

FIRST THINGS FIRST

Ahi Toast 1200
アヒ トースト [2ピース]
マグロ、アボカド、トマト、ネギ、チリ

Vegetable Toast 1000
ベジタブルトースト
季節野菜のマリネ、トマトマリナード、ネギ

Vietnamese Pickles 800
ベイクベトナムミーズ ビクルス
アーリーレッド、カリフラワー、グリーントマト

Chopped Chicken Liver Toast 900
チキンレバートースト
チキンレバーク、サワードウトースト、ドライトマト、ガーリックオイル

Summer Rolls 1200
生春巻き
サーモン、グリーンカール、ディル、オニオン、キュウリ

Vegetable Spring Rolls 1200
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

Sesame Shrimp Toast 1200
セサミシュリンプ トースト
エビのムース、タマリンドとパプリカのソース、パクチー、ズッキーニ、ライムゼスト

Seasonal Fruits and Burrata Cheese 1400
季節の果実とブラータチーズ
季節の果実、ハモンセラーノ、グリーンズ、ヌクチャム、ブラータ

Veitnamese Tacos 1200
ベトナムミーズ タコス [2ピース]
豚バラ肉、季節の果実、チリ、マイクロパクチー

SHARE PLATES

Fish Crudo 1200
鮮魚のクルード
セロリのスーピースソース、チャイニーズホットマスタードヴィネグレット、ハーブ

Burmese Tea Salad 1800
パーミーズ 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

Green & Ripe Papaya Salad 1700
青パパイヤのサラダ
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

Le Fried Chicken 1400
アンドリュウのフライドチキン [2ピース] +1pc. [1ピース追加] +700
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ

Fried Cauliflower 1200
カリフラワーのフライ
柚子豆腐ビュレ、ローストグレープ、クルミ、チリ

Beef Wrap Battle 2300
牛バラのスライスラップ
12時間煮込んだ牛バラ肉、ホイシソース、ガーリックサンバル、ハーブ、レタス

Broccolini 1800
ブロッコリーニ
ブロッコリー、トマト、紫蘇、バルメザンチーズ、ライム、バルサミコ

Grilled Shrimp 2200
グリルド シュリンプ
シュリンプ、ガーリック、ハーブ、エスプレット唐辛子

Chorizo Clams 1800
アサリとチョリソー +Bread [ブレッド] +200
アサリ、チョリソー、キムチ、サフランスープ、ラウラム

Grilled Lamb 2300
仔羊のグリル
オリジナルスパイス、ガーリックアンチョビヴィネグレット、ミントとフェネルのサラダ

Veitnamese Bolognese Fettuccine 2100
ベトナムミーズ ボロネーゼのフェットチーネ
ポーチドキャロット、バルミジャーノ、フライドバジル、ベトナムミーズボロネーゼ

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。

ENTREE

Grilled Salmon 2900
サーモンのグリル
スナッフエンドウのヌクチャム、レッドオニオン、パクチー、ジンジャーオイル

Coconuts Spareribs 3400
ココナッツ スペアリブ
ココナッツソース、フレッシュベジタブル、チリ、ライム

Grilled Frank Steak 3600
グリルド フランク ステーキ
ビーフビネグレット、クリスピーポテト、フレッシュベジタブル

NOODLES

Pho 75 1900
牛肉のフォー
牛肉、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘

Pho Chay 1800
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

Pho Ga 1800
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

Oxtail Pho 2400
オックステールのフォー
オックステール、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘、
ジンジャースカリオンディッピングソース

Add Egg Yolk +卵黄 (+100)

Add Noodles 麺追加 (+300)

Add Coriander パクチー追加 (+200)

新潟県産の生米種を使用しています

SIDES

Op La Fried Egg 600
ベトナム風 目玉焼き

Baguette 300
バゲット

Jasmine Rice 300
ジャスミンライス

SWEETS

Hanoi Egg Coffee 900
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

Che Panna Cotta 1000
マンゴーとパッションフルーツのパンナコッタ
ソルテッドココナッツ、バニラビーンズ、パッションフルーツシェイブドアイ
ス、ナタデココ、マンゴー

Chocolate Cremeux 1000
チョコレームース
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

Lilikoi Malasadas 1200
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、カフィアライム シュガー、
ブラッドオレンジジャーベット

Basque Cheese Cake Umami Caramel Sauce 1000
バスクチーズケーキ
ベトナムミーズキャラメルソース

P&L Soft Serve 900
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

P&L Sundae Funday 1300
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

FIRST THINGS FIRST

Ahi Toast [2pc.] Tuna, Avocado, Tomato, Garlic, Green Onion, Chili	1200
Vegetable Toast Vegetable Marinade, Tomato Marinade, Green Onion	1000
Vietnamese Pickles Early Red, Califlower, Green Tomato	800
Chopped Chicken Liver Toast Chopped Chicken Liver Pate, Breadshop Sourdough, Pickled Shallots, Garlic Oil	900
Summer Rolls Salmon, Green Curl, Cucumber, Dill, Onion	1200
Vegetable Spring Rolls Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle	1200
Sesame Shrimp Toast Shrimp Mousseline Spread On White Bread Then Fried, Sweet & Sour Tamarind Bell Pepper Sauce	1200
Seasonal Fruits and Burrata Cheese Seasonal Fruits, Jamon Serrano, Greens, Nuc Cham and Burrata	1400
Vietnamese Tacos Pork belly, Seasonal Fruits, Chilli, Micro Coriander	1200

SHARE PLATES

Fish Crudo Konbu Celery Root Soubise, Chinese Hot Mustard Honey Vinaigrette	1200
Burmese Tea Salad Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon	1800
Green & Ripe Papaya Salad Dressed in Nuoc Cham, Dates, Preserved Lemon, Mint, Thai Basil, Fried Shallots	1700
Le Fried Chicken [2pc.] Twice-Fried Wings, Kaffir Lime, Peanuts, Shallot	1400 +1pc. +700
Fried Cauliflower Tofu Puree, Roast Grape, Walnut, Chili	1200
Beef Wrap Battle 12hr Slow Roated then Glazed with A Savor y Fish Sauce & Hoisin Caramel, Garlic Sambal Sauces, Crunch Mix, Herby Lettuce Wraps	2300
Broccolini Pickled Tomato, Parmesan, Shiso, Lime, Barsamic Vinegar	1800
Grilled Shrimp Shrimp, Garlic, Vin, Chopped Herb, Espelette	2200
Chorizo Clams Clams, Chorizo, Kimchi, Saffron Broth, Chopped Parsley	1800 +Bread +200
Grilled Lamb Warm Spices, Garlic Anchovy Vinaigrette, Mint & Fennel Salad	2300
Vietnamese Bolognese Fettuccine Poached Carrot, Parmesan, Fried Basil, Vietnamese Bolognese Sauce	2100

ENTREE

Grilled Salmon Snap Pea Nuoc Cham, Red Pearl Onion, Cilantro, Ginger, Oil	2900
Coconuts Spareribs Coconuts Sauce, Fresh Vegetable, Chili, Lime	3400
Grilled Frank Steak Beef Vinaigrette, Crispy Potato, Fresh Vegetable	3600

NOODLES

Pho 75 Rare Beef, Braised Brisket, Green Onion, Chili, Coriander	1900
Pho Chay Enoki, Tomato, Kabocha, Okra, Green Onions, Coriander	1800
Pho Ga Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions	1800
Oxtail Pho Stewed In Spiced Beef Broth With Fresh Rice Noodle, Aromatic Herbs, Fermented Chili, Ginger & Scallion Sauce For Dipping	2400

Add Egg Yolk (+100)
Add Noodles (+300)
Add Coriander (+200)

We use fresh noodles from niigata prefecture.

SIDES

Op La Fried Egg	600
Baguette	300
Jasmine Rice	300

SWEETS

Hanoi Egg Coffee Sweet Egg Yolk, Vanilla, Vietnamese Espresso	900
Che Panna Cotta Salted Coconut, Vanilla Beans, Spicy Passionfruit Sgaved Ice, Nata de Coco, Mango	1000
Chocolate Cremeux Orange Blossom & Yogurt Cream, Candied Walnuts, Sea Salt, Amaranth, Edible Flowers	1000
Lilikoi Malasadas Hawaiian Style Donuts, Passion Fruit Caramel, Mango, Kaffir Lime Sugar, Blood Orange Sherbet	1200
Basque Cheesecake Umami Caramel Sauce	1200
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	1300