


first things first

- 

AHI TOAST


アヒ トースト [2ピース]

マグロ、アボカド、トマト、ネギ、チリ

800
- DAD’S TOAST

DAD’S トースト


ソーセージ、イワシ、スパイシートマトソース、ネギ、バゲット

900
- 

MOM’S PATE CHAUD

MOM’S パテ

豚肉のパイ包み焼き、レバーのムース、ハラペーニョと赤玉ねぎのピクルス

1100
- 

VEGETABLE SPRING ROLLS

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

1300

appetizer

- 

BURMESE TEA SALAD

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

1400
- 

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

1900
- half size [2ピース]

+1pc. [1ピース]

980

+500
- 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

1600
- 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

1500
- 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

1400

vietnamese " pizza "

- CHINESE PORK SAUSAGE

& 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

1600
- TRUFFLE & CORN

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

1600

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어의スープ

[ビーフ or ベジタブル or チキン]

300

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
- 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、マカデミアナッツ



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 AFTER17:00. 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 アンドリューのフライドチキン

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。