

Mon Khai Vi

Vietnamese Appetizer

อาหารมูเคิน

ベトナム風前菜



1 Cha lua
220.-

Assorted Vietnamese cold cuts
มูเคินมูเคิน
南ベトナム風メゼ(中東部地方の冷製料理)



2

Banh dap

180.-

Prawn cracker topped with noodle and sauteed pork and prawn

ข้าวเกรียบทอดหน้าหมูกุ้งสด

エビのクラッカー(ヌードル、ポークソテーとエビ炒めをのせて)



3

Bo som tartar

240.-

Beef tartare on mini toasts

เนื้อกรมท่า

ミニトーストのビーフタルタルのせ



4

Ga hoi som tartar

240.-

Salmon tartare on mini toasts

แซลมอนกรมท่า

ミニトーストのサーモンタルタルのせ



5

Ngheu hub banh mi nho

190.-

Baked clams with herbs and garlic on baguette

ขนมปังอบหน้าหอยลาย

焼きハマグリブルスケツタ



6

Tom heo hap banh mi nho

160.-

Baked pork and prawn on baguette

ขนมปังอบหน้าหมูและกุ้งอบ

小エビと豚肉のブルスケツタ



7

Canh ga chien gion

170.-

Chicken wings marinated in Five Spices

ปีกไก่อบ

手羽先の五香粉



8 Heo la lot

230.-

Skewers of pork wrapped in wild betel nut leaves

หมูย่างใบชะพลู

豚肉の香草巻き



9

Banh xeo

190.-

Vietnamese crispy pancakes

ขนมเบื้องเวียดนาม

ベトナム風パリパリクレープ



10

Banh cuon

180.-

Steamed rice crepe with minced pork and mushroom filling

ข้าวเกรียบหมูบดเห็ดยัดขนมปัง

蒸し春巻き(豚ひき肉、エビ、木くらげ入り)

Cuon

Summer Roll

ปอเปี๊ยะสด
生春巻き



11

Banh cuon chay

160.-

Vegetarian steamed rice crepe

ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามเจ
蒸し春巻き(たけのこ、ヒシの実入り)



12

Goi cuon

220.-

Prawns and pork belly roll

ปอเปี๊ยะสดใส่กุ้ง
エビと豚肉入り生春巻き



13

Bi cuon

190.-

Ground pork and pork skin roll

ปอเปี๊ยะสดใส่หมู
豚ひき肉とハーブ入り生春巻き



14

Ga hoi pho mat

250.-

Salmon and "La vache qui rit" cheese roll

ปอเปี๊ยะสดใส่แซลมอนกับชีส
サーモンと仏製ラヴァシュキリチーズ入り生春巻き



15

Bun cha cuon

180.-

Barbecued pork roll

ปอเปี๊ยะสดใส่หมูย่าง
บาร์เบคิวปอร์ค入り生春巻き



16

Xa lach cuon tom thit

210.-

Crispy pork and shrimps lettuce roll

ปอเปี๊ยะสดหมูกรอบกับกุ้ง
カリカリポークとエビ入り生春巻き



17

Tau hu mien cuon

170.-

Tofu and glass noodle roll

ปอเปี๊ยะสดใส่เต้าหู้กับวุ้นเส้น
豆腐とレモンガラス入り生春巻き



18

Lap xuong bo bia

180.-

Fresh rice paper roll with Lap Xuong sausage and shredded omelette

ปอเปี๊ยะสดใส่หมูยอและไข่เจียว
中華ソーセージとオムレツ入り生春巻き



19

Ca hoi dua chuot

250.-

Salmon and cucumber roll

ปอเปี๊ยะสดใส่แซลมอนกับแตงกวา
スパイシーサーモンとキュウリ入り生春巻き



20

Nem cuon tom trung

220.-

Fresh roll with prawn, omelet and pineapple filling

ปอเปี๊ยะสดใส่กุ้งกับไข่เจียวและสับปะรด
エビとオムレツ、パイナップル入り生春巻き



21

Goi cuon nem chua

180.-

Vietnamese pickled sausage roll

ปอเปี๊ยะสดใส่หม�มเวียดนาม
ベトナム発酵ソーセージ入り生春巻き

Chien

Deep-Fried Appetizer

ปอเปี๊ยะทอด
揚げ物



22

Bo hoac heo xao sa ot
220.-

White noodle roll with sauteed lemongrass
beef or pork filling

ปอเปี๊ยะสอดไส้ปอวุ้น/หมู/เนื้อพะแนงโรส
レモングラス風味のビーフ(またはポーク)ソテー入り生春巻き



23

Cha gio

220.-

Classic spring rolls with prawn
and pork filling

ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง
春巻き(揚げ春巻き)



24

Cha gio cua

290.-

Imperial spring rolls with
crabmeat filling

ปอเปี๊ยะทอดไส้ปู
サーモンと仏製ラヴァシュキリチーズ入り生春巻き

25 Ca hoi ong sao
350.-

Hue-style crispy flute of rice paper
with lightly spiced salmon filling

ฮอยอันปลาแซลมอน
フエ風スパイスサーモン入り揚げ春巻き



26

Cha gio hai san

280.-

Seafood spring rolls

ปอเปี๊ยะทอดไส้หอย
エビ、マッシュルームとタロイモ入り春巻き



27

Hoanh thanh cua chien

250.-

Golden fried wontons with crabmeat
filling served with Saigonese salsa

หอยวุ้นทอดไส้ปู
蟹肉入り揚げワンタン、ベトナム風サルサ添え

Goi

Vietnamese Salad

ยำ / สลัดเวียดนาม
ベトナム風サラダ



28

Goi sen

250.-

Fresh lotus root and prawn salad

ยำโถงสด
エビとごぼうのサラダ



29

Goi ca hoi

320.-

Salmon salad with spicy dressing

ยำปลาแซลมอน
サーモンサラダ



Goi xoai xanh

220.-

Green mango and dried cuttlefish salad

ยำมะม่วง
青マンゴーサラダ

Goi du du xanh

240.-

Green papaya salad with sun-dried shredded beef

ส้มตำผัดแห้ง
青パパイヤサラダ

Goi cu san

270.-

Crunchy jicama and prawn salad with fresh herbs in tangy dressing

ยำหัวไชเท้า
クズイモとエビのサラダ

Pho & Bun

Noodles

ก๋วยเตี๋ยว / บะหมี่

麵類



Pho bo

240.-

Hanoi-style beef noodle soup

เฟอโบ
フォー(牛肉入り)



Pho ga

220.-

Northern Vietnamese chicken noodle soup

เฟอไก่
フォー(鶏肉入り)

Bun cha heo nuong

230.-

Charcoal-grilled marinated pork served with rice vermicelli and herbs

春巻き肉のバーベキューと揚げ春巻きのセライスヌードル、ハーブと生野菜を添えて



Bun bo nuong

240.-

Grilled beef on rice vermicelli and bed of greens

バーベキュービーフ入りライスヌードル



Bun cha gio

260.-

Rice vermicelli with grilled beef and crispy spring rolls

ライスヌードルのベトナム南部風牛肉炒めのせ、ハーブと生野菜を添えて



Pho bo kho

250.-

Noodle soup with braised beef in Five Spices

牛肉のうま煮入りスープヌードル(米粉麺)



39

Bun bo Hue

250.-

Hue-style beef noodle soup

บุนบวฮือฮือฮือ
フエ風ビーフヌードル



40

Mi Saigon

260.-

Saigon-style egg noodle soup with
roasted pork and wontons

บะหมี่ไข่ช๋อง
ベトナム風ローストポークとワンタン入りスープヌードル(卵麺)



41

Mi xao so

220.-

Egg noodles with clams in pepper sauce

บะหมี่พริกขี้หนูผัด
ペッパーソースのハマグリ入りスープヌードル(卵麺)

Com & Chao

Rice & Porridge



ข้าว / ข้าวต้ม
御飯・御粥



43

Chao vit

240.-

Duck porridge

ข้าวต้มเป็ด
鴨粥



42

Com rang kieu Vung Lim

220.-

Vung Lim fried rice

ข้าวพริกขี้หนูผัด
ヤンリン風炒飯



44

Com trang

40.-

Vietnamese steamed rice

ข้าวสวย
ベトナム風白ご飯

Mon Chinh - Dat

Main Course by Land

อาหารจานหลัก
メイン料理(山の幸)



45

Nem nuong

300.-

Grilled pork brochette

เนมเนือง

ミートボールのバーベキュー、ライスバーバー&ハーブ添え



46

Cari cuu

490.-

Pondicherry lamb curry served
with baguette

แกงจืดแกะสุตงตั้งต้ม
ラムカレー(バゲット付き)





47

Bao tu sach kieu Caen

310.-

Caen-style tripe stew
พาสีร๊อตสำหรับภาคบอร์เนียว
フランス"カーン"風ホルモン



48

Ga roti

330.-

"Indochine" roasted chicken in gravy
served with French fries
ไก่ทอดรสกรู
昔ながらのカレー(ポテトフライ付き)



49

Ga nep

260.-

Chargrilled marinated chicken
accompanied by crispy sticky rice
ไก่หมักย่างเหนียวรส
グリルチキンの串焼きもち米を添えて



50

Suon nuong sa ot

340.-

Lemongrass-roasted pork ribs
ซี่โครงย่างใบไธม์
レモングラス焼きポークリブ(豚あばら肉)



51

Thit heo nuong da

300.-

Pork steak grilled on Mekong stone
หมูย่าง
メコン風石焼きポークステーキ



52

Ga xao gung

250.-

Chicken sauteed in ginger and
simmered to a golden brown
ไก่ผัด
鶏肉と生姜の炒め煮



53

Suong ram

250.-

Seared baby spareribs simmered
in caramel sauce
ซี่โครงหมูย่างรสคาราเมล
スペアリブのカaramelソース煮



54

Bo luc lac

450.-

Minute steak with French fries
and morning glory salad
สเต๊กเนื้อชิ้นเล็ก
薄焼きステーキ芯菜サラダとポテトフライを添えて



55

Ca kho to

270.-

Catfish stew flavored with freshly
grounded cayenne pepper
ปลาช่อนต้ม
ナマズのカイエンペッパー風味煮



56

Banh hoi thit nuong

330.-

Glazed roast pork with
traditional vermicelli
หมูย่างรสเค็ม
ローストポークと血を固めたゼリーのベトナムヌードル添え



57

Ga nhoi thap cam

630.-

Marinated broiler chicken with stuffing of
ginkgo nuts, chestnuts and lotus seeds
ไก่หมักรสเค็ม
丸ごとチキンの銀杏・カシューナッツ・蓮の実詰め

Mon Chinh – Bien

Main Course by Sea

อาหารจานหลัก
メイン料理(海の幸)



58 **Mi tom hum**

1,700.-

Seared lobster in signature Le Dalat sauce served with egg noodles
หม้อไฟล็อบสเตอร์
ロブスター入スープヌードル(卵麺)



59

Ca hap thao moc

550.-

Steamed fish in mixed herbs
ปลาอบสมุนไพร
魚のハーブ蒸し



60

Chao tom

580.-

Pounded shrimp on sugarcane
กุ้งพูน้ออย
ベジビのすり身のグリル、サトウキビ巻き



61

Cha ca

450.-

Hanoi-style red snapper marinated in spices served on a hot plate
ปลาชุกชุก
ハノイ風スパイス漬けスズキの鉄板のせ



62

Cua lot rang me

690.-

Soft shell crab in tamarind sauce with baguette
ปูม้าอบซอสมะขาม
ワタリ蟹のタマリンドソース煮



63

Muc muoi tieu

370.-

Sautéed squid with salt and chili
ปลาหมึกพริกเกลือ
イカの塩チリ炒め



64

Tom xao sa ot

990.-

Sautéed river prawn with lemongrass
กุ้งแม่น้ำพริกไธร์
川エビ炒めレモングラス風味



65 **Cua rang muoi**

1,700.-

Wok-seared crab in rock salt
ปูเผาเกลือ
ワタリ蟹の塩炒め



66

Chao tom cua

780.-

Saigonese crab claws
กำปูปูซอ
ベトナム風蟹の爪

Trang Mieng

Desserts

ขนมหวาน

デザート



67

Chuoï chien

240.-

Banana flambe
กล้วยทอด
バナナフランベ



69

Crepe voi chuoï hoac trai dua

300.-

Crepe with banana or pineapple filling
with baguette
เครปกล้วยหรือสับปะรด
バナナ又はパイナップルクレーブ



70

Flanc brule

190.-

The House special custard
ฟลันตาร์ด โฮยตนาญ
ホームメイドカスタード



71

Che quay moam

110.-

Vietnamese dessert with taro and ginkgo nut
ขนมเผือกถั่วลิสง
タロイモと銀杏のぜんざい



72

Che bot quay

180.-

Rare Vietnamese dessert of sea algae, sweet potato, jujubes
and white mushroom stewed in coconut milk
เต้าหู้ถั่วโฮยตนาญ
ベトナム風団子ぜんざい



73

Sin sa

110.-

Special Vietnamese grass jelly topped
with brown sugar
เต้าหู้ถั่วโฮยตนาญ
仙草ゼリー



68

Che

180.-

Vietnamese desserts
sauce served with egg noodles
ซอสหวานโฮยตนาญ
オリジナルのチーをつくれます