



# FOOD

DINNER  
tax out

## おつまみ・冷菜

ライスペーパーの使い道は生春巻きだけじゃない！  
沢山のお野菜と旬食材を巻いて楽しんじゃいましょう！

揚げピーナッツ	400	★ 銚子豆アジベトナム風南蛮漬け	880
★ ベトナム風なます	580	牛肉と空芯菜サラダ	880
茹でキャベツ 半熟卵スクラムだれ	680	宮崎青パパイヤと茹で海老のサラダ	850
海老と豚肉 お野菜の生春巻き	400 / 1本	蟹と春雨サラダ	900
鶏胸肉とお野菜としば漬け入り生春巻き	400 / 1本	沢山の香菜とみつばのサラダ	780

## 温菜

Raindropでは様々な旬素材を“無添加”“無化調”で仕上げます！  
スパイスやハーブ。甘みや酸味を楽しんでください！

★ サクサク網揚げ春巻き	1,200 / 4本	海老の米粉揚げ サテソース	980 / 4本
蟹の身 揚げ春巻き	900 / 2個	地ハマグリとレモングラス蒸し	1,480
豚肉と根菜のバインセオ	1,480	ソフトジェルクラブ フリット	1,380
海鮮たっぷりバインセオ	1,480	豚肉のジンジャータマリンド炒め	1,380
茹で鶏 黒胡椒ライムだれ	900	★ ベトナム角煮	1,280

スチームライス (ジャスミンライス)

1杯 250 1合 400 2合 700

+ 香草スープセット 2人前 / 200 3~4人前 / 400

ライスペーパー

500

### 【ライスペーパー】

春巻き以外ではあまり知られていませんが、  
ベトナムでは卓上でお肉やお魚、お野菜を巻いて食べます！  
是非お試しください！

# FOOD

DINNER  
tax out

## お鍋

ベトナムでは  
暑くても、寒くても‘鍋’です！



山形豚と沢山のきのこ鍋(ブン付き)

1,480 / 1名 \*2名様~



獲れたて魚介と香味野菜の鍋(ブン付き)

1,680 / 1名 \*2名様~

## 麺・ご飯

ベトナムで一番多く食べられる麺は  
フォーじゃなくて“ブン”です！

鶏肉のフォー	780	牛肉のせ和え麺	880
牛肉のフォー	850	揚げ春巻きのせ和え麺	880
スパイシーフォー	880	香草と茹で鶏の混ぜご飯	900
★ 豚肉の炭火焼つけ麺 ブン・チャー	780	沢山のお野菜と豚肉の混ぜご飯	900