

ALOHA LUNCH 2700

this course is designed to be shared.(from 2 people.)
前菜2種とフォーとバインミー、スイーツ付きコースメニュー (2名様~)

FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL
ソフトシェルクラブの生春巻き

LE FRIED CHICKEN
アンドリュウのフライドチキン

THE PHO FRENCH DIP
ビーフバインミー フレンチディップスタイル

+

PHO GA
チキンのフォー

OR

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

+

PHO CHAY
ベジタブルフォー

ADD EGG YOLK +卵黄 (+100)
REGULAR PORTION レギュラーサイズに変更 (+300)
ADD CORIANDER パクチー追加 (+200)

choice of 1 sweets お好きなスイーツをお選びください

P&L SOFT SERVE P&L ソフトサーブ
CHOCOLATE CREMEUX チョコレートムース
LILIKOI MALASADAS リリコイ マラサダ
P&L SUNDAE FUNDAY P&L サンデーファンデー < +300 >

P&L COMBO 1700

banh mi & pho combo

バインミーとフォーのコンボ [平日限定]

THE PHO FRENCH DIP
ビーフバインミー フレンチディップスタイル

+

PHO GA チキンのフォー

ADD EGG YOLK / REGULAR PORTION / ADD CORIANDER
+卵黄 (+100) / レギュラーサイズに変更 (+300) / パクチー追加 (+200)

VEGGIE COMBO 1700

banh mi & pho combo

バインミーとフォーのコンボ [平日限定]

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

+

PHO CHAY ベジタブルフォー

ADD EGG YOLK / REGULAR PORTION / ADD CORIANDER
+卵黄 (+100) / レギュラーサイズに変更 (+300) / パクチー追加 (+200)

drink & dessert set +500 ドリンク&デザートセット+500

LILIKOI MALASADA リリコイマラサダ

choice of 1 drink お好きなドリンクをお選びください

COFFEE コーヒー
JASMIN TEA ジャスミンティー
MANGO JUICE マンゴージュース
GUAVA JUICE グアバジュース

FIRST THINGS FIRST

800 AHI TOAST アヒ トースト [2ピース]
マグロ、アボカド、トマト、ニンニク、ネギ、チリ

1400 BURMESE TEA SALAD 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、クランシーシード

1900 LE FRIED CHICKEN [4 pc.]
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

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

1600 FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL
ソフトシェルクラブの生春巻き
パクチー、スプラウト、ビクルス、ソフトシェルクラブ

1700 BANH XEO
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

VIETNAMESE BANH MI

1500 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、パクチー

1500 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

1500 BUN BO HUE FRENCH DIP
BBQポークのバインミー フレンチディップスタイル
BBQポーク、パイナップル、もやし、パクチー、ポーク&ビーフスープ

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

1500 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

1500 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

1300 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)

SWEETS

800 HANOI EGG COFFEE ハノイ エッグコーヒー
卵黄、バニラシュガー、ベトナム産コーヒー

700 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、イチゴのビクルスのグラニテ、ハイビスカス、松の実、紫蘇

700 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

900 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

700 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

900 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

アレルギー、お苦手の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。

Andrew's recommendations
アンドリュウのオススメ



ALOHA LUNCH 2700

this course is designed to be shared.(from 2 people.)

FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL

LE FRIED CHICKEN

THE PHO FRENCH DIP

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

+

PHO GA

Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions

OR

THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP

Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Coriander

+

PHO CHAY

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

ADD EGG YOLK (+100) / REGULAR PORTION (+300) / ADD CORIANDER (+200)

choice of 1 sweets

P&L SOFT SERVE

CHOCOLATE CREMEUX

LILIKOI MALASADAS

P&L SUNDAE FUNDAY < +300 >

P&L COMBO 1700

banh mi & pho combo <weekdays only>

THE PHO FRENCH DIP

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

+

PHO GA

Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions

ADD EGG YOLK (+100) / REGULAR PORTION (+300) / ADD CORIANDER (+200)

VEGGIE COMBO 1700

banh mi & pho combo <weekdays only>

THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP

Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Coriander

+

PHO CHAY

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

ADD EGG YOLK (+100) / REGULAR PORTION (+300) / ADD CORIANDER (+200)

drink & dessert set +500

LILIKOI MALASADA

choice of 1 drink

COFFEE

JASMIN TEA

MANGO JUICE

GUAVA JUICE

FIRST THINGS FIRST

800 AHI TOAST [2 pc.] 
Tuna, Avocado, Tomato, Garlic, Green Onion, Chili

1400 BURMESE TEA SALAD
Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon

1900 LE FRIED CHICKEN [4 pc.] 
Twice-Fried Wings, Kaffir Lime, Peanuts, Shallot

980 half size [2 pc.]
+500 +1pc.

1600 FRIED SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL 
Rice Paper, Cilantro, Bean Sprout, House Pickles, Soft Shell Crab

1700 BANH XEO 
Crispy Coconut Crepe, Steamed Mung Bean, Shrimp, Pork Belly,
Bean Sprouts, Onion, Side of Herbs and Lettuce, Nuoc Cham for Dipping

VIETNAMESE BANH MI

1500 THE PHO FRENCH DIP 
12-hour Roasted Beef Brisket, Sauteed Bean Sprouts & Onions, Coriander

1500 THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP
Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Coriander

1500 BUN BO HUE FRENCH DIP
Lemongrass & Sweet Soy, Chili Mayo, Pineapple, Coriander

NOODLES We use fresh noodles from Niigata prefecture.

1500 PHO 75
Rare Beef, Braised Brisket, Green Onion, Chili, Coriander

1500 PHO CHAY
Enoki, Tomato, Kabocha, Okra, Green Onions, Coriander

1300 PHO GA 
Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions

ADD EGG YOLK (+100)
ADD NOODLES (+300)
ADD CORIANDER (+200)

SWEETS

800 HANOI EGG COFFEE
Sweet Egg Yolk, Vanilla, Vietnamese Espresso

700 GOAT CHEESE PANNA COTTA
Pickled Strawberry Ice, Rhubarb, Hibiscus, Pine Nuts, Shiso, Mint

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

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

700 P&L SOFT SERVE 
Special Flavors of the Month

900 P&L SUNDAE FUNDAY
Special Soft Serve Flavors of the Month, Waffle Bowl,
Chocolate Sauce, Candied Macadamia Nuts

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.

Andrew's recommendations 