

## ザ・ピッグ&amp;ザ・レディのファーマーズマーケットメニューの対訳

APPETIZERS**POK POK GREEN PAPAYA SALAD**

chinese ling bean, sprouting seeds, roasted kabocha,  
roasted peanuts, smoked chili nuoc mam

**BO BIA CHAY**

jicama, tofu, carrots, lotus root, mints, herbs, mama le's  
peanut sauce

BANH MI**PHO FRENCH DIP**

12hr roast brisket, thai basil chimichurri, sauteed bean  
sprouts, cilantro, pho au jus

**LAOTIAN GRILLED CHICKEN DIP**

pickled chili, fried shallots, roasted peanuts

**TOFU FRENCH DIP**

grilled lemongrass tofu steak, wow farm tomatoes,  
cucumbers, thai basil chimichurri, house pickles, sautéed  
bean sprouts, spicy tamarind au jus

**COM GA BANH MI**

marinated poached chicken, fried shallots, rau ram, fish  
sauce

**LE SAIGON DIP**

pork belly, ham, chicken liver pate, fried egg, pickles,  
roast pork drippings, pho au jus

**PORCHETTA FRENCH DIP BANH MI**

crispy pork belly, house sambal, shoyu pickled  
cucumbers, smoked onion, hue-style beef broth, topped  
with pork skin cracklings

APPETIZERS (前菜)**ポック・ポック・青パイヤサラダ**

インゲン豆、スプラウト、カボチャ、ローストナツ  
ツ、魚醤（辛味）

**ベジタリアン用**

ヒカマ（クズイモ）、豆腐、人参、レンコン、ミン  
ト、各種ハーブ、ママ・レイのナッツソース

BANH MI (ベトナムのサンドウィッチ)**フォー・フレンチ・ディップ**

12時間ローストした牛肉、タイバジルソース、炒  
めスプラウト、パクチー、フォー入りスープ

**ラオス・グリルドチキン・ディップ**

唐辛子のピクルス、フライドエシャレット、ロース  
トナッツ

**トウフ・フレンチ・ディップ**

レモングラスで味付けした豆腐ステーキ、ワオ農場  
のトマト、キュウリ、タイバジルソース、自家製ピ  
クルス、炒めスプラウト、スパイシータマリンド入  
りのスープ

**チキンバインミ**

チキン、フライドエシャロット、ラクサ、フィッ  
シュソース

**サイゴン・ディップ**

豚バラ、鶏レバーのパテ、フライドエッグ、ピクル  
ス、ローストポークの肉汁、フォー入りスープ

**ポルケッタ・フレンチ・ディップ・バインミ**

豚バラ、自家製サンバル（東南アジアのチリソー  
ス）、醤油漬けキュウリ、スモークオニオン、フエ  
地方の牛ベーススープ、パリパリの揚げ豚皮トッピ  
ング



**BUN BOWLS**

(ALL BOWLS COME WITH VERMICELLI NOODLES, CABBAGE SALAD, AND FISH SAUCE VINAIGRETTE)

**LAOTIAN GRILLED CHICKEN**

pickled chili, fried shallots, roasted peanuts

**LEMONGRASS TOFU**

grilled lemongrass tofu steak, wow farms tomatoes, cucumbers, chimichuri, house pickles, sautéed bean sprouts

**BUN THIT NUONG HEO — grilled pork belly**

grilled pork belly marinated in mama le's secret bomb-ass recipe, fresh vegetables + pickled vegetables, fish sauce, vermicelli noodles

**BUN XAO SINGAPORE — singapore style stir-fried**

rice vermicelli noodles seasoned with curry powder, vegetables, scrambled eggs, chicken & shrimp

**RICE PLATES**

(ALL RICE PLATES COME WITH CABBAGE SALAD AND FISH SAUCE VINAIGRETTE)

**COM GA HOI AN**

poached chicken, red cabbage, mint, thai basil, rau ram, shallots, fish sauce vinaigrette, yellow jasmine rice

**FARMERS MARKET CURRY**

cooked with vegetables only from other farmer market vendors  
#MamaRice

**CLAY POT PORK BELLY SHRIMP**

caramelized pork belly with shrimp, slow cooked in a stone pot served with rice

**BUN BOWLS (バーミセリ麺のボウル)**

(すべてのボウルにバーミセリ麺\*とキャベツサラダ、酸味のあるフィッシュソースが付きます。)

\*ベトナムの米麺(乾麺)のことで、日本のビーフンに似ています。“BUN”とはベトナム語で「麺」の意味です。

**ラオス・グリルドチキン**

唐辛子のピクルス、フライドエシャレット、ローストナッツ

**レモングラスで味付けしたトウフ**

レモングラスで味付けした豆腐ステーキ、ワオ農場のトマト、キュウリ、チミチュリソース(ハーブ・香辛料が入ったオイルベースのソース)、自家製ピクルス、炒めスプラウト

**焼き豚の麺**

ママ・レイ秘伝の激ウマソースでマリネした焼き豚、新鮮な野菜とピクルス、フィッシュソース、バーミセリ麺

**シンガポールスタイルの麺**

カレー粉で味付けしたバーミセリ、野菜、スクランブルエッグ、チキンとエビ

**RICE PLATES (ご飯のプレート)**

(すべてのライスプレートにキャベツサラダと酸味のあるフィッシュソースが付きます。)

**ホイアン地方のチキンライス**

チキン、赤キャベツ、ミント、タイバジル、ラクサ、エシャレット、酸味のあるフィッシュソース、イエロージャスミンライス

**ファーマーズマーケットカレー**

ファーマーズマーケット出店者さんたちの野菜だけで作ったカレー  
#MamaRice

**豚バラとシュリンプのクレイポット (シンガポールの土鍋)**

土鍋でじっくりアメ色になるまで炒めた豚バラ、エビとご飯を添えて



**NOODLE SOUP****MAMA LE SPECIAL**

changes weekly (follow the blog to see what will be served each week!)

**PHO BAC**

Northern style pho with rare beef

**CANH CHUA CHAY**

taro stem, okra, pineapple, rice paddy herb, tomato tamarind broth

#MamaNoodle

**BANH CANH** — “Vietnamese udon”, thick noodles, pork broth with shrimp, crab and pork shank

**ヌードル・スープ（フォー）****ママ・レイ・スペシャル**

週替わり（内容はお店のブログで確認してください！）

**ベトナム北部のフォー**

牛肉（レア）の北部地方風フォー

**野菜のスープ**（ベトナム南部の酸味のあるスープ）

ズイキ、オクラ、パイナップル、ラウオム（東南アジアのハーブ）、トマトとタマリンドのスープ

#MamaNoodle

**ベトナムのうどん（太麺）**

エビと豚ベースのスープ、カニ、豚のスネ肉

