



エビフライ、塩、ハーブ、レモン風味塩コショウ



ムール貝、豚肉、ホタテ、ラクサの葉、キャベツのピクルス



シーバスの春巻き揚げ、ハーブ



牛肉の春巻き揚げ、ハーブ



貝、焼きライスペーパー、落花生



焼きムール貝、ハーブ



豚肉、にんじん、えび



焼きカキ、卵ソース





グレープフルーツ、赤いドラゴンフルーツ、豚肉、エビ



チャーハン、エビ、タコ、ムール貝、ニンジン



アワビ焼き、ネギ油、魚醤



チョウザメ、豚肉、ターメリック、ディル、麺



碎飯、豚ヒレグリル、皮、チャー



フーイエン県スタイルのチャーハン、バタフライピーの花、  
カニ、LA E 葉



未經産牛、タイニン県の森林野菜、ベトナムの伝統的なソース（強いにおい）、ライスペーパー



ホタテ焼き、マダム・ラムのグリーンソース





베텔 잎으로 싼 비프 & 레몬그라스



牛肉、ミックスサラダ、マンゴー



シーバスグリル、キンマの葉、ココナッツミルクとキャッサバ、LA Eという葉のソース



ソフトシェルクラブ、塩干し杏のソース  
塩干し杏のソース



サラダ、ソフトシェルクラブ、パッションフルーツソース



牛ヒレ肉、キャッサバ、ミックスサラダ、グリル野菜



焼き鶏（フィレ）、レモン塩こしょう、ミックスサラダ、ターメリックチャーハン、ピクルス



揚げ手羽先、玉ねぎ、ネギの頭、角唐辛子、魚醤





牛すね肉の煮込み、ダックラックのグリーンペッパー、  
にんじん、栗、パン



海のウナギ、グリーンバナナ、ターメリック、ガランガル、  
レモングラス、エビペースト、発酵米、シソ、パイパー・ロ  
ロット



鶏肉煮込み、レンコン、ナツメ



シーバス、タマリンドソース、パイナップル、炒めブロッ  
コリー

A top-down view of a white ceramic plate with a blue textured rim. The plate contains a variety of Vietnamese dishes: several pieces of braised beef with dark sauce, a pile of fried spring rolls (chả giò) cut lengthwise to show their filling, a mound of rice vermicelli (mì) topped with sliced carrots, cucumbers, and green onions, and a portion of green herbs. The plate is set on a dark wooden table.

牛肉とパイパー・ロロット、春巻き、麺



アワビスープ、ニンジン、エンドウ豆、栗、レンコン、椎茸



海ウナギ、サテソース、ディル