

Lunch Menu

11:30 ~ 15:00 (14:30 ラストオーダー)

人気 NO.1



ガパオライス
(しょうゆ・ナンプラー)
Gaprao Chicken Rice

¥1,250 税込



日替わりアジアンカレー
Today's Special Curry

¥1,350 税込

NEW



サンバルチキンライス
Sambal Chicken Rice

¥1,150 税込



海南チキンライス
Hainanese Chicken Rice

¥1,250 税込



トムヤム チキンライス
Chicken Rice
with Tom Yum Sauce

¥1,250 税込



花椒チキンライス
Chicken Rice
with Chinese Pepper Sauce

¥1,250 税込

トッピング TOPPING

パクチー ¥50税込
Coriander

目玉焼き ¥100税込
Sunny-Side Up Egg

ご飯 大盛り ¥150税込
Large Serving of Rice



全ての商品テイクアウト可！

テイクアウトにはスープは付きません。ご了承ください。

ドリンク DRINK

ジャスミン茶
Jasmine Tea

¥150 税込

ウーロン茶
Oolong Tea

¥150 税込

アイスコーヒー
Iced Coffee

¥150 税込

アイ스티ー
Iced Tea

¥150 税込

グアバジュース
Guava Juice

¥250 税込

マンゴージュース
Mango Juice

¥250 税込

ランチビール
Lunch Beer

¥500 税込

ASIAN DINING
ルーン ルーン

Luôn Luôn

Always Serving Happiness

INFORMATION

当店では皆様に安心してお召し上がりいただけるよう
アレルギー表示をしています。
ご不明な点がございましたら、スタッフにお尋ねください。

We provide allergy information.
If you have any questions, please feel free to ask our staff.



卵
Egg



牛乳
Milk



小麦
Wheat



くるみ
Walnut



エビ
Shrimp



カニ
Crab



そば
Buckwheat



落花生
Peanut

パクチーや唐辛子を使った料理もあります。

Some dishes include coriander and chilis.



パクチー
Coriander



中辛
Spicy



大辛
Hot

豚を使った料理にはこちらのマークがついています。

Dishes that use pork have this icon.



COLD APPETIZER

【冷菜】



Vietnamese Summer Rolls

生春巻き
(ゴイクン)

¥ 480 (税込) 🍴



Homemade Pickles

自家製ピクルス

【S】 ¥380 (税込)

【R】 ¥580 (税込)

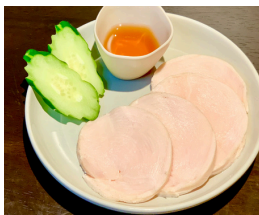


Vietnamese Pork Ham

ベトナム風ポーカハム

(ゾーフエ)

¥ 380 (税込) 🍴



Chicken Ham

鶏ハム

¥ 380 (税込)



DIY Summer Rolls

自分で巻く生春巻き
(ゴイクンセット)

¥ 1,180 (税込) 🍴

SALAD

【サラダ】



Green Salad with Homemade Dressing

自家製ドレッシングの
グリーンサラダ

¥ 580 (税込)



Fresh Coriander Salad

パクチーサラダ

¥ 680 (税込)



Vietnamese Chicken Salad

ベトナム風チキンサラダ

(ゴイガー)

¥ 780 (税込)



Thai Spicy Salad with Seasonal Vegetables

季節野菜のタイ風サラダ

(ソムタム) 🌶️

¥ 880 (税込)



Thai Spicy Minced Chicken Salad

鶏ひき肉のスパイシーハーブサラダ

(ラープガイ) 🌶️

¥ 980 (税込)



HOT APPETIZER

【温菜】



Vietnamese Crispy Fried Spring Rolls

ベトナム風揚げ春巻き 2本
(チャーゾー)

¥ 480 (税込)



Thai Shrimp Toast

エビパン

¥ 380 (税込)



Deep-fried Shrimp Cakes with Cheese

チーズ入りエビのすり身揚げ 2個
(トートマンクン)

¥ 580 (税込)



Fried Tofu with Lemongrass

厚揚げ豆腐のカリカリレモングラス
(ダウフウチェンサー)

¥ 580 (税込)



Flavored Crackers (Shrimp/Crab/Mix)

エビセン／カニセン／ミックス

¥ 280 (税込)



French Fries

フライドポテト

¥ 580 (税込)





Vietnamese Crispy Crepe

ベトナム風パリパリ米粉のクレープ
(バインセオ)

¥ 1,380 (税込)

《提供までお時間いただきます》

《Please allow some time for preparation》



Deep-fried Fish with Spicy Thai Salad Sauce

白身魚のフライ タイ風ライムソース

(ヤムプラー トート) 

¥ 880 (税込)

MAIN DISHES

【メイン】



Thai-style Grilled Chicken

タイ風鶏もも肉のグリル
(ガイヤーン)

¥ 1,380 (税込)

《提供までお時間いただきます》

《Please allow some time for preparation》



Thai Fried Chicken with Roasted Peanuts

ピーナッツ衣の鶏唐揚げ
(ガイトート)

¥ 1,380 (税込)

《提供までお時間いただきます》

《Please allow some time for preparation》



RICE

【ご飯】



Hainanese Chicken Rice
海南チキンライス
¥ 1,280 (税込)



Chicken Rice with Tom Yum sauce
チキンライス
トムヤムソース
¥ 1,280 (税込)



Chicken Rice with Chinese Pepper sauce
チキンライス
花椒ソース
¥ 1,280 (税込)



Thai Green Curry
グリーンカレー
(ゲーンキョウワーン) 
¥ 1,380 (税込)



Thai Red Curry
レッドカレー
(ゲーンペット) 
¥ 1,380 (税込)



Vietnamese Hue-style Mixed Rice
フエ風混ぜご飯
(コムアムフー)
¥ 1,480 (税込)



TOPPINGS

【トッピング】



Sunny-Side-Up Egg
目玉焼き
¥ 100 (税込)



Fresh Coriander
パクチー
¥ 100 (税込)



Rice (Large/Side)
【ご飯大盛り】 ¥ 150 (税込)
【ご飯単品】 ¥ 200 (税込)

Thai Basil Minced Meat with Rice (Fish Sauce)

ガパオライス ナンプラー

¥ 1,280 (税込)



Thai Basil Minced Meat with Rice (Soy Sauce)

ガパオライス 醤油 🌶️

¥ 1,280 (税込)



Thai Basil Chicken with Rice

ガパオチキン 🌶️

¥ 1,280 (税込)

Thai Basil Fried Rice with Chicken

ガパオチャーハン 🌶️

¥ 1,280 (税込)



Sambal Minced Meat with Rice

サンバルチキンライス
(サンバルアヤム)

¥ 1,280 (税込)



Sambal Chicken with Rice

マレー風辛味チキン
(サンバルチキン)

¥ 1,280 (税込)



Sambal Shrimp with Rice

マレー風エビチリ
(サンバルウダン)

¥ 1,280 (税込)



NOODLES

【麺】

Stir-fried Glass Noodles with Shrimp

エビの春雨炒め
(ミエンサオトム)

¥1,180 税込



Vietnamese Tossed Rice Noodles

ベトナム風混ぜ麺
(ブンチョン)

¥1,480 (税込)



Vietnamese Chicken Pho

鶏肉のフォー

(フォーガー)

【S】 ¥ 780 (税込)

【R】 ¥ 1,280 (税込)



Vietnamese Beef Pho

牛肉のフォー

(フォーボー)

【S】 ¥ 880 (税込)

【R】 ¥ 1,380 (税込)

Vietnamese Stir-fried Rice Noodles

フォーの焼きそば
(フォーサオ)

¥1,380 税込



Thai Stir-Fried Rice Noodles

タイ風焼きそば
(パッタイ)

¥1,380 税込



ASIAN DINING
ルーン ルーン
Luôn Luôn
Always Serving Happiness

Luon Luon 初心者の方におすすめです。

スタンダード コース

【Standard Course】(10品)

¥3600 (税込)



- エビセン
- ピクルス
- 生春巻き
- 揚げ春巻き
- サラダ
- ポテトフライ
- 炒め物
- タイ風鶏もも肉のグリル
- ご飯物
- デザート

お腹いっぱい満足コースです。

ルーンルーン コース

【LuonLuon Course】(13品)

¥4600 (税込)



- エビセン
- ピクルス
- 生春巻き
- 揚げ春巻き
- トートマンクン
- バインセオ
- 白身魚
- サラダ
- ポテトフライ
- 炒め物
- タイ風鶏もも肉のグリル
- ご飯物
- デザート

2時間飲み放題

¥2000 (税込)

《2時間制(20分間前ラストオーダー)》



食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。
Please ask staff if you have any food allergies.

DESSERT

デザート



ココナッツアイス

Coconut Flavored Ice Cream

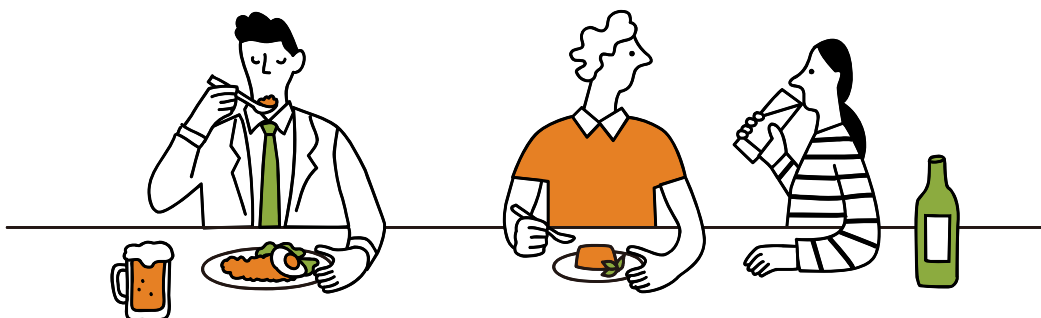
¥ 400 税込



マンゴーアイス

Mango Flavored Ice Cream

¥ 400 税込



BEER

東南アジア各国の瓶ビール

各 ￥700 税込



レオ LEO

タイ国内販売量NO.1のビールブランド！

長時間醸造された
さわやかなラガービールです。

辛い料理によく合います。



チャーンビール Chang Beer

アジアを代表するビール。

さっぱりした口当たりと独特のコクと香りは、どんな料理にも合います

ちなみに
「チャーン」はタイ語で「象」の意味。



ビアラオ ラガー Beerlao Lager

ラオスのクラフトビール。

苦味を抑えたスッキリとした喉越しと
爽やかな風味です。

スパイシーな料理はもちろん、
あらゆる食事とマッチします。



シンハー Singha

1933年に生まれ、タイ王室にも
認められた由緒あるプレミアムラガー。

モルトとホップの香り、麦芽の甘味と
苦味、スパイシーさが絶妙に調和します。
コクがありスッキリした後味のビールです。



ビンタン Bintang

オランダのハイネケン社がジャワ島で始めた
ビール事業を基に、1967年にインドネシア
政府公社との合併により誕生したブランド。
ピルスナースタイルのビールで、淡黄色の
スッキリとしたクセのない味わい。

「ビンタン」はインドネシア語で「星」。



プーケットビール Phuket Beer

2002年にタイ・プーケット島のオリジナル
ビールとして誕生しました。

無添加・保存料不使用の100%天然醸造。
最高ランクのジャスミン米が使われていて、
スッキリとした味わいながらフルーティーさも
楽しめると女性ファンも多いんです。



BEER

東南アジア各国の瓶ビール

各 ￥800 税込



サンミゲール San Miguel

100年以上の歴史を持つフィリピンビール。

サンミゲールのペール・ピルゼンは、甘さと苦味のバランスの良い一番搾りのラガービールです。



333 (バーバーバー) Bier Bia Biere

ベトナムを代表するビール。

泡立ちがよく、スッキリとした喉越しと爽やかな風味が特徴です。

ベトナム料理に合わせるなら
まずはこのビール！！



タイガー Tiger

東南アジアの中心・赤道直下のリゾート地
シンガポールから上陸。

世界60カ国以上で愛飲され、40以上の最高金賞
を受賞したプレミアムビールです。

スッキリとした爽やかな味わいが特徴。



サイゴンスペシャル Saigon Special

ベトナム最大のビールメーカー「サイゴン・
ブルワリー」のプレミアムビール。

軽やかな苦味とシャープな後味が特徴です。
副原料に米が使われているのでフルーティーさ
も感じます。



バリハイ Bali Hai

フィリピンのサンミゲール社の技術協力で
つくられた、インドネシアのバリ島で最も
飲まれているビール。

スッキリ爽やかで、肉料理と相性抜群です。

南国気分を味わってみて！



COCKTAIL

カクテル

SPY (ワインベースカクテル) ¥ 770 税込

Wine Cooler

- CLASSIC (ミックスベリー風味)
Mixture of Red wine & White wine
Mix berry Flavor
- RED (ラズベリー & プルーン風味)
Red wine-based / Raspberry and
Black fruits Flavor
- WHITE (シャルドネ風味)
White wine-based / Chardonnay
Flavor



HIGHBALL & SOUR

ハイボール & サワー

• ハイボール ¥ 660 税込
Highball

• コーラハイボール ¥ 720 税込
Coke Highball

• ジンジャーハイボール ¥ 720 税込
Ginger Highball

• レモンサワー ¥ 660 税込
Lemon Sour

• ライムサワー ¥ 660 税込
Lime Sour

• ジャスミンハイ ¥ 660 税込
Jasmine High

• ウーロンハイ ¥ 660 税込
Oolong High

• 紅茶ハイ ¥ 660 税込
Black Tea High



GLASS WINE

グラスワイン

- ・スパークリングワイン ￥600 税込

Sparkling Wine

- ・白ワイン ￥600 税込

White Wine

- ・赤ワイン ￥600 税込

Red Wine

MOCKTAIL

モクテル（アルコールフリー）

- ・カラマンシーフィズ ￥660 税込

Calamansi Fizz

カラマンシー果汁＋ソーダ

- ・トロピカルミックス ￥660 税込

Tropical Mix

カラマンシー果汁＋グァバジュース

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

- ・ドライゼロ ￥440 税込

Non-Alcohol Beer



SOFT DRINK

ソフトドリンク

冷たい飲み物 各 ¥ 440 税込

- ・ マンゴージュース

Mango Juice

- ・ グアバジュース

Guava Juice

- ・ コーラ

Coke

- ・ ジンジャーエール (辛口)

Ginger Ale

- ・ アイスティー

Iced Tea

- ・ アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea

- ・ アイスジャスミン茶

Iced Jasmine Tea

- ・ アイスコーヒー

Iced Coffee

温かい飲み物

- ・ ホットコーヒー ¥ 500 税込

Hot Coffee

- ・ 本日の ¥ 660 税込

ハーブティー

Today's Herbal Tea

- ・ 蓮花茶 ¥ 660 税込

Lotus Tea



ASIAN NOODLE STAND ¥ 1,180

「スープ x 麺」を自由に楽しむ、あなただけの一杯

(税込)

STEP 01. スープを選ぶ

インドネシア風 ソト・アヤム



鶏肉と香味野菜の旨みが広がる、スープ。辛味はなく、スパイスの香りが広がる、さっぱりとした味わいが魅力です。

シンガポール風 ラクサ



濃厚な海老出汁とココナッツのkokoroにスパイスが重なる、ほんのり辛い絶品スープ。

タイ風 クリーミーグリーンカレー



鶏出汁の旨みにバジルが爽やかに香る。辛さとココナッツミルクのまろやかさが共存する濃厚カレースープ。

STEP 02. 麺を選ぶ

フォー（米粉の平たい麺）



ブン（米粉の細丸麺）



春雨



トッピング

+ ¥80

厚揚げ

+ ¥100

卵

エビ

白身魚

鶏肉

+ ¥150

牛肉

サイドメニュー

+ ¥300

エビパン

鶏ハム

+ ¥680

ミニ ガパオライス

(ナンプラー・醤油)

サンバルチキンライス

ソフトドリンク ¥300

アイスジャスミンティー

ウーロン茶

アイスコーヒー

アイ스티ー

ホットハーブティー

アルコール ¥500

ハイボール

レモンサワー

ライムサワー

ウーロンハイ

ジャスミンハイ

紅茶ハイ

白・赤ワイン