

DESSERT	31.DU PARC CHEESE CAKE デザート 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 バニラアイス添え	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 バニラアイス添え	130
	36.AFFOGATO with Amaretto Sauce アフォガート 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	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	15. CLUBHOUSE SANDWICHES サンドwich	240
前菜					
	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wich)	240
	a. WITH ROASTED CHICKEN +チキン	50			
	b. WITH BOILED SHRIMP +シュリンプ	50		17. AUSTRALIAN BEEF CHEESE BURGER オーストラリアビーフ チーズバーガー	260
	3. GARDEN SALAD ガーデンサラダ	150		18. BEEF MEXICAN QUESADILLAS with Guacamole & Tomato Salsa メキシコ風 ピーフケサディーヤ (ワカモレとサルサソース付)	200
	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			
	5. MUSHROOM CREAM SOUP キノコのクリームスープ	140	MAIN	19. GRILLED SALMON (Hollandaise Sauce or Mustard Cream Sauce) サーモンのグリル (オランデーズソース又はマスタードクリームソース)	400
			メイン		
	6. FRESH SPRING ROLLS (SHRIMP & CHICKEN) with Peanut Sauce 海老と鶏の生春巻き ビーナッツソース	200		20. PAN-FRIED SEA BASS (Hollandaise Sauce or Mustard Cream Sauce) スズキのポアレ (オランデーズソース又はマスタードクリームソース)	400
VIETNAMESE					
ベトナム料理	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		21. STEAMED STUFFED CHICKEN 鶏肉の詰め物蒸し	300
	8. PHỞ GÀ - VIETNAMESE CHICKEN NOODLE チキンフォー (ハノイ風ライスヌードル)	160		22. LAMB RACK with Grilled Vegetables 骨付きラム肉のグリル	480
	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wich)	160		23. AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN オーストラリア産牛フィレ肉のグリル	500
	10. VIETNAMESE FRIED RICE ベトナム風炒飯	180		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
	11. HANOI BEEF LUK LAK STYLE ベトナム風牛肉炒め	240		25. BEEF CURRY RICE in Japanese Style ビーフカレー	260
				26. CURRY RICE with Pork Cutlet カツカレー	260
	12. SPAGHETTI SEAFOOD MARINARA パスタ シーフードスパゲッティ マリナーラソース	300		27. HAMBURG STEAK ハンバーグステーキ	280
PASTA					
	13. SPAGHETTI BOLOGNESE スパゲッティ ボロネーゼ	240	SIDE DISH	28. SEASONAL STEAMED VEGETABLE 季節の蒸し野菜	120
	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		29. FRENCH FRIES フレンチフライ (プレーン)	80
				30. STEAMED RICE ライス	80