



ネムクリュ デイナー

18:00-22:00(L.o.21:30)

前菜3種盛り合わせ + メイン (7種類から1品) + デザート (2種類から1品)

Dinner set 1,820円



Starters

前菜3種盛り合わせ

左から生春巻き・揚げ春巻き・本日の前菜

ベトナム料理で定番の生春巻き、揚げ春巻きなど、ハーフサイズでお楽しみいただける前菜です。

Mains メイン

下記から一品お選びください



コムアンフー

たっぷり野菜とハーブのベトナム風の混ぜご飯。タレをかけてお召し上がりください。当店の人気メニューです。



ハノイの牛肉のフォー

牛骨の濃厚なスープに青ネギとパウチーのシンプルな味付けの米麺です。



ミーサオ

豚肉・海老・青菜・もやし・人参などの具材と細い小麦麺を炒めたベトナム風焼きそば。ローカル食堂の定番メニューです。



ボン

フランスで人気のメニュー。ベトナム米麺にハーブや揚げ春巻きなどの具材を混ぜて食べる和え麺。



フォーボーフェ

ベトナム古都フエ名物で、レモングラス香る辛味の牛肉米麺です。



ベトナムカレー

ココナツミルクとさつまいもの甘さにレモングラス等の香辛料が香るカレー。メインの具材は日替わりです。



バインセオ

米粉にターメリックで色付けしたパリパリ皮に、海老・豚肉・もやしを挟んだベトナム風お好み焼きです。

Dessert デザート

下記から一品お選びください



ココナツミルクと黒糖ゼリーのチェー

ココナツミルクプリンに黒糖ゼリーのソースにピーナツ・紫芋・青豆・ココの実のトッピング。ベトナムローカルスイーツです。



バインフラン

固めのプリンにほろ苦いカラメルとベトナムコーヒーをかけたベトナム風プリン。