

ALOHA LUNCH 2500

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~)

BURMESE TEA SALAD パーミーズ 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 banh mi お好きなバインミーをお選びください

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 < +100 >

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 < +100 >

THE GRILLED BBQ PORK

BBQポークのバインミー

choice of 1 pho お好きなフォーをお選びください

PHO 75 牛肉のフォー < +100 >

PHO CHAY ベジタブルフォー

PHO GA チキンのフォー

ADD EGG YOLK +卵黄 < +100 >

REGULAR PORTION レギュラーサイズに変更 < +300 >

ADD CORIANDER パクチーの追加 < +300 >

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

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 >

appetizer

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 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

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 MELON CARPACCIO 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


vietnamese banh mi

1300 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

1300 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

1100 THE GRILLED BBQ PORK BBQポークのバインミー
BBQポーク、パインナップル、もやし、玉ねぎ、パクチー、チリソース

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

lunch drinks

400 FRESH KAFFIR LIME LEAF & MINT [Hot only]
フレッシュカフィアライムリーフ & ミント

300 JASMINE TEA ジャスミン [Hot / Iced]

300 COFFEE コーヒー [Hot / Iced]

350 CAFE LATTE カフェラテ [Hot / Iced]

300 ESPRESSO エスプレッソ

300 COCA COLA コカ・コーラ

300 ORANGE JUICE オレンジジュース

300 PINK LEMONADE ピンクレモネード

400 GUAVA JUICE グアバジュース

400 MANGO JUICE マンゴージュース

WEEKDAY LUNCH 1500

banh mi & pho combo

バインミーとフォーのコンボ [平日限定]

choice of 1 banh mi お好きなバインミーをお選びください

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 < +100 >

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 < +100 >

THE GRILLED BBQ PORK

BBQポークのバインミー



choice of 1 pho お好きなフォーをお選びください

PHO 75 牛肉のフォー < +100 >

PHO CHAY ベジタブルフォー

PHO GA チキンのフォー

ADD EGG YOLK +卵黄 < +100 >

REGULAR PORTION レギュラーサイズに変更 < +300 >

ADD CORIANDER パクチーの追加 < +300 >

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。

Andrew's recommendations
アンドリュウのオススメ



ALOHA LUNCH 2500

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

BURMESE TEA SALAD

LE FRIED CHICKEN

choice of 1 banh mi

THE PHO FRENCH DIP < +100 >
THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP < +100 >
THE GRILLED BBQ PORK

choice of 1 pho

PHO 75 < +100 >
PHO CHAY
PHO GA
ADD EGG YOLK < +100 >
REGULAR PORTION < +300 >
ADD CORIANDER < +300 >

choice of 1 sweets

P&L SOFT SERVE
CHOCOLATE CREMEUX
YUZU SEMIFREDDO
GOAT CHEESE PANNA COTTA < +200 >
LILIKOI MALASADAS < +200 >
P&L SUNDAE FUNDAY < +300 >

WEEKDAY LUNCH 1500

banh mi & pho combo

choice of 1 banh mi

THE PHO FRENCH DIP < +100 >
THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP < +100 >
THE GRILLED BBQ PORK



choice of 1 pho

PHO 75 < +100 >
PHO CHAY
PHO GA
ADD EGG YOLK < +100 >
REGULAR PORTION < +300 >
ADD CORIANDER < +300 >

appetizer

- 800 AHI TOAST [2 pc.]
Tuna, Avocado, Tomato, Garlic, Green Onion, Chili
- 1400 BURMESE TEA SALAD
Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle
- 1900 LE FRIED CHICKEN [4 pc.]
Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon
- 980 half size [2 pc.]
+500 +1pc.
- 1600 MELON CARPACCIO
Cantaloupe, Honeydew, Green Papaya Chutney, Mint

vietnamese banh mi

- 1300 THE PHO FRENCH DIP
12-hour Roasted Beef Brisket, Sauteed Bean Sprouts & Onions
- 1300 THE VEGETABLE PHO FRENCH DIP
Seasonal Mushrooms, Zucchini, Eggplant
- 1100 THE GRILLED BBQ PORK
Lemongrass & Sweet Soy, Chili Mayo, Pineapple

tiger style noodles

- 1500 PHO 75
Rare Beef, Braised Brisket, Green Onion, Chili
- 1500 PHO CHAY
Enoki, Tomato, Kabocha, Okra, Green Onions, Coriander
- 1300 PHO GA
Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions, Coriander
- +100 ADD EGG YOLK
+300 ADD NOODLES (+70g)
+300 ADD CORIANDER

We use fresh noodles from Niigata prefecture.

lunch drinks

- 400 FRESH KAFFIR LIME LEAF & MINT [Hot only]
300 JASMINE TEA [Hot / Iced]
300 COFFEE [Hot / Iced]
350 CAFE LATTE [Hot / Iced]
300 ESPRESSO
300 COCA COLA
300 ORANGE JUICE
300 PINK LEMONADE
400 GUAVA JUICE
400 MANGO JUICE

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.

Andrew's recommendations



sweets

-  **HANOI EGG COFFEE** ハノイ エッグコーヒー 900
卵黄、バニラシュガー、ベトナム産コーヒー
- GOAT CHEESE PANNA COTTA** 800
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
- CHOCOLATE CREMEUX** チョコレートムース 800
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** リリコイ マラサダ 900
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
- YUZU SEMIFREDDO** 柚子のセミフレッド 900
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
-  **P&L SOFT SERVE** P&L ソフトサーブ 700
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** P&L サンデーファンデー 1000
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

tea & coffee

- FRESH KAFFIR LIME LEAF & MINT [Hot only]** 600
フレッシュカフィアライムリーフ & ミント
- JASMINE TEA** ジャスミン [Hot / Iced] 500
- COFFEE** コーヒー [Hot / Iced] 500
- CAFE LATTE** カフェラテ [Hot / Iced] 600
- ESPRESSO** エスプレッソ 450
- SAIGON ICED COFFEE** サイゴン アイスコーヒー 600

digestif

- SIBONA LA GRAPPA DI NEBBIOLO** G/800
シボーナ ネッピオーロ グラッパ
- ESTERHAZY BEERENAUSLESE** G/900
エスターハージー ベーレンアウスレーゼ
-  **ESPRESSO MARTINI** 1000
エスプレッソマティーニ

Andrew's recommendations
アンドリューのオススメ

