HAWAIIAN & VIETNAMESE BEER

Kona Big Wave Bottle / 355ml 1300
コナビッグウェーブ
"Hawaii No.1 Beer" 南国香る爽やかなハワイアンエール

Kona Long Board Lager Bottle / 355ml 1300
コナロングボード
すっきりした軽い味わいのラガービール

Kona Hanalei Ipa Bottle / 355ml 1300
コナハナレイ
パッションフルーツ、オレンジ、グアバを使用したハワイアンIPA

Saigon Premium Bottle / 330ml 1250
サイゴン プレミアム
さっぱりした飲み口で、すっきりした味わい

Saigon Special Bottle / 330ml 1250
サイゴンスペシャル
麦芽100%で濃厚な麦の香りときめ細やかな泡が特徴

WINE

Sparkling Wine 1000 ~
スパークリングワイン

White Wine 900 ~
白ワイン Carafe 3600 ~

Red Wine 900 ~
赤ワイン Carafe 3600 ~

BEER

Asahi Super Dry Draft Draft/350ml 950
アサヒスーパードライ 生

Asahi Super Dry Zero Bottle/334ml 750
アサヒスーパードライゼロ

APERITIF こだわりの食前酒。ロック、ソーダ割り、トニック割りでお楽しみください

Vermouth - Regal Rougue White 950
ベルモット - リーガルローグ ホワイト
エルダーフラワーやカモミールなどのフローラルな香り、レモンマートル、ライム、グレープフルーツのフレッシュ感

Vermouth - Regal Rougue Rose 950
ベルモット リーガルローグ ロゼ
トロピカルフルーツとフルーツ・スパイスの香りに甘味、酸味、苦味のバランスが絶妙な希少なロゼベルモット

Gin - Osuzu Gin 1200
ジン - オスズ ジン
尾鈴山蒸留所が製造するジャパニーズクラフトジン。ソーダかトニック割ですっきりとお楽しみください

Umeshu 900 -
梅酒 - その日の梅酒で

+Soda , Tonic +100

WHISKEY

Hakushu / Japanese 1400
白州

Knob Creek / Bourbon 1300
ノブクリーク

Macallan 12yr. / Scotch 1450
マッカラン

Laphroaig 10yr. / Scotch 1400
ラフロイグ

+Soda ソーダ +100

ORIGINAL COCKTAILS

P&L Sour 1100
P&Lサワー
Bourbon, Lime, Apricot, Tamarind

Golden Pig 1100
ゴールデンピグ
Sparkling Rose, Lemon, Mint, Thai Basil, Lemongrass

Chanh Muoi Sour 1100
チャンムイサワー
Chanh Muoi, Vodka, Sugar, Soda, Tonic

Midday Run 1100
ミッデイラン
Mezcal, Passion Fruit, Vanilla, Chili, Lemon

Kaffir Lime Leaf Gin Tonic 1100
カフィアライムリーフジントニック

Lemongrass Ginger Highball 1100
レモングラスジンジャーハイボール

上記以外のカクテルも承りますのでお申し付けください / Classic cocktails available on request

HOMEMADE SODAS

Chanh Muoi Squash 900
チャンムイスカッシュ

Ginger Soda 800
ジンジャーソーダ

Lemongrass & Ginger Soda 800
レモングラス & ジンジャーソーダ

JUICE

Coca Cola / Coca Cola Zero 600
コカコーラ / コカコーラ・ゼロ

Mango / Guava 700
マンゴー/ グァバ

TEA & COFFEE

Fresh Kaffir Lime Leaf & Mint Hot Only 700
フレッシュカフィアライムリーフ & ミント

Passion Fruit & Jasmine Iced Only 800
パッションフルーツ & ジャスミン

Jasmin Tea Hot Only 600
ジャスミン

Coffee Hot / Iced 600
コーヒー

Espresso Hot / Iced 450
エスプレッソ

Saigon Iced Coffee 800
サイゴンアイスコーヒー

THE PIG & THE LADY

DINNER

SIGNATURE COURSE 7800

wine pairing 5glass half 3500 / 5glass 6000

Ahi Toast
アヒトースト

Shrimp Summer Roll
海老の生春巻き

Vegetable Spring Roll
ベジタブル揚げ春巻き

Burmese Tea Salad
バーミーズティーサラダ

Grilled Kanpachi
グリルド カンパチ

Grilled Kurobuta Collar
黒豚肩ロースのグリル

Pho
フォー

Cardamom Brownie
カルダモンブラウニー

FIRST THINGS FIRST

Ahi Toast 1300
アヒ トースト【2ピース】
マグロ、アボカド、トマト、ネギ

Summer Rolls 1200
生春巻き【2ピース】
エビ、グリーンカール、ディル、オニオン、キュウリ

Vegetable Spring Rolls 1400
ベジタブル揚げ春巻き【2ピース】
ニンジン、シイタケ、豆腐、春雨、ミント、紫蘇、エゴマ

Sesame Shrimp Toast 1400
セサミシュリンプ トースト【2ピース】
エビのムース、タマリンドとパプリカのソース、パクチー、ズッキーニ、ライムゼスト

Seasonal Fruit and Burrata Cheese 1700
季節のフルーツとブラータチーズ
季節のフルーツ、ハモンセラーノ、グリーンズ、ブラータチーズ

SHARE PLATES

Swordfish Crudo 2000
カジキマグロのクルード
ザクロヌクチャム、ラディッキオ、紫蘇、アーリーレッドピクルス、オレンジオイル

Burmese Tea Salad 1800
バーミーズティー サラダ
グリーンパパイヤ、トマト、アルファルファ、デーツ、クランチーシード

Le Fried Chicken 1600
アンドリューのフライドチキン［2ピース］ +1pc.［1ピース追加］ +800
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ

Beef Wrap Battle 2400
牛バラのスライスラップ
１２時間煮込んだ牛バラ肉、ホイシンソース、ガーリックサンバル、ハーブ、レタス

Broccolini 1800
ブロッコリーニ
ブロッコリー、トマト、紫蘇、パルメザンチーズ、ライム、バルサミコ

Grilled Shrimp 2400
グリルド シュリンプ【2ピース】
シュリンプ、ガーリック、ハーブ、エスプレット唐辛子

ENTREE

Grilled Kanpachi 2900
カンパチのグリル
ブラウンバターポリッジ、ワイルドライス、スプリングオニオン、マイクロパクチー

Grilled Kurobuta Pork Collar 3600
黒豚肩ロースのグリル
バドゥーバンスパイス、レンズ豆、サルサヴェルデ、アップルピネグレットソース

Grilled Frank Steak 3900
グリルド フランク ステーキ
ビーフピネグレット、クリスピーポテト、フレッシュベジタブル

NOODLES
新潟県産の生米麺を使用しています

Pho 75 2000
牛肉のフォー
牛肉、ネギ、パクチー、チリ、生姜、キーライム

Pho Chay 1900
ベジタブルフォー
エノキ、トマト、オクラ、厚揚げ、かぼちゃ、ネギ、パクチー、チリ、生姜

Pho Ga 1900
チキンのフォー
蒸し鶏、ベトナムミント、ネギ、チリ、生姜、キーライム

Oxtail Pho 2500
オックステールのフォー
オックステール、ネギ、パクチー、チリ、生姜、キーライム、ジンジャースカリオンディッピングソース

Add Egg Yolk +卵黄 (+100) Add Noodles 麺追加 (+300) Add Coriander パクチー追加 (+200)

SIDES

Op La Fried Egg 600
ベトナム風 目玉焼き

Baguette 300
バゲット

Jasmine Rice 300
ジャスミンライス

SWEETS

Hanoi Egg Coffee 900
ハノイ エッグ コーヒー
卵黄、バニラシュガー、ベトナム産コーヒー

Lilikoi Malasadas 1200
リリコイ マラサダ
ハワイ風ドーナッツ、パッションフルーツキャラメル、マンゴー、カフィアライムシュガー、黒ゴマアイス

Warm Cardamom Brownie 1100
カルダモンブラウニー
コーヒーアイスクリーム、オレンジ、カカオニブ、マルドンソルト

P&L Soft Serve 900
P&L ソフトサーブ
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム

P&L Sundae Funday 1500
P&L サンデーファンデー
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム、ワッフル、チョコレートソース、マカデミアナッツ

アレルギー、お苦手な食材などございましたらスタッフへお声がけください。
当店のお米は全てタイ産のお米を使用しています。
メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。
こちらのメニューは税込表記です。
17:00以降はテーブルチャージとしてお1人様300円を頂戴いたします。
お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

Please inform our staff of any allergies, dietary restrictions, or ingredients you dislike.
All the rice we use is imported from Thailand. Menu items may change based on availability.
Prices include tax. A 300-yen table charge applies after 5:00 PM.
Please refrain from drinking alcohol if you are driving.