

Lunch Set



骨付き鶏もも一本

ガラ炊きグリーンカレー ¥1,500

※スープが付きます。牛スープ or トムヤムスープ

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、ホロホロになるまで煮込まれた骨付き鶏のグリーンカレーは、お腹も心も満たしてくれます。

*ハーフ&ハーフではお選び頂けません

Special Lunch Set ¥2,000



- 本日の一口前菜 3 種
- 春巻き 2 種 (蒸し鶏の生春巻/ベトナム風手巻き揚春巻き)
- ハーフ&ハーフ (2 種お選びください)
 - ・牛肉のフォー ・トムヤムフォー ・ブンボーフェ
 - ・季節のバインミー ・ベトナムミーズ豚ガパオライス
 - ・アジアチキンライス ~コムガー~
 - ・ゴロゴロチキンと野菜のガラ炊きグリーンカレー
 - ・豆苗と牛肉のニンニク炒め ・ベトナム風よだれ鶏
- チェー
- ベトナム蓮茶 or ブレンドコーヒー ※フリードリンク

Premium Lunch Set ¥2,800



- 本日の一口前菜 3 種
- ベトナム産米粉麺ブンとハーブのサラダ
- ベトナム産揚げ春巻き
- シェフの逸品 (以下より 1 品お選びください)
 - ・海老のタマリンドソース ・鶏のレモングラス炒め
 - ・鶏のココナッツサテソース~パケット付き~
 - ・豆苗と牛肉のニンニク炒め ・アジアよだれ鶏
- メイン (以下より 1 品お選びください)
 - ・牛肉のフォー~フォーボー~ ・トムヤムフォー~フォートムヤム~
 - ・ブンボーフェ ・シェフのお任せバインミー (ハーフ)
 - ・ゴロゴロチキンと野菜のガラ炊きグリーンカレー
 - ・ベトナムミーズ豚ガパオライス ・アジアチキンライス~コムガー~
- ココナッツミルクぜんざい~チェー~& ベトナムコーヒー

PHO



SAIGON kitchen 自慢の牛肉のフォー ~フォーボー~ ¥1,200

日本橋三越前のサイゴンキッチンから進化を重ねてきた当店自慢の牛肉のフォー。牛ゲンコツと野菜をコトコト 8 時間以上煮込んだスープは毎日食べても飽きない美味しさです。



トムヤムフォー ~フォートムヤム~ ¥1,300

ピリ辛で酸味のあるスープが女性にも大人気!!

BUN



ブン ボー フェ ¥1,300
レモングラス香る、ベトナム中部フエ地方の名物麺料理

COM

*ハーフ&ハーフでお選びの場合、スープは付きません。



ベトナムミーズ豚ガパオライス ¥1,100

※スープが付きます。牛スープ or トムヤムスープ
豚挽肉と玉ねぎやパプリカ、ホーリーバジルをベトナム産の調味料で甘辛く仕上げました。



アジアチキンライス ~コムガー ¥1,200

※スープが付きます。牛スープ or トムヤムスープ
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。



ゴロゴロチキンと野菜のガラ炊きグリーンカレー ¥1,100

※スープが付きます。牛スープ or トムヤムスープ
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!

BANH MI



シェフのおススメバインミープレート ¥1,300

*スープが付きます。(牛スープ or トムヤムスープ)
*ハーフ&ハーフでお選びの場合、スープは付きません。
パケットも特注、全て手作りにこだわったサイゴンキッチンオリジナルのバインミー

Half & Half 単品から 2 品お選びください

[ハーフ&ハーフ] お選びいただいた 2 品の合計金額 × 50%

例) [牛肉のフォー 1,200 円]+[ベトナムミーズ豚ガパオライス 1,100 円] × 0.5 = 1,150 円

[サイドメニュー] ・大盛り ¥200 ・パクチャー ¥200 ・生春巻 ¥200 ・揚げ春巻き ¥200