



フォー

ベトナムの麺料理で、スープは鶏がらベース、ネギとパクチー
お好みでレモンを絞ってさっぱりに召し上がれます。

VIETNAMESE PHO

- フォー 600円(税込)
- フォーガー (鶏ガラ) 700円(税込)

フォーガーの「ガー」とは鶏の意味で、鶏ガラを使ってとった出汁に塩と
ヌクナム (魚醤) で味を付けた、あっさり味のスープ

- フォーボー (牛肉) 700円(税込)

フォーボーの「ボー」は牛肉の事で、柔らかく煮込んだお肉なので
麺との相性も最適です。

DESSERT

- わらび餅 800円(税込)
- 本わらび葛 100% 使用。



バインミー



バインセオ

バインミーとは、ベトナムではパンという意味。柔らかめの小
さなフランスパンに具を挟んだサンドイッチです。

BANH MI

- バインミー 700円(税込)
- バインミー-japan 800円(税込)

本場の材料を日本人好みに和風テイストの豚肉を甘めに仕上げた商品です。

- バインミーシュリンプ 900円(税込)

バインミーにふりぶりの海老を入れ、
アジアンテイストの味付けでヘルシーに仕上げました。

- バインセオ ~ベトナム風お好み焼き~ 500円(税込)

バインセオは、ベトナム風お好み焼きの事で、生地ココナッツミルクと
ターメリックを加え焼き上げました。具材に野菜と海老、ナンプラーベー
スの甘酸っぱいソースで仕上げています。

DRINK

- セットドリンク 100円(税込)



生春巻き

生春巻きの具材に海老とサラダ春雨などを一緒に巻いて、ソー
スに名古屋みそを加えたチリソースベースです。

RAW SPRING ROLLS

- 生春巻き 400円(税込)

OTHER

- ソフトシェルクラブ 500円(税込)

一口サイズの蟹を油でカリッとあげ、チリソースをからめてお好みでパク
チーと一緒に召し上がってください。

- 竹勢天むすび 530円(税込)



- 空いているお席ご利用いただけます。
- 全品テイクアウトできます。

※期間限定メニューですのでメニュー内容を予告無く変更する場合がございます。

Food Terrace
名駅二丁目
STAND