Grand Menu

パクチー入り

Appetizer

前菜

シェフお任せ
本日の前菜 3 種盛り合わせ

Chef’ s Selection of Appetizers 3 kinds

内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。

＊人数様に合わせたご提供も可能でございます。

¥1,480

ベトナム産えびせん

Shrimp Chips

言わずとも、定番おつまみ。

何かちょこっとと思ったら。

¥550

青パパイヤと彩り野菜のピクルス

Pickled Vegetables & Green Papaya

酵素たっぷりの青パパイヤを
自家製のピクルスにしました。

¥650

揚げ豆腐のレモングラス

Deep-Fried Tofu with Lemongrass

日本で定番の豆腐が
ベトナムだとこんな食べ方に！
テーブルの調味料で味変も楽しめます。

¥680

海老とハーブの生春巻き
～ゴイクン～（2 本）

Fresh Spring Rolls With Big Prawn (2 Pieces)

大振りの海老を 1 本まるごと！
ハーブと自家製味噌を一緒に巻きました。

¥1,280

大海老の揚げ春巻き
～チャーゾートム～（4 本）

Crispy Fried Spring Rolls (4 Pieces)

このサクサクは食べた人しかわからない。

＊野菜で巻いてスイートチリソース付けてお召し上がりください。

¥1,600

蒸し春巻き（2 本）
～バインクオン～

Steam Spring Rolls (2Pieces)

ちゅるんと頬っぺたが、、、落ちないかも、、、（笑）
滑らかな舌触りが本当に美味しい！

¥1,400

アジアンよだれ鶏

Vietnamese Drool Chicken

中華の定番をベトナム風にアレンジ！
ベトナム産の黒醤油を使った
甘みのあるソースは、お酒との相性良しです。

レギュラー　Regular Size　¥1,650
ハーフ　Half Size　¥850

Salad

サラダ

千葉県産朝採れパクチーサラダ

Coriander Salad

当店のパクチーはクセは少ないですが、
香りは高いパクチーです。
そのパクチーに合う
自家製のアンチョビソースが食欲そそります！
パクチー嫌いでも食べられるかも。

¥1,200

青パパイヤと海老のサラダ
～ゴイドゥドゥ～

Green Papaya Shrimp Salad

ベトナム定番サラダの青パパイヤ
女性には嬉しいデトックス効果が期待されます

¥1,320

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

ベトナムホーチミン名物バインセオ～ベトナム風クレープ～

Banh Xeo Vietnamese Omelet Crepe

1 番人気です。バインセオ！これを食べに来る人も多いです。
真ん中の部分を野菜で巻いて食べて、周りのパリパリの部分でもう 1 杯！
2 度楽しめます。

R ¥1,580 ／ L ¥2,180

豆苗と牛肉、ニンニク炒め

Stir-Fried Beans Sprouts & Beef with Garlic

そりゃーもう間違いないですよ

¥980

ガパオタコス

Gapao Tacos

付け合わせのトルティーヤに
野菜とガパオを巻いてお召し上がりください。

¥1,200

ベトナム産スパイスでマリネした豚スペアリブのオーブン焼き

Roasted Pork Ribs

自家製のハチミツタレに漬け込んで
じっくりオーブンで焼き上げました。
サイゴンキッチンの名物料理の一つです！

¥1,820

鶏軟骨とレモングラスのスパイシーフライ

Deep-Fried Chicken Cartilage
with Spices and Lemongrass

1 度食べたら止まらない味！
卓上のホットチリソースをつけると
また美味しいです！

¥780

揚げ茄子ガパオ

Deep-fried Eggplant with Gapao

お酒好きの店長の一押しおつまみです。
甘めのたれでご飯も合います。

¥680

揚げ餅の卵とじ～ボッチン～

Scrambled Egg with Rice Cakes

地味にファンが多いこちらの一皿。
チリソースが相性抜群。

¥680

海老とブロッコリーのチリージョ

Spiicy Ajillo with shrimp

味の染み込んだ海老とブロッコリーを
アツアツの状態で是非お楽しみください

¥1,480

バケット（4 枚）

Baguette 4 slices

¥400

鶏もも肉のスパイスグリル
～イエローカレーソースで～

Grilled Chicken with Spices
～Yellow Curry Sauce ～

ベトナム産のスパイスに漬け込んだ鶏もも肉を
野菜で巻いてピリ辛のターメリック入りの
カレーソースでどうぞ

¥1,580

自家製豚つくねのレモングラス巻き
～ネムルイ～（4 本）

Pork Meatball Wrapped Lemongrass

レモングラスに巻いたつくね！
老若男女みんな好き！

¥1,380

若鶏のレモングラス揚げ～ガーチン～
5～6 個（約260g）

Fried chicken with Lemongrass

ハイボールとの相性抜群！
濃い目の味付けが酒のあてにちょうどいい！

¥980

ソフトシェルクラブのフリット
～ココナッツチリソースで～

Soft Shell Crab Fritter
with Coconut Chili Sauce

シンガポール風のココナッツチリソースと
殻ごと食べられるカニを
野菜とトルティーヤで巻いて
お召し上がりください

¥1,800

オリジナルスパイスのフライドポテト

French Fries with Original Spices

自家製のオリジナルスパイスで味付けしました。
思わずおかわりしたくなります！

¥850

ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp -6 pieces-

殻ごと食べれる大海老と
みじん切りニンニクを炒め
白ワインで風味付けした
バターソースは絶品

¥1,980

※プラス 150 円で
　スパイシーソース追加できます

ベトナム焼き鳥串 ４本盛り

Yakitori -4 pieces-
Chili Lemongrass Sauce & Yakitori Sauce

チリレモングラスと
ベトナム風照り焼きタレでどうぞ

¥1,000　追加 1本 ¥250

ベトナム風海鮮焼きそば～ミーサオ～

Vietnamese Seafood Stir-fried Noodles

小麦麺のミーを使った
ベトナム定番の焼きそばです。
お酒との相性もいいので、
お食事でもおつまみでも

¥1,580

Meals

お食事

サイゴンキッチン自慢の牛肉のフォー

Beef Pho

毎日弱火でコトコト、
野菜と一緒に 8 時間煮込んでいます。
ベトナムのスパイスと出汁の旨味が凝縮した
自慢のスープです。

¥1,580 ／ ミニ ¥680

鶏肉のフォー

Chicken Pho

鶏の旨みを存分に引き出した
透き通ったスープは
飲み干せるほどの美味しさです！

¥1,580 ／ ミニ ¥680

海老とココナッツのトムヤムフォー

Tom Yam Pho

ピリ辛で酸味のあるスープが女性にも大人気！！

¥1,680 ／ ミニ ¥780

チキンとココナッツ香る
ガラ炊きグリーンカレー

Chicken Green Curry with Coconut Milk

8 時間以上煮込み、
鶏の旨味を存分に凝縮させた
ガラ炊きスープを使用し、
旨辛に仕上げました！

¥1,520

アジアンチキンライス～コムガー～

Vietnamese Chicken Rice

東南アジアで良く食べられるチキンライスを
サイゴンキッチンがダイナミックに仕上げました。
贅沢な 2 種類の茹で鶏と揚げ鶏は、
こだわり抜いたターメリックライスとの
相性抜群です。

¥1,520

ベトナミーズ豚ガパオライス

Vietnamese Style Gapao Rice

ベトナム産の調味料でピリ辛に仕上げました。

¥1,450

Dessert

デザート

店内ショーケースからお選びください

Please choose from the showcase.

Kids Menu お子様メニュー

ミニフォーセット（鶏 or 牛）

Mini Pho Set（Chicken or Beef）

- ミニフォー　Mini Pho
- ミニカレー　Mini Curry
- ポテト　Potato
- チェー　Che

¥980

ミニフレンチトーストセット

Mini French Toast Set

- フレンチトースト　French Toast
- ミニ唐揚げ　Mini Fried Chicken
- ポテト　Potato
- チェー　Che

¥980

下記の中からドリンク 1 杯お選びください

Please choose one drink from the following.

マンゴージュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、
烏龍茶、ジャスミン茶、蓮茶

Mango Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice
Oolong Tea / Jasmine Tea / Lotas Tea

単 品 Individual Dish

ミニ唐揚げ
Mini Fried Chicken
¥540

ミニカレー
Mini Curry
¥540

ミニポテトフライ
Mini Fried Potato
¥500

Special Menu for Dogs

ワンちゃん蒸し鶏 Steamed Chicken ¥1,000

テーブルチャージ & お通し代としてお一人様 ¥600 頂いております。
14:30〜ワンドリンク制となっております。予めご了承ください。
We have a cover charge of 600 yen (in tax) as part of our system.
One drink is required to order per person from 14:30-.
Thank you for understanding.

写真はイメージです。仕入れ等の変更により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
Photo is for illustration only.
Menu items availability depends on weather, market availability and other factors.