



チョップステイックス高円寺本店
ビンミン東京支店

03-3330-3992
杉並区高円寺北 3-22-8 大一市場内



チョップステイックス吉祥寺店
0422-20-6060

武蔵野市吉祥寺本町 1-31-4 日得ビル 1F



チョップステイックス下北沢店
03-6805-5833

世田谷区北沢 2-11-15 ミカン下北 A 街区 206



ビアホイチョップ中野店
03-5942-4532

中野区中野 5-53-1 栗原ビル 1F



EBISU BANH MI BAKERY
03-6319-5390

渋谷区恵比寿 1-8-14 えびすストア内

CHOP STICKS

Vietnamese Local Food



日本初

生麺フォーができるまで

Homemade pho using Japanese rice
Phở gia truyền được làm từ gạo Nhật

ベトナムでは、フォーは生麺が当たり前です。

日本では生米麺はコストが高くなるために輸入乾麺を使用するのが一般的です。

しかし、当店では2003年の開業当時から

「日本の米は世界で一番美味しい。この米で美味しいフォーを作りたい」という思いで

日本の米を使った生麺フォーを世界で初めて製麺しました。

※注意 本品製造工場では、小麦粉・そば・鶏卵を含む製品を製造しています。

In Vietnam, it is common for noodles in pho to be raw.

In Japan, raw rice noodles are expensive, so it is common to use imported dried noodles.

However, from the time of its opening in 2003, our store has been making the world's first raw noodle pho using Japanese rice with the idea that 'Japanese rice is the most delicious in the world and we want to make delicious pho with it.'

* Caution: The factory that manufactures this product also manufactures products containing flour, buckwheat, and chicken eggs.

Ở Việt Nam, khi nói đến Phở người ta sẽ nghĩ đến bánh phở tươi.

Ở Nhật, gạo là nguyên liệu có giá thành rất đắt nên người ta thường sử dụng các loại phở khô nhập khẩu.

Nhưng với ý niệm 「Gạo Nhật Bản là loại gạo ngon nhất trên thế giới」 nên kể từ sau khi khai trương quán vào năm 2003 cửa hàng chúng tôi 「luôn mong muốn chế biến ra một loại Phở tươi từ gạo Nhật」.

Vì thế mà những sợi phở tươi đầu tiên trên thế giới sử dụng gạo Nhật đã được tạo ra.



麺の生地をうすく延ばしていきます



裁断します



一玉ずつ丁寧に取分けできて上がり

GỎI

Salads サラダ

1. 10 LOẠI SALAD RAU CỦ ¥680
Vegetarian salad with homemade dressing 税込 ¥750
10種の野菜のベジサラダ
自家製ハーブドレッシング
2. GỎI ĐU ĐỦ ¥680
Green papaya and steamed chicken salad 税込 ¥750
青パパイヤと蒸し鶏のサラダ
3. GỎI MIẾN TÔM ¥680
Shrimp and vermicelli salad 税込 ¥750
海老と春雨のサラダ



KHAI VI

Appetizers 前菜

1. GỎI CUỐN
Fresh vietnamese spring roll
生春巻き

¥300
税込 ¥330

-  2. BÁNH CUỐN
Steamed spring rolls
蒸し春巻き

¥570
税込 ¥630





3



4



5



3. ĐẬU PHỤ MẮM TÔM ¥380
Tofu with fermented shrimp miso and chili oil 税込 ¥420
豆腐の海老発酵味噌&チリオイルかけ

4. ĐẬU PHỤ RƯỚI SỐT CÀ CHUA ¥450
Tomato and coriander tofu 税込 ¥500
パクチートマト豆腐



5. ĐẬU PHỤ CHIÊN MẮM TÔM ¥500
Fried tofu with fermented shrimp miso 税込 ¥550
揚げ豆腐の海老発酵味噌タレ



CÁC MÓN KHÁC

Others 屋台料理

1. BÁNH XÈO Regular ¥1,340 税込 ¥1,480
Half ¥710 税込 ¥790
Vietnamese style coconut rice vermicelli pancakes
ベトナム風お好み焼き～海老・豚・野菜のココナツ風味～

2. CHẢ CÁ Regular ¥980 税込 ¥1,080
Half ¥580 税込 ¥640
Fried white fish with turmeric and dill (Hanoi's specialty)
ハノイ名物 白身魚の香草揚げ焼き ～ターメリックとディルの風味～

3. BÒ HẪM ĐẬU PHỤ ¥520
税込 ¥580
Stewed beef tendon with tofu 牛すじと豆腐の煮込み

4. GÀ NƯỚNG SẢ ¥680
税込 ¥750
Grilled lemongrass chicken
鶏のレモングラス焼き





5



7



8



6

5. NEM NƯỚNG SẢ
Grilled pork meat ball with lemongrass
豚つくねレモングラス焼き(2本)

¥480
税込 ¥530

6. RAU MUỐNG XÀO TỎI
Stir-fried seasonal vegetables with garlic
季節の青菜のにんにく炒め

¥680
税込 ¥750

7. SƯỜN RÁN CHUA NGỌT
Grilled pork meat ball with lemongrass
カリカリジューシー豚あばら

¥780
税込 ¥860



8. CÀ RI XÀO
Stir-fried coconut curry with pork and vegetables
豚肉と野菜のココナッツカレー炒め

¥780
税込 ¥860



CHIÊN

Fried Dishes 揚げ物



1. NEM RÁN

Fried spring rolls

揚げ春巻き

¥650

税込 ¥720



2. KHOAI TÂY CHIÊN

Garlic butter fries

ガーリックバターフライドポテト

¥410

税込 ¥450



3. NGÔ CHIÊN BƠ

Fried corn

揚げとうもろこし

¥500

税込 ¥550



3



4. TÔM CHIÊN SẢ

Fried shrimp with garlic

カリカリ海老のレモンダス揚げ

Regular ¥1,170 税込 ¥1,290

Half ¥670 税込 ¥740

5. GÀ CHIÊN CHẤM XÍ DẦU TỎI

fried chicken

特製フライドチキン

¥680

税込 ¥750

6. TÔM CHIÊN BÁNH MÌ

Dill-flavored shrimp toast

ディル風味海老トースト

¥680

税込 ¥750



4



5



6

CƠM

Rice 飯

ご飯大盛り +¥110 (税込)
Large rice Cơm nhiều
パクチー大盛り ¥150 (税込)
Extra coriander được nhiều rau mùi



1. CƠM THỊT LỢN SỐT TƯƠNG ỚT ¥860
Pork chili rice 豚チリ飯 税込 ¥950

2. CƠM THỊT KHO TÀU ¥890
Braised pork rice 角煮飯 税込 ¥980



3. CƠM GÀ Regular ¥750 税込 ¥830
Vietnamese chicken rice 越南鶏飯 Half ¥410 税込 ¥450

目玉焼き Fried egg Trứng ốp-la +¥110 (税込)

4. CƠM GÀ CHIÊN ¥850
fried chicken フライドチキンライス 税込 ¥940



3

4

BÁNH MÌ

Banh Mi Sandwich バインミー サンドイッチ



BÁNH MÌ TUỖ CHỌN KÈM SALAD RAU CỦ

Banh Mi with vegetarian salad

バインミーサラダプレート

(10種の野菜のベジサラダつき)

単品価格+410円 (税込450円)



SÉT BÁNH MÌ TUỖ CHỌN KÈM SALAD RAU CỦ VÀ CANH RAU

Banh Mi with vegetarian salad and vegetable soup

バインミーサラダプレートと野菜スープのセット

(10種の野菜のベジサラダつき)

単品価格+610円 (税込680円)

※ このページは、バインミーのセットメニューになります。
バインミーは次のページからお選びください。
単品でもご注文いただけます。



姉妹店EBISU BANH MI BAKERYの自家製パンを使用

月替
わり



BÁNH MÌ ĐẶC BIỆT MỖI THÁNG

Monthly Banh Mi

月替りバインミー

¥価格未定

※ スタッフにお問い合わせください



BÁNH MÌ SÀI GÒN

Bánh Mì Saigon

バインミーサイゴン

(チャーシュー&パテ) ¥710 税込 ¥780



BÁNH MÌ GÀ NƯỚNG

Grilled Chicken Satey Bánh Mì

チキンサテー焼きバインミー ¥570 税込 ¥630



BÁNH MÌ THỊT HEO

Grilled Lemongrass Pork Bánh Mì

豚肉レモングラス焼きバインミー ¥610 税込 ¥680



BÁNH MÌ CÁ SỐT CÀ CHUA

Fried Mackerel stewed in Tomato Bánh Mì

揚げサバトマトソース煮込みバインミー

¥610 税込 ¥680

パクチー大盛り ¥150 (税込)
生唐辛子 ¥100 (税込)

パテ ¥200 (税込)
アボカド ¥150 (税込)

トマト ¥110 (税込)
チャーシュー ¥200 (税込)



BÁNH MÌ GÂN BÒ

Grilled Beef Bánh Mi

牛筋焼肉のバインミー ¥660 税込 ¥730



BÁNH MÌ PATÊ GIÒ

Vietnamese Ham & Pate Bánh Mi

ベトナムハム&パテのバインミー ¥710 税込 ¥780



BÁNH MÌ TÔM SỐT MAYONNAISE BƠ

Chilli Mayonnaise Shrimp & Avocado Bánh Mi

エビチリマヨとアボカドのバインミー ¥710 税込 ¥780



BÁNH MÌ ĐẬU PHỤ KẸP RAU

Fried Tofu & Seasonal Vegetables Bánh Mi

揚げ豆腐と季節野菜のバインミー ¥610 税込 ¥680



BÁNH MÌ RAU TRỘN

Chopped Salad Bánh Mi

チョップドサラダバインミー

¥570 税込 ¥630

PHỞ

Rice Noodles 米麺

麺の大盛り ×1.5玉 ¥110 (税込) ×2玉 ¥220 (税込)
パクチー多め無料 パクチー大盛り ¥150 (税込)

パクチーなしや、レモン、生唐辛子、チリソースが欲しい人は、
お気軽にスタッフまで。

Medium size +¥110 Large saize +¥220 Extra coriander ¥150

If you not want coriander, or if you want lemon, chili,
and/or chili sauce, please let our staff know.

Lượng mì 1.5 gói +¥110 2 gói +¥220
Thêm ¥150 được nhiều rau mùi.

Quý khách không ăn rau mùi, muốn thêm chanh,
ớt và tương ớt xin hãy gọi nhân viên phục vụ.



PHỞ GÀ

Steamed chicken pho

あっさり蒸し鶏のフォー ¥650 税込 ¥720



PHỞ BÒ HẪM

Beef tendon pho

牛すじのフォー ¥770 税込 ¥850



PHỞ GÀ CÀ CHUA

Steamed chicken and tomato pho

蒸し鶏とトマトのフォー ¥740 税込 ¥820



PHỞ BÒ HẪM CÀ CHUA

Beef tendon and tomato pho

牛すじとトマトのフォー ¥860 税込 ¥950



BÚN BÒ HUẾ

Spicy roast beef noodles
done in Hue-style

フエ名物牛焼肉のせ汁麺

¥860 税込 ¥950



BÚN RIÊU CUA

Crab broth noodles
with shrimp balls

ハイフォン名物海老団子入り蟹汁麺

¥860 税込 ¥950



PHỞ THỊT KHO TÀU

Braised pork pho with Chinese five spices

豚角煮五香粉フォー ¥840 税込 ¥930



PHỞ THỊT LỢN CAY

Pork chili sauce pho

豚チリソースのフォー ¥800 税込 ¥880



PHỞ RAU SỮA ĐẬU NÀNH

Vegetable and soy milk pho

温野菜と豆乳スープのフォー ¥800 税込 ¥880

★ベトナム各地のbeer★

サイゴン スペシャル

¥670 税込 ¥740
333と同じ会社の
ビール。厳選された
原料のみから造ら
れた、ヨーロピアン
テイストのビール。
コクがあるが、
後味は軽く
すっきりしている。



ビア ハノイ
¥590 税込 ¥650
北部のメジャーな
ビール。ホップが香る
ライトな飲み口に、
甘みを感じる後味。



ラルー
¥670 税込 ¥740
東洋で一番古い
ビール。中部都市
ダナンで飲まれている。
少し酸味がある
口当たりと、すっきり
としたのど越し。



333 (バーバーバー)
¥500 税込 ¥550
ベトナム国内で最も
メジャーなサイゴン社
のビール。キレが良く、
すっきり爽やかな
味わい。

飲みやすい!!

フルーツビア マンゴービール
各 ¥530 税込 ¥590 **グアバビール**



生ビール (ハイネケン) ¥550 税込 ¥610
ノンアルコールビール ¥400 税込 ¥440

★カクテル★ all ¥540 税込 ¥600

シュワシュワ ¥450 税込 ¥500
赤ワインソーダ
カシスウロン
カシスソーダ
カシスグレープフルーツ
メコンクルーズ (ライチグレープフルーツ)
ニャチャンピーチ (ゆずココナッツ)
トロピカーニャ (マンゴーココナッツ)
アオザイシントウイ (ライチウロンレモン)

★ベトナム焼酎★ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り



ネプモイ (もち米)
40度
グラス ¥540 税込 ¥600



ネプカム (黒米)
29度
グラス ¥540 税込 ¥600



ルアモイ (米)
40度
グラス ¥540 税込 ¥600

もち米とシナモン等を加えた麴を原料とする。ナッツ系の香ばしい香りと、ほのかな甘さで飲みやすい。

ほのかに黒蜜にも似た、紹興酒のような味わい。東洋のシェリー酒とも称される。

くせのない柔らかな口当たりで、ほのかな甘さが特徴。爽やかな味は料理と好相性。



初めての方にオススメ!!

3酒 飲み比べセット ¥770 税込 ¥850

ネプモイを炭酸とライムで割ったオリジナルハイボール

ネプボール ¥550 税込 ¥610

ネプカムを炭酸とレモンで割ったオリジナルハイボール

カムボール ¥550 税込 ¥610

★ワイン★



ベトナム料理はワインとの相性もいいです

赤 グラス ¥450 税込 ¥500
デキャンタ(500ml) ¥1,700 税込 ¥1,870

白 グラス ¥450 税込 ¥500
デキャンタ(500ml) ¥1,700 税込 ¥1,870

★サワー・焼酎・ハイボール★

はす花茶ハイ (温・冷) ¥450 税込 ¥500

ウーロンハイ (温・冷) ¥450 税込 ¥500

つぶつぶピンク
グレープフルーツサワー ¥480 税込 ¥530

生レモンサワー ¥450 税込 ¥500

豆乳ハイ ¥450 税込 ¥500

マンゴーサワー ¥500 税込 ¥550

グワバサワー ¥500 税込 ¥550

ハノイハイ
(ルモアイのハス花茶割り) ¥500 税込 ¥550

ゆず茶ハイ (温・冷) ¥500 税込 ¥550

ゆずサワー ¥500 税込 ¥550

生ライムサワー ¥550 税込 ¥610

自家製ジンジャーサワー ¥550 税込 ¥610

自家製ジンジャーハイ (温・冷) ¥550 税込 ¥610

ハイボール ¥450 税込 ¥500

ハノイハイボール ¥550 税込 ¥610
(ウイスキー・ネプカム・ソーダ)

モンスーンハイボール ¥550 税込 ¥610
(ウイスキー・レモングラス・コブミカンの葉)

★梅酒★

梅酒 ¥500 税込 ¥550
(ロック・ソーダ・お湯割り)

マンゴー梅酒 ¥530 税込 ¥590
梅酒のマンゴージュース割り



★ソフトドリンク★ (温・冷) Alcohol-free drink

コーラ ¥280 税込 ¥310

ノンアルコールビール ¥400 税込 ¥440

マンゴージュース ¥400 税込 ¥440

マンゴーソーダ ¥400 税込 ¥440

グアバジュース ¥400 税込 ¥440

グアバソーダ ¥400 税込 ¥440

ウーロン茶 ¥280 税込 ¥310

はす花茶グラス (温・冷) ¥280 税込 ¥310

はす花茶ポット (温) ¥480 税込 ¥530

ハーブティー (温・冷) ¥340 税込 ¥380

レモングラスバタフライビー

ハーブティー (温・冷) ¥340 税込 ¥380

カモミールリラックス

自家製ジンジャーレモンティー (温・冷) ¥400 税込 ¥440

スパイス入りで体が温まります

チャー・チャイン(ライム茶) (温・冷) ¥400 税込 ¥440

はす花茶にライムを絞ったベトナムライムティー

ゆず茶 (温・冷) ¥400 税込 ¥440

ベトナムコーヒー (温・冷) ¥400 税込 ¥440

ココナッツコーヒー (温) ¥450 税込 ¥500



★ベトナムスイーツ★ Tráng Miệng Chê チェー

ベトナムを代表するスイーツで、日本でいうところの「ぜんざい」です。からだや美容にいいものが多い“医食同源”スイーツです。

冷たいチェー クラッシュアイスが入ったココナッツ風味の冷たいスイーツです

温かいチェー ココナッツ風味の素朴でどこか懐かしいスイーツです。



冷

白玉・緑豆・小豆
のチェー

¥500 税込 ¥550



冷

マンゴーと
タピオカのチェー

¥500 税込 ¥550



温

黒もち米とココナッツ
ミルクのチェー

¥500 税込 ¥550



冷

トロピカルチェー
南国フルーツ・ゼリー・
タピオカ入り

¥500 税込 ¥550



バナナフリッターの
バニラアイス添え

¥500 税込 ¥550



温

さつまいもとバナナ
のチェー

¥500 税込 ¥550