



# FOOD

DINNER  
tax out

## おつまみ

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	380	★ バイン・チャンチョン～和えライスペーパー	780
★ 海老とお野菜・しば漬けの生春巻き	400 / 1本	宮城タコと小夏のパクチーマリネ	800
豚肉とお野菜の生春巻き	400 / 1本	★ 宮城マコガレイのカルパッチョ	880
肉味噌パクチー冷奴	580	ベトナム風よだれ鶏	880 / 1,380
		★ 宮崎青パパイヤと茹で海老のサラダ	880 / 1,380

## 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！

★ 徳島バターナッツ フリット	600	★ サクサク網揚げ春巻き	1,000 / 4本
バイン・チャンヌン～ベトナムピザ	980	★ 海老の米粉揚げ サテソース	980 / 4本
海鮮たっぷりバインセオ	1,480	茹で鶏 黒胡椒ライムだれ	780 / 1,280
豚肉とお野菜のバインセオ	1,480	★ とろとろベトナム角煮	1,280 / 1,980
		宮城ムール貝のレモングラス蒸し	1,280 / 1,980

スチームライス (ジャスミンライス)

1杯 250 1合 450 2合 780

+ 香草スープセット 2人前 / 200 3~4人前 / 400

ライスペーパー 400

★ 自家製サテソース 旨辛スパイシーだれ 150

追加パクチー 150

### 【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)

1,680 / 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
ポークジンジャーつけ麺 ブン・チャー	780	★ 沢山のお野菜と豚肉の混ぜご飯	900