

※価格はすべて税別です

サラダ

- ・ 鯛のお刺身サラダ **¥780**
- ・ 苺・フルーツ・アボカドサラダ **780**



春巻き

- ・ ブラックタイガーとゆで豚のゴイケン **¥630**
- ・ 牛バラ肉の漬け焼き・たつぷりパクチー **630**
- ・ 漬けマグロとアボカド **630**
- ・ 海老まるごと 揚げ春巻き **630**
- ・ 具たくさんミンチの揚げ春巻き **630**



米粉と卵の料理



- 1) エビとイカの
韓国チヂミ

¥880



- 2) 卵の包み焼き
ミスホアのバインセオ

¥880



- 3) エビ・イカ・ホタテ
タコ焼き風 バンコット

¥880

中華鍋料理



- 1) イカとチンゲン菜
塩あん炒め

¥980



- 2) 鶏からあげとパプリカ
甘酢ソース

¥980



- 3) ワタリガニと春雨
ブラックタイガーの旨煮

¥980

※価格はすべて税抜です

フォー (ベトナムヌードル)



1) 蒸し鶏のフォーガー ¥860



2) 牛肉のフォーボー ¥860



3) 焼豚のパクチャーフォー ¥860



4) とろり卵のトマトフォー ¥860



5) 葱たっぷり ワンタンフォー ¥860



6) 肉みその
スパイシーフォー ¥860



7) 魚介とタラコ
マリオの海賊フォー ¥860



8) 有頭エビの
トムヤムフォー ¥860

ジャスミン米・麺

- ・ インドネシア風炒めごはん ナシゴレン ¥860
- ・ インドネシア風焼きそば ミーゴレン 860
- ・ 鶏と揚げなすのタイ風グリーンカレー 860



ミーゴレン



グリーンカレー

魚と肉料理

- ・ 鯛のもち粉揚げ ¥1,080
- ・ スパイスバーベキューチキン ガイヤーン 1,080
- ・ 豚肉のカリカリ揚げ焼きとパクチーサラダ 1,080
- ・ 牛ロースのんにく醤油ステーキ 1,280



鯛のもち粉揚げ



キロース

※価格はすべて税抜です

デザート



2種類の美肌ゼリーパフェ
ジャスミンゼリーと仙草ゼリーで
お肌ぶるぶる♪

¥730



アジアフルーツのチー
ごろっと果実たっぷり！
ココナッツかき氷

¥730



白玉と小豆のチー
ハスの実・タピオカの食感が楽しい
ココナッツかき氷

¥730



バナナフライ ココナッツアイス
もちもち♪さくさく♪温か冷たい?!
不思議なベトナムおやつ

¥730



いちぢくの豆花
いちぢくと黒蜜との相性抜群
豆乳プリン

¥730



ベトナムプリン
ほんのりコーヒー香るカラメルと
練乳たっぷりプリンのかき氷

¥730

フルーツスムージー



シトラス バイン

バイン・バナナ
マンゴー・レモン

¥600



ピーチ ヨーグルト

イチゴ・バナナ
オレンジ

¥600



ベリー ヨーグルト

ベリー・イチゴ
ベトナムミルク・ヨーグルト

¥600



DRINK MENU



ソフトドリンク



マンゴージュース	¥380	はちみつレモンソーダ	¥420
グアバジュース	380	ピーチグレープフルーツソーダ	420
パインジュース	380	マンゴーヨーグルト	420
オレンジジュース	380	タピオカ入り アイスマルクティ	480
ジンジャーエール	380	タピオカ入り マンゴージュース	480



コーヒー & 紅茶

コーヒー (Hot or Ice)	¥380	★ チャイ	¥420
カフェオレ	380	ジャスミン茶	420
アイスカフェオレ	420	アイスジャスミン茶	420
★ ベトナム コーヒー (コンデンスミルク入り)	450	プアール茶	420
★ アイスベトナム コーヒー	450		



ALCOHL MENU



カクテル all ¥500

ミスホア

フランボワーズリキュール+ヨーグルト+オレンジジュース+牛乳

ナップ

白ワイン+レモンシロップ+ハインジュース+トニック

ジントニック

ジン+トニック

モスコミュール

ウォッカ+ジンジャーエール

カシスソーダ

カシスリキュール+ソーダ

ファジーネーブル

ピーチリキュール+オレンジジュース

スプモーニ

カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター

梅酒ソーダ

ビール



バーバーバー(ベトナム) 小瓶	¥630	キリン一番搾り 小瓶	500
サイゴン(ベトナム) 小瓶	630	キリン 中瓶	600
シンハー(タイ) 小瓶	630	キリンフリー ノンアルコール 小瓶	420
宮島ビール 小瓶	680	アサヒドライゼロ ノンアルコール 小瓶	420

焼酎・ハイボール

麦焼酎 中々(宮崎)	¥480	角ハイボール	¥420
芋焼酎 富乃宝山(鹿児島)	480	角ハイジンジャー	420

ワイン



白	ヴェルディツキオ クラシコ	黒ロ イタリア	グラス ¥400	デキャンタ(900ml) ¥780
赤	プリミロツソ	ライトボディ イタリア	400	780



白	フレシネ コルドンネグロ(スパークリング)	黒ロ スペイン	ハーフボトル ¥1,650
	ソアーヴェ	白ロ イタリア	ボトル 1,480
赤	カベルネ ソーヴィニヨン ヴェネト	ライトボディ イタリア	ボトル ¥1,480
	モンテプルチアーノ ダブルツツオ	ミディアムボディ イタリア	1,650

ランチメニュー

※価格はすべて税抜です
11:00~17:00

アフタードリンク ¥200

ドリンクメニューの
★印以外よりお選び下さい

◆ランチセット ハス茶付 ¥890

- ・フォー 又は ご飯・炒麵料理 下記よりお選び下さい
- ・春巻きサラダ



◆アジアご飯セット ハス茶付 ¥1,090

- ・鶏モモ肉のつけ焼き “ガイヤーン”
- ・春巻きサラダ ・ご飯 ・スープ



◆ミスホアセット ハス茶付 ¥1,290

- ・フォー 下記よりお選び下さい
- ・ハーフサイズナシゴレン ・春巻き二種



フォー（ベトナムの主食 米粉のヌードル）



蒸し鶏の
フォーガー



牛肉の
フォーボー



焼豚の
バクチー



とろ〜り卵の
トマトフォー



蔥たっぷり
ワンタンフォー



肉みその
スパイシーフォー



魚介・タラコ
海賊フォー



エビの
トムヤムフォー

ご飯・炒麵料理



ココ
甘醤油
エビと豚肉の焼きそば
“ミーゴレン”



ピリリと
辛口
鶏と揚げなす
グリーンカレー



辛さ
マイルド
豚とかぼちゃ
レッドカレー



旨だれ
ナンブラー
鶏のバジル炒め
“ガツパオ”