生米麺を使用しています

## VIETNAMESE BANH MI

**1700 THE PHO FRENCH DIP**   
ビーフバインミー フレンチディップスタイル  
牛バラ肉の煮込み、もやし、玉ねぎ、ホイゾンソース、ハーブペースト、ビーフスープ

**1700 THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP**  
ベジタブルバインミー フレンチディップスタイル  
季節のきのこ、ズッキーニ、なす、もやし、パクチー、ハーブペースト、ベジタブルスープ

## SWEETS

**900 HANOI EGG COFFEE** ハノイ エッグコーヒー  
卵黄、バナラシュガー、ベトナム産コーヒー

**800 GOAT CHEESE PANNA COTTA** シェーブルチーズ パンナコッタ  
シェーブルチーズのパンナコッタ、イチゴのピクルスのグラニテ、ハイビスカス、松の実、紫蘇

**800 CHOCOLATE CREMEUX** チョコレートムース  
オレンジプロッサムとヨーグルトクリーム、くるみ、シーソルト、アマランサス

**1000 LILIKOI MALASADAS** リリコイ マラサダ   
ハワイ風ドーナツ、パッションフルーツキャラメル、マンゴー、黒ゴマのアイスクリーム

**800 P&L SOFT SERVE** P&L ソフトサーブ   
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム

**1000 P&L SUNDAE FUNDAY** P&L サンデーファンデー  
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム、ワッフル、チョコレートソース、マカデミアナッツ

Andrew's recommendations   
アンドリュウのオススメ

アレルギー、お苦しい食材などございましたらスタッフへお声がけください。当店のお米は全てタイ産のお米を使用しています。メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。こちらのメニューは税込表記です。

## FIRST THINGS FIRST



**AHI TOAST [ 2 pc. ] 900**

Tuna, Avocado, Tomato, Garlic, Green Onion, Chili

**DAD'S TOAST 1000**

Spicy Tomato Sauce, Sausage, Sardine, Chives, Warm Baguette

**MOM'S PATE CHAUD 1200**

Sweet & Salty Pork Pastry, Vietnamese Pate, Jalapeno Pickles



**FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL 1700**

Rice Paper, Cilantro, Dill, Bean Sprouts, House Pickles, Cha Ca Marinade

**VEGETABLE SPRING ROLLS 1400**

Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle

**SHRIMP TOAST 1700**

Shrimp Mousse, Fruits, Fried Basil Leaves, Yellow Curry Sauce

## SHARE PLATES

**BEET CURED FISH 1800**

Green Apple, Dill, Rice Paddy Herb, Shiso, Toasted Puffed Rice, Pickled Shallot, Lemongrass Sauce

**BURMESE TEA SALAD 1500**

Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon

**DUCK & JELLY FISH SALAD 1600**

Crispy Duck, Marinated Jellyfish, Herb Mix, Pickled Red Jalapenos, Nuoc Cham Al'orange



**LE FRIED CHICKEN [ 4 pc. ] 1900**

Twice-Fried Wings, Kaffir Lime, Peanuts, Shallot

**half size [ 2 pc. ] 980**

**+1pc. +500**

**MELON CARPACCIO 1600**

Cantaloupe, Honeydew, Green Papaya Chutney, Mint



**BANH XEO 1800**

Crispy Coconut Crepe, Steamed Mung Bean, Shrimp, Pork Belly, Bean Sprouts, Onion, Side of Herbs and Lettuce, Nuoc Cham for Dipping

**BROCCOLINI 1500**

Balsamic Char Siu, Pickled Tomato, Parmesan, Shiso, Lime



**GARLIC SHRIMP 2000**

Shrimp, Garlic, Vin, Chopped Herb, Espelette

**SEARED SCALLOPS 2400**

Sage Brown Butter Nuoc Cham, Kabocha & Pear Puree, Lemongrass Poached Celery

**LA LOT SAUSAGE & OCTOPUS 2000**

Betel Leaf, Herb Salad, Scallion oil, Crushed Peanuts, Mam Nem Sauce

## SIDES

**OP LA FRIED EGG 600**

**BAGUETTE 300**

**JASMINE RICE 300**

**BOWL OF BROTH 300**

[ BEEF or VEGETABLE or CHICKEN ]

## GRILLED MEAT & SEAFOOD

**3000 HALF-CHICKEN 'CHAM CHEO'**

Dien Bien Mac Khen Pepper, Bamboo & Chili Sate Salad

**2800 GRILLED SALMON**

Snap Pea Nuoc Cham, Bacon Wrapped Carrots, Red Pearl Onion, Cilantro, Ginger Oil

**3400 GRILLED PORK CHOP**

Glazed With Garlic Fish Sauce & rosemary, Ong Choy Spinach Sautéed With Ancovy Chili, Thai Basil, Burrata Cheese, Burnt Tomato Vinaigrette

**3800 CHARCOAL GRILLED NY STEAK**

Bathed In Wasabi & Bleu Cheese Butter, Arugula, Parsley, Radish



## NOODLES

**1700 PHO 75**

Rare Beef, Braised Brisket, Green Onion, Chili, Coriander

**1700 PHO CHAY**

Enoki, Tomato, Kabocha, Okra, Green Onions, Coriander

**1500 PHO GA**

Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions



ADD EGG YOLK (+100)

ADD NOODLES (+300)

ADD CORIANDER (+200)

We use fresh noodles from Niigata prefecture.

## VIETNAMESE BANH MI

**1700 THE PHO FRENCH DIP**

12-hour Roasted Beef Brisket, Sauteed Bean Sprouts & Onions, Coriander



**1700 THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP**

Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Coriander

## SWEETS

**900 HANOI EGG COFFEE**

Sweet Egg Yolk, Vanilla, Vietnamese Espresso

**800 GOAT CHEESE PANNA COTTA**

Pickled Strawberry Ice, Rhubarb, Hibiscus, Pine Nuts, Shiso, Mint

**800 CHOCOLATE CREMEUX**

Orange Blossom & Yogurt Cream, Candied Walnuts, Sea Salt, Amaranth, Edible Flowers

**1000 LILIKOI MALASADAS**

Hawaiian Style Donuts, Passion Fruit Caramel, Mango, Black Sesame Ice Cream



**800 P&L SOFT SERVE**

Special Flavors of the Month



**1000 P&L SUNDAE FUNDAY**

Special Soft Serve Flavors of the Month, Waffle Bowl, Chocolate Sauce, Candied Macadamia Nuts

Andrew's recommendations



PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS. THAI RICE IS USED ON OUR MENU. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET. TAX INCLUDED.