




first things first

-  **AHI TOAST** 800
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** 900
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** 1100
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
-  **VEGETABLE SPRING ROLLS** 1300
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

appetizer

-  **BURMESE TEA SALAD** 1400
バーミーズ ティー サラダ
グリーンパパイア、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 [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、エシャロット、干しホタルイカ、ライム、ミント
- DAIKON RICE CAKE** 1500
大根ケーキ
大根、きゅうり、自家製なます、マスの卵、パクチー
- BROCCOLINI** 1400
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、バルサミコ酢

vietnamese " pizza "

- CHINESE PORK SAUSAGE & FERMENTED SHRIMP** 1600
チャイニーズソーセージ&発酵エビ
チャイニーズソーセージ、発酵エビ、ベトナムミント、パクチー、ハラペーニョとレッドチリのピクルス
- TRUFFLE & CORN** 1600
トリュフ&コーン
あわび茸、シイタケのピクルス、パルメザンチーズ、クリームチーズ

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]

Andrew's recommendations 
アンドリュウのオススメ

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS. THAI RICE IS USED ON OUR MENU. TAX INCLUDED. 500 YEN COVER CHARGE PER GUEST WILL APPLY AFTER 17:00. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET. 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。こちらのメニューは税込表記です。17:00以降ご来店のお客様はカバーチャージとして、お1人様500円頂戴致します。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。

grilled meat & seafood

- 2800 **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、グリーンパパイア、チリソース、シトラスハーブソース
- 2300 **GRILLED SEAFOOD CURRY**
シーフードグリル イエローカレーソース
シーフードグリル、イエローカレーソース、ココナッツ、洋梨、スターフルーツ
- 3200 **SPICED PORK CHOP** 
パイチャプーポークチョップ
豚ロースのパイチャプーマリネ、赤キャベツ、リンゴ、ハーブ、自家製ラルド

tiger style noodles

- 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
- +100 **ADD EGG YOLK** +卵黄
- +300 **ADD NOODLES** 麺の追加 (+70g)
- +300 **ADD CORIANDER** パクチーの追加

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

- 1500 **THE PHO FRENCH DIP** 
牛バラの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、ホイズンソース、ハーブペースト、ビーフスープ
- 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

sweets

- 900 **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
- 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
- 900 **LILIKOI MALASADAS** リリコイ マラサダ 
卵黄、バニラシュガー、ベトナム産コーヒー
- 900 **YUZU SEMIFREDDO** 柚子のセミフレッド
柚子のセミフレッド、バニラシフォンケーキ、ラズベリー、ベリーソース、マカダミアナッツ
- 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
- 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、マカダミアナッツ

first things first

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

DAD'S TOAST 900
Spicy Tomato Sauce, Sausage, Sardine, Chives, Warm Baguette

 **MOM'S PATE CHAUD** 1100
Sweet & Salty Pork Pastry, Vietnamese Pate, Jalapeno Pickles

 **VEGETABLE SPRING ROLLS** 1300
Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle

appetizer

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

 **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

DAIKON RICE CAKE 1500
Pan-Fried till Crispy, Trout Roe, Housemade Pickles, Cucumber

BROCCOLINI 1400
Balsamic Char Siu, Pickled Tomato, Parmesan, Shiso, Lime

vietnamese " pizza "

CHINESE PORK SAUSAGE & FERMENTED SHRIMP 1600
Grilled Rice Paper layered with Egg, Green Onion, Vietnamese Mint

TRUFFLE & CORN 1600
Oyster Mushroom, Pickled Shiitake, Sweet Corn, Parmesan

sides

OP LA FRIED EGG 600

BAGUETTE 300

JASMINE RICE 300

BOWL OF BROTH 300
[Beef or Vegetable or Chicken]

Andrew's recommendations 

grilled meat & seafood

2800 **HALF-CHICKEN 'CHAM CHEO'**
Dien Bien Mac Khen Pepper, Bamboo & Chili Sate Salad

2300 **GRILLED SEAFOOD CURRY**
Coconut, Sweet Spices, Poached Pear, Okra, Starfruit

3200 **SPICED PORK CHOP** 
Bai Cha Pul Marinade, Apple & Herb Salad, Toasted Rice

tiger style noodles

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

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

1300 **PHO GA** 
Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions

+100 **ADD EGG YOLK**

+300 **ADD NOODLES (+70g)**

+300 **ADD CORIANDER**

We use fresh noodles from Niigata prefecture.

vietnamese banh mi

1500 **THE PHO FRENCH DIP** 
12-hour Roasted Beef Brisket,
Sauteed Bean Sprouts & Onions, Spicy Hoisin Sauce,
Thai Basil, Pho Broth For Dipping

1500 **THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP**
Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Coriander,
Sauteed Bean Sprouts, Vegetable Pho Broth For Dipping

sweets

900 **HANOI EGG COFFEE** 
Sweet Egg Yolk, Vanilla, Vietnamese Espresso

800 **GOAT CHEESE PANNA COTTA**
Pickled Strawberry Ice, Rhubarb, Hibiscus, Pine Nuts, Shiso

800 **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

900 **YUZU SEMIFREDDO**
Chiffon Cake, Raspberry, Corn Flake & Macadamia Crumble

700 **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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS. THAI RICE IS USED ON OUR MENU. TAX INCLUDED. 500 YEN COVER CHARGE PER GUEST WILL APPLY AFTER 17:00. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.

ALOHA DINNER 4500

this course is designed to be shared (from 2 people)
こちらのメニューはシェアスタイルでご用意いたします (2名様〜)

DAD'S TOAST DAD'S トースト
MOM'S PATE CHAUD MOM'S パテ

BURMESE TEA SALAD バーミーズ ティーサラダ
LE FRIED CHICKEN アンドリュウのフライドチキン

choice of 1 pho
好きなフォーお選びください

- PHO 75 牛肉のフォー 〈 +200 〉
- PHO CHAY ベジタブルフォー
- PHO GA チキンのフォー
- ADD EGG YOLK 卵黄の追加 〈 +100 〉
- REGULAR PORTION レギュラーサイズに変更 〈 +300 〉
- ADD CORIANDER パクチーの追加 〈 +300 〉

choice of 1 sweets
好きなスイーツお選びください

- P&L SOFT SERVE P&L ソフトサーブ
- CHOCOLATE CREMEUX チョコレートムース
- YUZU SEMIFREDDO 柚子のセミフレッド
- GOAT CHEESE PANNA COTTA 〈 +200 〉
シェーブルチーズパンナコッタ
- LILIKOI MALASADAS リリコイ マラサダ 〈 +200 〉
- P&L SUNDAE FUNDAY P&L サンデーファンデー 〈 +300 〉

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS. THAI RICE IS USED ON OUR MENU. TAX INCLUDED. 500 YEN COVER CHARGE PER GUEST WILL APPLY AFTER 17:00. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.

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。こちらのメニューは税込表記です。17:00以降ご来店のお客様はカバーチャージとして、お1人様500円頂戴致します。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。