

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anna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)

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、スパイスートマトソース、ネギ、パゲット

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、グリーンカルル

vietnamese " pizza "

CHINESE PORK SAUSAGE 1600
& FERMENTED SHRIMP
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

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 AFTER17:00. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.
アレルギー、お苦手な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。

appetizer

1400 BURMESE TEA SALAD
バーミーズ 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

1500 DAIKON RICE CAKE
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

1400 BROCCOLINI
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、パルサミコ酢

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、グリーンパパイヤ、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

sides

600 OP LA FRIED EGG ベトナム風 目玉焼き

300 BAGUETTE パゲット

300 JASMINE RICE ジャスミンライス

300 BOWL OF BROTH フォーのスープ
[ビーフ or ベジタブル or チキン]

ALOHA DINNER 4500

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

DAD’S TOAST
MOM’S PATE CHAUD

BURMESE TEA SALAD
LE FRIED CHICKEN

choice of 1 pho

PHO 75 < +200 >
PHO CHAY
PHO GA
ADD EGG YOLK < +100 >
REGULAR PORTION < +300 >
ADD CORIANDER < +300 >

choice of 1 sweets

P&L SOFT SERVE
GOAT CHEESE PANNA COTTA
CHOCOLATE CREMEUX
YUZU SEMIFREDDO < +200 >
LILIKOI MALASADAS < +300 >
P&L SUNDAE FUNDAY < +350 >

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

vietnamese " pizza "

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

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

Andrew's recommendations



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 AFTER17:00. THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.

appetizer

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

1900 LE FRIED CHICKEN [4 pc.] 
Twice-Fried Wings, Kaffir Lime, Peanuts, Shallot

980 half size [2 pc.]
+500 +1pc.

1600 MELON CARPACCIO
Cantaloupe, Honeydew, Green Papaya Chutney, Mint

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

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

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, Thai Basil

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.

sides

600 OP LA FRIED EGG
300 BAGUETTE
300 JASMINE RICE
300 BOWL OF BROTH
Beef or Vegetable or Chicken

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 オレンジブ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 シボーナ ネッビオーロ グラッパ	G/800
ESTERHAZY BEERENAUSLESE エスターハージー ベーレンアウスレーゼ	G/900
 ESPRESSO MARTINI エスプレッソマティーニ	1000

Andrew's recommendations
アンドリューのオススメ

