

前菜

※仕入れ、社会情勢により一部内容が変わる場合がございます。ディナータイムはテーブルチャージとお通し代としてお一人様 600円頂いております。予めご了承ください。※表示価格は税込です。

smashed cucumber
塩がて食べるのもうまい!
食べてわかる最高のたつきやうり

¥750

Fresh Spring Rolls With Big Prawn (2 Pieces)
大蝦の春巻き2(2枚)
ハーブと自家製味噌が本来に巻きました。

¥1,100

Crispy Fried Spring Rolls (4 Pieces)
1度食べたはまらない味!
このサクサクは食べた人しかりわからない!

4本 ¥1,320

Mouth Watering Chicken with Vietnamese Spicy Oil
中華の定番をベトナム風に変更!
美味しくてお代わりしちゃうかも

¥880

Steam Papaya With Big Prawn (2 Pieces)
ちゆるんと糯つたが、落ちないかも、(笑)
滑らかな舌触りが本当に美味しい!

¥1,100

Marinated Octopus and Celery - Asian Spice
みんな大好きなタコをタイムリー、
レモンとハーブでマリネしました。
白ワインがマッチ合います!

¥880

Tomato & Avocado Marinated
女性が大好きなアボカドとトマトを
レモンとディルで爽やかに仕立てました。

¥750

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!
テーブルの調味料が味をも楽しめます。

¥750

Deep-Fried Chicken Cartilage with Spices and Lemongrass
1度食べたはまらない味!
車上のホットチリソースをつけてまた美味しいです!

¥700

Homemade Vietnamese Pickles
しっかりと塩付けでお酒にぴったり

¥720

Coriander & Bean Sprouts namul
あえてパクチーの香りを多用を使い、
もやもや塩たれで和えました。

¥780

Avocado & Coriander with Raw Layer
この爽やかなタコをタイムリー、
レモンとハーブでマリネしました。
よなよな濃厚です!

¥740

Steam Chicken Salad
ベトナムでゴイ(野菜)とター(鶏)、
ベトナムでは人気あるサラダです!

¥900

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あります!
こちらは塩たれで和えました。

¥1,250

Stir-Fried Beef & Herbs Salad
牛肉たっぷりですがサラダです!

¥1,250

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アンチョビドレッシングでどうぞ!
パクチー嫌いでも食べられるかも。

¥900

Dynamite Coriander with Mix Salad
パクチーサラダのなんと5倍の量です!
この爆発でこれだけのパクチー。
パクチーニスは必食!!

¥1,600

Shrimp Chips
雷わとも定番おつまみ。
何かによって楽しむなら。
何かによって楽しむなら。

¥450

火入れ物 & 揚げ物

Stir-Fried Beans Sprouts & Beef with Garlic
セリももう美味しいですよ

¥990

Stir-Fried Chicken with Lemongrass
ついついお酒がすすみます一品

¥1,200

Garlic Shrimp
大ぶりの海老が食べ応えあり!
美味しいわいわけ無し! 絶大に美味しい一品

¥1,980

Vietnamese-style Beef stew "Bo Kho"
ベトナムのビーフシュウ
バケットと一緒に召し上がってください!

¥1,320 (バケット2枚付)

バケット(4枚) Baguette 4 slices ¥400 / 追加バケット1枚 Baguette 1 slice ¥100

Vietnamese Style Spicy Ajillo with Octopus, Celery and Seaweed
タコの旨味と食感、そしてセリの香り
これに生海苔の旨味が加わって旨味が溢れています

¥1,320 (バケット2枚付)

French Fries with Original Spices Salt
自家製スパイス塩がやみつき!
やめられない塩玉子ソース!

¥750

Fried Chicken pineapple sauce
パイナップルの甘みとほのかな酸味が
食欲をそそります!

¥980

Fried Fish with Spices & Lemongrass
揚げの唐揚げが重たいと感じた方は
こちらがおススメ!

¥880

Fried Soft Shell Crab with Original Egg Sauce
ベトナムではおなじみの塩玉子ソース!

¥1,500

肉料理から名物料理

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

¥1,800

Grilled Chicken with Spices
ベトナムのスパイスで味付けした鶏肉に
マスタード、ネギソースをつけて、
野菜に巻いていただきます!

¥1,350

Stir-Fried Pork with Salt
シンプリズベスト!ソースをつけてさらに更新

¥1,250

Pork Meatball wrapped Lemongrass
レモングラスに巻いた!お若男おんな好き!

¥990

Steamed Coconut Milk with Clams
迷ったならこれ!これ食べたら次回来店間違いなし!

¥1,100

ベトナム風お好み焼き
~パニマエ~
DDSK Style Banh Xeo Vietnamese Omelette Crape
1人前です。パニマエおにぎりを食べに来る人も多くです。
真ん中の部分を野菜で巻いて食べて、
周りのパニマエの部分でも1杯!2度楽しめます。
(S) ¥1,480 (R) ¥2,000

もの

Chicken Pho
雞腿のエキスを存分に抽出した旨味満点スープです。
(S) ¥990 (R) ¥1,320

Beef Pho
毎日研火でコトコト、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。
(S) ¥990 (R) ¥1,320

Mi Xiao
小麦の麺を使ったベトナム風海鮮そば
¥1,320

Chicken Yellow Curry with Coconut Milk
ちょい辛ですが、ココナツとレモングラスで
まろやかな仕上がります。

¥1,250

Vietnamese Chicken Rice
以前ランチで大好評だったメニューが復活!
ベトナム産スパイスと魚骨でマリネした鶏肉を
柔らかく焼き上げました。

¥1,350

Fried Banana with Ice Cream
ベトナムでよく食べられるバナナをサクッと揚げました。
アイスクリームと一緒に楽しむのもおすすめです!

¥750

Banana Che with Coconut Milk
定番のバナナのチュー。
食べやすいミニサイズ

¥380

Che that cam
あんことココナツミルクを食べるチューは完全に別腹!
五日以上の青やちまきお肉にっはんに広がります。

¥650

ドリンク

- ## ビール
- プレミアムモルツ生 SUNTORY THE PREMIUM MALTS' DRAFT ¥750
 - メガジョッキ ¥1,400
 - サイゴンビール Saigon beer ¥850
 - 333 (バーバーバー) 333beer(BaBaBa) ¥850
 - サイゴンスペシャル Saigon special ¥900
- ## ビアカクテル
- シャンディガフ Shandy Gaff ¥800
 - マンゴビール Mango beer ¥800
 - カシスビール Cassis beer ¥800
- ## ウイスキー
- 角ハイボール Kaku Highball ¥660
 - メガジョッキ ¥1,200
 - シナモンハイボール Whisky and Cinnamon ¥750
 - ジンジャーハイボール Whisky and Ginger ¥750
 - ココクハハイボール Whisky and Coke ¥750
 - 碧(ロックorソダor水割り) Ao (On the rocks or soda or Water) ¥1,000
 - メイカースマーク(ロックorソダor水割り) Maker's Mark (On the rocks or soda or Water) ¥900
- ## パクチードリンク
- パクチーソーダ Coriander Sour ¥800
 - パクチーハイボール Coriander Highball ¥800
 - パクチー梅酒(ロックorソダ) Coriander and Plum Liqueur ¥800
- ## ベトナム焼酎
- もち米焼酎 ルアモイ Nep Moi (On the rocks or soda or Water) ¥800
 - うるち米焼酎 ルアモイ Lua Moi (On the rocks or soda or Water) ¥800
- ## たっぴっおんい
- はす茶ハイ Lotus Tea Hi ¥660
 - 安閑のウーロンハイ Oolong Hi ¥660
 - ジャスミンハイ Jasmine Hi ¥660
 - 紅茶ハイ(無糖のフルーツハイ) Tea Hi ¥660

- ## オリジナルドリンク
- モスコミュール Moscow Mule with Home-made Ginger Ale ¥800
 - クラフト オレンジハイボール Craft Orange Highball ¥900
- ## フルーツフルーツ
- オレンジサングリア (赤 or 白) Freshly Squeezed Orange Sangria ¥900
 - すっぱいレモンサングリア Freshly Squeezed Lemon Sangria ¥900
 - 自家製ジンジャーサングリア Home-made Ginger Sangria ¥900
- ## まるどびフルーツサワー
- ポタニカルレモンサワー Lemon Sour ¥800
 - ごろごろグレープフルーツサワー Grapefruit Sour ¥800
 - 濃厚! パナサワー Banana Sour ¥800
 - ゆずサワー Yuzu Sour ¥800
 - はす茶 (Hot or Ice) Lotus Tea ¥550
 - ジャスミン茶 (Hot or Cold) Jasmine Te ¥550
 - ウーロン茶 (Ice) Oolong Tea ¥550
 - ココロラ Coca-Cola ¥550
 - オレンジジュース Orange Juice ¥600
 - 果汁100%! グレープフルーツジュース Grapefruit Juice ¥600
 - すっきり クランベリージュース Cranberry Juice ¥600
 - 南国香る グアバジュース Guava Juice ¥660
 - 濃厚! マンゴジュース Mango Juice ¥660
 - 強炭酸水 Strong Sparkling Water ¥550