

VIETNAMESE DINING  
PHO HANOI  
*Second*

MENU

Enjoy!  
Our Healthy  
VIETNAMESE  
FOODS!

ベトナム料理は野菜をたっぷり使うので、彩り豊かでとってもヘルシーです。  
香りの強い香草や、唐辛子の使用も限られていますので  
「アジアの料理は苦手」という方にも抵抗なく食べられる、優しい味がほとんど。

“料理は手作り”という基本をモットーに、こだわり抜いたベトナムの味と  
ゆったりとした、あたたかな空間でのおもてなしを  
お越しいただいた皆様、おひとり、おひとりに。

ITAYAMACHI

# Khai Vi&Goi 前菜・サラダ Appetiser & Salad



アボカドの生春巻き  
GOI CUON BO

## ■海老と豚肉の生春巻 1本 370

GOI CUON : fresh spring roll

3本カット1,100

自家製みそたれでどうぞ。

料理長のおすすめ

## ■アボカドの生春巻 630

GOI CUON BO : fresh spring roll with avocado

女性に人気のアボカドの入った生春巻。

料理長のおすすめ

## ■アボカドと海老の カクテル和え 980

GOI TRAI BO :

avocado salad with tomato & shrimp

ヨーグルトの酸っぱさとアボカドの  
コクが絶妙。



ベトナムでは青パパイヤを使ったサラダが定番です。青パパイヤは抗酸化作用のある  
酵素やビタミンがたっぷり、美容とダイエットによいとされています。



料理長のおすすめ

## ■青パパイヤと海老の シャキシヤキサラダ 980

GOI DUDU : green papaya salad

シャキシヤキとした食感の青いパパイヤを  
使ったベトナムの代表的なサラダです。

## ■青パパイヤの豚肉巻き 980

Pork Roll of Green Papaya



- 鶏肉とキャベツ 山盛りのサラダ 720  
*GOI GA: chicken & cabbage salad*  
オリジナルドレッシングの爽やかなレモンの香りとキャベツの甘みがベストマッチ。

- ベトナムピクルス 480  
*Vietnamese Pickle*
- イカと春雨のサラダ 720  
*GOI MIEN: spicy bean vermicelli salad*  
春雨を使ったサラダはベトナムでも人気。
- パクチーサラダ 720  
*Coriander Salad*
- ほうれんそうのサラダ 720

## Xao 炒 Stir-fried ビタミン豊富なアジアの定番炒め料理。



空芯菜のガーリック炒め  
RAU MUONG XAO

料理長のおすすめ

- 空芯菜のガーリック炒め 980  
*RAU MUONG XAO: stir-fried morning glory with garlic*
- 空芯菜とシーフードの炒め 1,300  
*RAU MUONG XAO HAI SAN: stir-fried morning glory with seafood*
- ほうれんそうのガーリック炒め 880
- ほうれんそうと牛肉の炒め 1,200
- カリフラワーと牛肉の炒め 1,200



# BanhXeo バインセオ ベトナム米粉お好み焼



ベトナムのお好み焼きバインセオ。米粉入りの皮は、外はパリパリで中はもちもち。大きいけれど、もやしなどの野菜もたっぷりなのでとってもヘルシー！食べやすい大きさにカットして、野菜ボールの野菜に包んでから、自家製のヌクチャム(たれ)につけてお召し上がり下さい。

\*ゆっくりと蒸し焼きにするので、オーダーを頂いてからお出しするまで少々お時間を頂きます。

定番

## ■海老と豚肉のバインセオ 980

*BANH XEO : vietnamese style "okonomiyaki" with pork, shrimp, vegetables*

## ■海鮮バインセオ 1,200

*BANH XEO HAI SAN : vietnamese style "okonomiyaki" with seafood*

## ■海老のバインコット 850

*BANH KHOT TOM: vietnamese style "petit okonomiyaki" with shrimp*



バインコットとは、  
.....  
.....

野菜ボールは  
おかわりできます！

一回目はおかわり無料  
二回目以降は一回につき100円です。



たっぷり野菜がとれる  
野菜ボール

# Thit 肉料理 Meat Dish



## ■豚バラのヌクナム焼き 580

料理長の  
おすすめ

## ■牛ヒレ肉とカラフル野菜炒め

*BO LUC LAC: Stir-fried beef with vegetable*

1,300

やわらかい牛ヒレ肉はまさにシェフ自慢の一品です。スパイスの効いた黒コショウで仕上げました。



## ■牛ヒレ肉とマッシュルームの生クリームソース (パン付き)

*BO SOT NAM:*

*stir-fried beef with straw mushroom & cream sauce*

1,400

熱々の鉄板の上に牛ヒレ肉ときのこが生クリームソースに絡み合います。



料理長の  
おすすめ

## ■鶏の手羽先・ヌクナム風味

*CANH GA CHIEN NUOC MAM:*

*deep-fried chicken-wing with vietnamese fish sauce*

1,100

ヌクナムの旨みがかくせになります。手でお召し上がり下さい。

## ■鶏もものピーマンソース

1,200

爽やかなピーマンの特製ソースが鶏肉によく合います。ビールのお供にも。

## ■鶏もものはちみつ焼き

1,000

## ■鶏もも揚げ特製マヨネーズソース

1,100



\*当店の価格は全て税抜き価格となっております。

# Hai San シーフード Seafood Dishes



料理長のおすすめ

## ■海老のタマリンド風味炒め 1,200

*TOM RANG ME : stir-fried prawns with tamarind*

エビを甘酸っぱいタマリンドソースで炒めました。旨味たっぷりです。

## ■海老のサテ焼き 1,200



ピリ辛のやみつきベトナム調味料「サテ」がくせになります

## ■シュリンプマヨネーズ 980

ふりぶりの海老と特製マヨネーズソース





■イカのレモングラス焼き 980

 香り高いレモングラスがイカによく合います

■ソフトシェルクラブのバターソース 1,200

殻まで食べられる渡りガニ

■あさりのレモングラス

980



■海鮮と春雨の鍋焼き

*MIEN XAO HAI SAN:  
stir-fried seafood & vermicelli with vegetables*

980

たっぷりの海鮮と春雨を。  
食感と香りが楽しめる一品です

# Pho フォー Noodle

ベトナムで広く食されているお米の平麺フォー。当店の自慢の一品です。  
ツルリとした食感と、のど越しをお楽しみ下さい。

## TOPPING

トッピング

- 生卵 100
- パクチー 100
- 青菜 150



定番

### ■鶏肉のフォー 750

*PHO GA: vietnamese style chicken soup noodle*  
やわらかい鶏のもも肉をトッピング

### ■牛肉のフォー 850

*PHO BO: vietnamese style beef soup noodle*

### ■海鮮のフォー 980

*PHO HAI SAN: vietnamese style seafood soup noodle*  
海鮮の旨みとガーリックの風味が美味。



人気メニュー

### ■ピリ辛牛すじコラーゲンスープ麺 880

*BUN RO HUE: hue style spicy & sour beef soup noodle*  
牛すじを柔らかく煮込んだベトナム中部フエの名物「ブンボーフェ」をアレンジ。  
麺はフォーを使用しています。



### ■チキンカレーフォー 950

ココナッツ風味のベトナムチキンカレーと  
つるつとしたフォーが相性抜群。

## 焼きフォー

### ■いかすみの焼きフォー 1,100

### ■海老と豚肉の焼きフォー 1,000





# Ca Ri ベトナムカレー Vietnamese Curry

ココナッツ風味のマイルドなベトナムのカレー。ライスまたはフランスパン付きです。

## ■チキンカレー 1,100

鶏肉とさつまいものカレーです。

*CARI GA:*

*vietnamese style mild chicken curry with sweet potato, coconut fla.*

ライスまたはパンをお選びください。



ライス



パン



# Com ごはん Rice



## ミラクル米！

当店ではお米に雑穀キヌアと黒米をミックスしています。

## ■海鮮チャーハン 980

*COM CHIEN HAI SAN: Fried Rice with seafood*

うす味でやさしい炒飯。お好みでベトナム醤油を、雑穀キヌアと黒米入り。

# Banh Mi ベトナムバゲットサンド Baquette Sandwich

ベトナムでは定番の「バインミー」は、米粉入りのバゲットにはさまれた具材に、かくし味のベトナム醤油やなますやパクチーが絶妙にマッチした、くせになる一品です。



定番！

## ■豚肉と野菜のバインミー 600

*BANH MI THIT:*

*Vietnamese baguette sandwich with pork & vegetable*

## ■アボカドのバインミー 600

*BANH MI BO:*

*Vietnamese baguette sandwich with avocado & bacon*

# Vietnamese Sweets

ベトナムデザート



もち米とコーンのチェー

定番

## ■「チェー」ベトナム風ぜんざい 420

*Chè : vietnamese style gongxi*

ベトナムの伝統的なおやつ。豆類、ココナッツミルク、タピオカなど様々な素材を組み合わせで作ります。

- ・もち米とコーンのチェー
- ・フルーツのチェー
- ・緑豆ともち米のチェー

## ■ココナッツアイス 380

*coconut icecream*

いつ食べても美味しい定番のアジアンアイスです。

## ■リンゴといちごのペビーバインセオ 480 (ベトナム米粉プチパンケーキ)

米粉入りのバインセオの粉でデザートを作りました



\* 2名様よりご注文を承ります。価格は税抜き価格となっております。

# Party Course

フォーハノイコース



写真はイメージです。

全7品 **¥2,800** /1人

- ・海老と豚肉の生春巻き
- ・青パパイヤのサラダ
- ・アボカドと海老のカクテル和え
- ・鶏もものはちみつ焼き
- ・海老と豚肉のパインセオ
- ・好きなフォー(ハーフ)
- ・デザート

**+1,500円**で  
**2時間 飲み放題**  
承ります！