

秋 限定販売

ベトナムでもホイアンの地下水でしか食べられないご当地麺。製麺にホイアンの地下水が使われているからです。当店ではその地下水の成分を調べ、独特のコシを再現しました。日本人が伝えたと言われている、ベトナムでは珍しいコシの強い米麺です。



Cao lầu

カオラウ

税込 **¥890** (平日ランチは **¥850**)

ランチタイムは+200円でセットにできます

ホイアン風汁なし和え麺 豚チャーシューの煮汁で和える、スパイスの効いた太米麺です。

パクチー大盛り **¥100**

麺 1.5 倍 **¥100**

麺 2.0 倍 **¥200**

パクチー多め・生唐辛子・チリソースの無料トッピングも承ります

※価格は全て税込価格です