

DESSERT デザート	31. DU PARC CHEESE CAKE デュパルクチーズケーキ	140
	32. CLASSIC TIRAMISU クラシックティラミス	120
	33. WARM APPLE PIE A LA MODE with Vanilla Ice Cream アップルパイアラモード パニラアイス添え	140
	34. CREAM CARAMEL with Fresh Fruits カスタードプリン フルーツ添え	120
	35. CARAMELIZED PEAR with Vanilla Ice Cream 梨のキャラメリゼ パニラアイス添え	130
	36. AFFOGATO with Amaretto Sauce アフオガート アマレットソース	120
	37. ICE CREAM (VANILLA or RUM RAISIN) アイスクリーム (バニラ or ラムレーズン)	100
	38. SHERBET (MANGO or LEMON) シャーベット (マンゴー or レモン)	100
	39. FARMERS MARKET FRUIT Ask our staff for more details 季節のフルーツ - 詳しくはスタッフまでお尋ねください	200

La Brasserie

HÔTEL du PARC
HANOÏ

APPETIZER 前菜	1. NORWAY’S SALMON CARPACCIO with Citrus Chilli Vinaigrette ノルウェー産サーモンのカルパッチョ シトラスチリヴィネグレット	200	SANDWICH サンドウィッチ	15.CLUBHOUSE SANDWICHES クラブハウスサンドウィッチ	240
	2. CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmigiano) ロメインレタスのシーザーサラダ	160		16.PANINI (Italian Sandwiches with Vegetables and Ham & Cheese) パニーニ (ハムとチーズのイタリア風サンドウィッチ)	240
	a. WITH ROASTED CHICKEN +チキン	50		17.AUSTRALIAN BEEF CHEESE BURGER オーストラリアビーフ チーズバーガー	260
	b. WITH BOILED SHRIMP +シュリンプ	50		18.BEEF MEXICAN QUESADILLAS with Guacamole & Tomato Salsa メキシコ風 ビーフケサディーヤ (ワカモレとサルサソース付)	200
	3. GARDEN SALAD ガーデンサラダ	150			
	4. CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce ヤリイカのフリット レモンとハーブのタルタルソース	180	MAIN メイン	19.GRILLED SALMON (Hollandaise Sauce or Mustard Cream Sauce) サーモンのグリル (オランダーズソース又はマスタードクリームソース)	400
	5. MUSHROOM CREAM SOUP キノコのクリームスープ	140		20.PAN-FRIED SEA BASS (Hollandaise Sauce or Mustard Cream Sauce) スズキのポアレ (オランダーズソース又はマスタードクリームソース)	400
				21.STEAMED STUFFED CHICKEN 鶏肉の詰め物蒸し	300
				22.LAMB RACK with Grilled Vegetables 骨付きラム肉のグリル	480
				23.AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN オーストラリア産牛フィレ肉のグリル	500
VIETNAMESE ベトナム料理	6. FRESH SPRING ROLLS (SHRIMP & CHICKEN) with Peanut Sauce 海老と鶏の生春巻き ピーナッツソース	200	“Please choose sauce following: (a)BBQ sauce (b)Black Pepper Sause (c)Teriyaki Sauce 以下よりお好みのソースをお選びください (a)BBQソース (b)ブラックペッパーソース (c)てりやきソース”	24.GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN STEAK with Vegetables and Mashed Potatoes オーストラリア産アンガス牛 サーロインのグリル	150g/350 350g/570
	7. TRADITIONAL FRIED “NEM” with Sweet Chilli Sauce (5ps) ベトナム風揚げ春巻き スイートチリソース (5本)	150		25.BEEF CURRY RICE in Japanese Style ビーフカレー	260
	8. PHỞ GÀ - VIETNAMESE CHICKEN NOODLE チキンフォー (ハノイ風ライスヌードル)	160		26.CURRY RICE with Pork Cutlet カツカレー	260
	9. BÁNH MÌ in Hanoi Style with Pomelo Salad ハノイスタイル バインミー (ハノイ風サンドウィッチ)	160		27.HAMBURG STEAK ハンバーグステーキ	280
	10.VIETNAMESE FRIED RICE ベトナム風炒飯	180			
	11.HANOI BEEF LUK LAK STYLE ベトナム風牛肉炒め	240	SIDEDISH サイドディッシュ	28.SEASONAL STEAMED VEGETABLE 季節の蒸し野菜	120
	12.SPAGHETTI SEAFOOD MARINARA シーフードスパゲッティ マリナラーソース	300		29.FRENCH FRIES フレンチフライ (プレーン)	80
	13.SPAGHETTI BOLOGNESE スパゲッティ ボロネーゼ	240		30.STEAMED RICE ライス	80
	14.CREAM SPAGHETTI with Bacon and Mushroom ベーコンとキノコのクリームソース スパゲッティ	240			
PASTA パスタ					