

HAWAIIAN & VIETNAMESE BEER

Kona Big Wave Bottle / 355ml コナビッグウェーブ "Hawaii No.1 Beer" 南国香る爽やかなハワイアンエール	1300
Kona Long Board Lager Bottle / 355ml コナロングボード すっきりした軽い味わいのラガービール	1300
Kona Hanalei Ipa Bottle / 355ml コナハナレイ パッションフルーツ、オレンジ、グアバを使用したハワイアンIPA	1300
Saigon Premium Bottle / 330ml サイゴン プレミアム さっぱりした飲み口で、すっきりした味わい	1250
Saigon Special Bottle / 330ml サイゴンスペシャル 麦芽100%で濃厚な麦の香りときめ細やかな泡が特徴	1250

WINE

Sparkling Wine スパークリングワイン	Ask
White Wine 白ワイン	Ask
Red Wine 赤ワイン	Ask

BEER

Asahi Super Dry Draft Draft/350ml アサヒスーパードライ 生	950
Asahi Super Dry Zero Bottle/334ml アサヒスーパードライゼロ	750

APERITIF

こだわりの食前酒。ロック、ソーダ割り、トニック割りで楽しみください

Vermouth - Regal Rogue White ベルモット - リーガルローグ ホワイト エルダーフラワーやカモミールなどのフローラルな香り、レモンマートル、ライム、グレープフルーツのフレッシュ感	950
Vermouth - Regal Rogue Rose ベルモット リーガルローグ ロゼ トロピカルフルーツとフルーツ・スパイスの香りに甘味、酸味、苦味のバランスが絶妙な希少なロゼベルモット	950
Gin - Osuzu Gin ジン - オスズ ジン 尾鈴山蒸留所が製造するジャパニーズクラフトジン。ソーダかトニック割ですっきりとお楽しみください	1200
Umeshu 梅酒 - その日の梅酒で	900 -

+Soda , Tonic +100

WHISKEY

Hakushu / Japanese 白州	1400
Knob Creek / Bourbon ノブクリーク	1300
Macallan 12yr. / Scotch マッカラン	1450
Laphroaig 10yr. / Scotch ラフロイグ	1400

+Soda ソーダ +100

ORIGINAL COCKTAILS

P&L Sour P&Lサワー Bourbon, Lime, Apricot, Tamarind	1100
Rumaway Club ラムアウェイクラブ Rum, Cinnamon, Grapefruit, Lime, Kabosu	1100
Tamarind Beer タマリンドビア Tamarind, Beer	1000
Megagem メガジェム Vodka, Grape Fruit, Lemon, Campari	1000
Golden Pig ゴールドデンピグ Sparkling Rose, Lemon, Mint, Thai Basil, Lemongrass	1100

Chanh Muoi Sour チャンムイサワー Chanh Muoi, Vodka, Sugar, Soda, Tonic	1100
Midday Run ミッドデイラン Mezcal, Passion Fruit, Vanilla, Chili, Lemon	1100
Kaffir Lime Leaf Gin Tonic カフィアライムリーフジントニック	1100

Lemongrass Ginger Highball レモングラスジンジャーハイボール	1000
---	------

Tamarind Sour タマリンドサワー	1050
----------------------------------	------

上記以外のカクテルも承りますのでお申し付けください / Classic cocktails available on request

HOMEMADE SODAS

Chanh Muoi Squash チャンムイスクッシュ	900
Ginger Soda ジンジャーソーダ	800
Lemongrass & Ginger Soda レモングラス & ジンジャーソーダ	800

JUICE

Coca Cola / Coca Cola Zero コココーラ / コカコーラ・ゼロ	600
Mango / Guava マンゴー/ グアバ	700

TEA & COFFEE

Fresh Kaffir Lime Leaf & Mint Hot Only フレッシュカフィアライムリーフ & ミント	700
Passion Fruit & Jasmine Iced Only パッションフルーツ & ジャスミン	800
Jasmin Tea Hot Only ジャスミン	600
Coffee Hot / Iced コーヒー	600
Espresso Hot / Iced エスプレッソ	450
Saigon Iced Coffee サイゴンアイスコーヒー	800

THE PIG  THE LADY

LUNCH

SIGNATURE LUNCH

3800

Course menu with 2 apprtizers, pho, banh mi, dessert and Drink

前菜2種とフォーとバインミー、スイーツ、ドリンク付きコースメニュー

Summer Rolls

生春巻き
サーモン、グリーンカール、ディル、オニオン、キュウリ

Le Fried Chicken

アンドリュウのフライドチキン

Please choose one pho and one bahn mi of your choice.
好きなフォーとバインミーをひとつづつお選びください

• Pho 75 / Pho Chay / Pho Ga

牛肉のフォー/ベジタブルフォー/チキンフォー

• The Pho French Dip / The Vegetable Pho French Dip /

Lemongrass Chicken Banh Mi

ビーフバインミー/ベジタブルバインミー/チキンバインミー

Add Egg Yolk +卵黄 (+100)

Regular Portion レギュラーサイズに変更 (+300)

Add Coriander パクチー追加 (+200)

Choice of 1 dessert

好きなスイーツをお選びください

P&L Soft Serve P&L ソフトサーブ

Chocolate Cremeux チョコレートムース

Lilikoi Malasadas リリコイ マラサダ

P&L Sundae Funday P&L サンデーファンデー +300

※DRINKは下のセットドリンクよりお選びください

PRIX FIXE LUNCH

2900

Choice of 1 appetizer / 1 pho or banh mi / 1 drink

好きな前菜1品 / 好きなフォーかバインミー / セットドリンクより1つ

You can add a mini banh mi or a mini pho for +700 yen!

+700円でミニバインミーかミニフォーが付けられます

SET DRINK

COFFEE	コーヒー
JASMIN TEA	ジャスミンティー
MANGO JUICE	マンゴージュース
GUAVA JUICE	グアバジュース
COLA	コーラ
COLA ZERO	コーラゼロ
GINGER SODA	ジンジャーソーダ
LEMONGLASS & GINGER SODA	レモンガラス&ジンジャーソーダ

APPETIZER

Ahi Toast

アヒトースト【2ピース】
マグロ、アボカド、トマト、ニンニク、ネギ、チリ

Burmese Tea SaladLe

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、クランチャーシード

Fried Chicken

アンドリュウのフライドチキン【2ピース】 +1pc. (1ピース追加)
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ

Summer Rolls

生春巻き【2ピース】
サーモン、グリーンカール、ディル、オニオン、キュウリ

Banh Xeo

バインセオ
シュリンプ、もやし、オニオン、ハーブサラダ、ヌクチャム

NOODLES

Add Mini Banh Mi

+ミニバインミー

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

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

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

Oxtail Pho

オックステールのフォー
オックステール、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘、
ジンジャースカリオンディッピングソース

Add Egg Yolk +卵黄 (+100) / Add Noodles 麺追加 (+300)

Add Coriander パクチー追加 (+200)

新潟県産の生米麵を使用しています

VIETNAMESE BANH MI

Add Mini Pho

+ミニフォー

Beef Banh Mi Frenchi Dip

ビーフバインミー 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

Vegetable Banh Mi Frenchi 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

Lemongrass Chicken Banh Mi

レモンガラス チキンバインミー
ハーブペースト、トマト、キュウリ、パクチー、大根と人参のピクルス

SWEETS

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

Che Panna Cotta

マンゴーとパッションフルーツのパンナコッタ
ソルテッドココナッツ、バニラビーンズ、
パッションフルーツシェイブドアイス、ナタデココ、マンゴー

Chocolate Cremeux

チョコレートムース
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
ハワイ風ドーナッツ、パッションフルーツキャラメル、マンゴー、カフィアライムシュガー、ブラッドオレンジシャーベット

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

P&L Sundae Funday

P&L サンデファンデー
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

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ
ベトナムミーズキャラメルソース

Dessert set Marasada + 1set drink

+600

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。

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。

こちらのメニューは税込表記です。