



Oven-baked Scabbard Fish w/ seaweed sauce



Grilled domestic beef loin w/ kaffir lime porcini sauce



Assorted dim sum



3 kinds of Vietnamese spring rolls



Taro & ginkgo coconut soup



Small mont blanc cake w/ chai caramel sauce

Lunch Course



Vietnamese french course

ベトナムフレンチコース

- | | | |
|----------------|--|------------------------------------|
| Amuse | 生春巻き3種盛合せ
<i>3 kinds of Vietnamese spring rolls</i> | お1人様 8,000
2名様より (8,800) |
| Soup | 里芋と銀杏のココナッツスープ
<i>Taro & ginkgo coconut soup</i> | |
| Seafood | 太刀魚のオープン焼き 海藻ソース
<i>Oven-baked Scabbard Fish w/ seaweed sauce</i> | |
| Granité | 季節のグラニテ
<i>Seasonal granite</i> | |
| Meat | 国産牛ロースのグリル カフィアライムポルチーニソース
<i>Grilled domestic beef loin w/ kaffir lime porcini sauce</i> | |
| Pho | あさりのフォー
<i>Asari clam pho</i> | |
| Dessert | 小さいモンブラン チャイキャラメルソース
<i>Small mont blanc cake w/ chai caramel sauce</i> | |
| Cafe | コーヒー 又は ロータスティー
<i>Coffee or Lotus tea</i> | |



Asian Dim Sum Course

アジアン点心コース

- | | | |
|----------------|--|------------------------------------|
| Amuse | 海老と青パパイアの生春巻き
<i>Shrimp & green papaya Vietnamese spring roll</i> | お1人様 4,500
2名様より (4,950) |
| Salad | ベトナムサラダ
<i>Vietnamese salad</i> | |
| Dim sum | 大根もち・揚げ餃子・小籠包
カニ焼売・豚肉と野菜 ナッツの蒸し餃子
<i>Daikon radish cake/Deep-fried sticky rice & pork dumpling
Xiaolongbao/Crab xiao-mai/Steamed pork, vegetable & nuts dumpling</i> | |
| Meat | 大山鶏のガイヤーン ココナッツ香るスパイスロースト
<i>Grilled chicken w/ spices & coconut</i> | |
| Pho | あさりのフォー
<i>Asari clam pho</i> | |

写真はイメージです/ 入荷によりメニュー内容は変わることがございます/ () 内は税込価格です
The photos are for illustrative purposes only. Menu may change up on the market. The prices inside () include tax.