

## HAWAIIAN & VIETNAMESE BEER

<b>Kona Big Wave</b> Bottle / 355ml 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	1300
<b>Kona Long Board Lager</b> Bottle / 355ml 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	1300
<b>Kona Hanalei Ipa</b> Bottle / 355ml 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	1300
<b>Saigon Premium</b> Bottle / 330ml 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	1250
<b>Saigon Special</b> Bottle / 330ml 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	1250

## WINE

<b>Sparkling Wine</b> スパークリングワイン	1000~
<b>White Wine</b> 白ワイン	900~ Carafe 3600~
<b>Red Wine</b> 赤ワイン	900~ Carafe 3600~

## BEER

<b>Asahi Super Dry Draft</b> Draft/350ml アサヒスーパードライ 生	950
<b>Asahi Super Dry Zero</b> Bottle/334ml アサヒスーパードライゼロ	750

## 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

<b>Vermouth - Regal Rogue White</b> 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	950
--	-----

<b>Vermouth - Regal Rogue Rose</b> 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	950
--	-----

<b>Gin - Osuzu Gin</b> 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	1200
--	------

<b>Umeshu</b> 梅酒 - その日の梅酒で	900~ +Soda , Tonic +100
-------------------------------	----------------------------

## WHISKEY

<b>Hakushu / Japanese</b> 白州	1400
<b>Knob Creek / Bourbon</b> ノブクリーク	1300
<b>Macallan 12yr. / Scotch</b> マッカラン	1450
<b>Laphroaig 10yr. / Scotch</b> ラフロイグ	1400 +Soda ソード +100

## ORIGINAL COCKTAILS

<b>P&amp;L Sour</b> P&Lサワー Bourbon, Lime, Apricot, Tamarind	1100
<b>Golden Pig</b> ゴールドデンピグ Sparkling Rose, Lemon, Mint, Thai Basil, Lemongrass	1100
<b>Chanh Muoi Sour</b> チャンムイサワー Chanh Muoi, Vodka, Sugar, Soda, Tonic	1100
<b>Midday Run</b> ミッドデイラン Mezcal, Passion Fruit, Vanilla, Chili, Lemon	1100
<b>Kaffir Lime Leaf Gin Tonic</b> カフィアライムリーフジントニック	1100
<b>Lemongrass Ginger Highball</b> 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	1100

## HOMEMADE SODAS

<b>Chanh Muoi Squash</b> チャンムイスクッシュ	900
<b>Ginger Soda</b> ジンジャーソーダ	800
<b>Lemongrass &amp; Ginger Soda</b> レモングラス & ジンジャーソーダ	800

## JUICE

<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b> コカコーラ / コカコーラ・ゼロ	600
<b>Mango / Guava</b> マンゴー / グアバ	700

## TEA & COFFEE

<b>Fresh Kaffir Lime Leaf &amp; Mint Hot Only</b> フレッシュカフィアライムリーフ & ミント	700
<b>Passion Fruit &amp; Jasmine Iced Only</b> パッションフルーツ & ジャスミン	800
<b>Jasmin Tea Hot Only</b> ジャスミン	600
<b>Coffee Hot / Iced</b> コーヒー	600
<b>Espresso Hot / Iced</b> エスプレッソ	450
<b>Saigon Iced Coffee</b> サイゴンアイスコーヒー	800

THE PIG  THE LADY

LUNCH

## SIGNATURE LUNCH

3800

### Course menu with 2 apprtizers, pho, banh mi, dessert and Drink

前菜2種とフォーとバインミー、スイーツ、ドリンク付きコースメニュー

#### Summer Rolls

生春巻き  
エビ、グリーンカール、ディル、オニオン、キュウリ

#### Le Fried Chicken

アンドリュウのフライドチキン

Please choose one pho and one bahn mi of your choice.  
好きなフォーとバインミーをひとつづつお選びください

#### • Pho 75 / Pho Chay / Pho Ga

牛肉のフォー/ベジタブルフォー/チキンフォー

#### • The Pho French Dip / The Vegetable Pho French Dip /

#### Lemongrass Chicken Banh Mi

ビーフバインミー/ベジタブルバインミー/チキンバインミー

Add Egg Yolk +卵黄 (+100)

Regular Portion レギュラーサイズに変更 (+300)

Add Coriander バクチー追加 (+200)

Choice of 1 dessert

好きなスイーツをお選びください

P&L Soft Serve P&L ソフトサーブ

Chocolate Cremeux チョコレートムース

Lilikoi Malasadas リリコイ マラサダ

P&L Sundae Funday P&L サンデーファンデー +300

※DRINKは下のセットドリンクよりお選びください

## PRIX FIXE LUNCH

2900

### Choice of 1 appetizer / 1 pho or banh mi / 1 drink

好きな前菜1品 / お好きなフォーかバインミー / セットドリンクより1つ  
バインセオ+100

You can add a mini banh mi or a mini pho for +700 yen!

+700円でミニバインミーかミニフォーが付けられます

#### SET DRINK

COFFEE	コーヒー
JASMIN TEA	ジャスミンティー
MANGO JUICE	マンゴージュース
GUAVA JUICE	グアバジュース
COLA	コーラ
COLA ZERO	コーラゼロ
GINGER SODA	ジンジャーソーダ
LEMONGLASS & GINGER SODA	レモンガラス&ジンジャーソーダ

## APPETIZER

#### Ahi Toast

アヒ トースト 【2ピース】  
マグロ、アボカド、トマト、ニンニク、ネギ

#### Burmese Tea SaladLe

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、クランチャーシード

#### Fried Chicken

アンドリュウのフライドチキン 【2ピース】 +1pc. (1ピース追加)  
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ

#### Summer Rolls

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

#### Potato Banh Xeo

ポテトバインセオ  
ベッバージャックチーズ、マッシュポテト、ハーブサラダ、キャロットサルサ

## NOODLES

#### Add Mini Banh Mi

+ミニバインミー

#### Pho 75

牛肉のフォー  
牛肉、ネギ、バクチー、チリ、生姜、季節の柑橘

#### Pho Chay

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、バクチー、チリ、生姜

#### Pho Ga

チキンのフォー  
蒸し鶏、ベトナムミント、ネギ、チリ、生姜、季節の柑橘

#### Oxtail Pho

オックステールのフォー  
オックステール、ネギ、バクチー、チリ、生姜、季節の柑橘、  
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 バクチー追加 (+200)

新潟県産の生米麵を使用しています

## VIETNAMESE BANH MI

#### Add Mini Pho

+ミニフォー

#### Beef Banh Mi Frenchi Dip

ビーフバインミー フレンチディップスタイル  
牛バラ肉の煮込み、もやし、玉ねぎ、バクチー、ホイズンソース、ハーブペースト、ビーフスープ

#### Vegetable Banh Mi Frenchi Dip

ベジタブルバインミー フレンチディップスタイル  
季節のきのこ、ズッキーニ、なす、もやし、バクチー、ハーブペースト、ベジタブルスープ

#### Lemongrass Chicken Banh Mi

レモングラス チキンバインミー  
ハーブペースト、トマト、キュウリ、バクチー、大根と人参のピクルス

## SWEETS

#### Hanoi Egg Coffee

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

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

#### P&L Soft Serve

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

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

#### Warm Cardamom Brownie

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

#### Dessert set

Marasada + 1set drink

+600

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。