

Lunch Menu

11:00 ~ 16:00 【L.O 16:00】



Instagram

@DESALITA_KICHIJOJI



Wi-Fi

ID:Desalita-Kichijoji-guest
Pass:desalita0614

APPETIZER

COLD

-  **Shrimp spring rolls 2pieces**
half 660 【税込 726】
full 980 【税込 1078】
海老の生春巻き
ピーナッツバター、マンゴーチリソース、お野菜のパウダーでお召し上がりください
-  **Greencurry flavor potato salad**
800 【税込 880】
グリーンカレーのポテトサラダ
人気のポテトサラダをスパイシーに仕上げました
-  **Steamed marinated chicken**
870 【税込 957】
鶏むね肉のヴァプール
低温で柔らかく仕上げた蒸し鶏とスナモジュレ
-  **Domestic <Shintama> Beef carpaccio**
1350 【税込 1485】
国産牛シントマのカルパッチョ
国産牛のシントマ＝モモ肉をカルパッチョにしました
-  **Marinated octopus ~ Provencal style ~**
1300 【税込 1430】
真蛸のマリネ ～プロヴァンス風～
柔らかな真蛸とガーリック・パジル香るプロヴァンスサルソースで仕上げました
-  **Norwegian salmon carpaccio**
1300 【税込 1430】
ノルウェー産サーモンのカルパッチョ
トリュフドレッシングでお召し上がりください

HOT

-  **Fried duck and gorgonzola spring rolls 2pieces**
half 970 【税込 1067】
full 1450 【税込 1595】
鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き
ハチミツ、スナモジュレと一緒に召し上がりください
-  **Banh Xeo 4pieces**
half 700 【税込 770】
full 1350 【税込 1485】
バインセオ
もやし、えび、豚肉をバリバリとした生地で包んだベトナム風クレープ
-  **Cajun garlic sauteed soft shell shrimp**
1300 【税込 1430】
ソフトシェルシュリンプのケイジャンガーリックソテー
殻ごとお召し上がり頂ける海老とスパイシーなパウダー、ガーリックで仕上げました
-  **Today's Vegetable fritters**
980 【税込 1078】
本日の野菜フリット
スタッフにお尋ねください
-  **Asian french fries**
800 【税込 880】
ASIAN フレンチフライドポテト
程よい酸味のある味付け サワークリームソースとお召し上がりください
-  **Shrimp toast ~ Mango chili sauce ~**
980 【税込 1078】
シュリンプトースト ～マンゴーチリソース～
海老のしんじょうを食パンと揚げたトースト

LIGHT APPETIZER

-  **Hand made pickles**
600 【税込 660】
自家製ピクルス
程よい甘辛さの彩り野菜ピクルス
-  **Liver paste cassis flavor**
680 【税込 748】
カシス香るレバーペースト
前菜ながらも赤ワインとの相性抜群
-  **Chilled mushroom and shrimp confit**
870 【税込 957】
マッシュルームと海老の冷製コンフィ
ガーリックオイルでアヒージョ風に仕上げました
-  **Melba toast 6pieces**
220 【税込 242】
メルバトースト
バケットを薄くスライスしました

SALAD

-  **Green salad topped with coriander and kale**
980 【税込 1078】
パクチーとケールのグリーンサラダ
サニーレタスペースのシンプルサラダ レモンドレッシングでお召し上がりください
-  **Green papaya and shrimp salad**
1540 【税込 1694】
青パパイヤと海老のサラダ
魚醤のソースと絡まった甘いパパイヤサラダをお楽しみください

CHEF'S RECOMMENDED

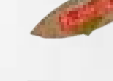
TAPAS

-  **Appetizer Platter 3types or 5types**
前菜盛り合わせ 3種 or 5種
3種 1450 【税込 1595】
5種 2280 【税込 2508】

CHEESE

-  **Camembert 50g**
カマンベール
白カビ／クリーミーで優しい味わい
880 【税込 968】
-  **Fourme d'Ambert 40g**
フルム・ダンベール
青カビ／ナッツのような甘み、クリーミーでまろやか
1350 【税込 1485】

CHARCUTERIE

-  **Cha Lua 40g**
チャー・ルア
ベトナムハム。特性ソースとお召し上がりください
600 【税込 660】
-  **Saucisson Sêc 30g**
ソシソン・セック
お肉の旨味がしっかりとあるフランスサラミ
720 【税込 792】

- Dried fruits 20g**
ドライフルーツ
220 【税込 242】
- Whole wheat crackers 5pieces**
全粒粉クラッカー
280 【税込 308】

SOUP

-  **Today's potage**
本日のポタージュ
スタッフにお尋ねください
800 【税込 880】
-  **Asian steamed clams and mussels**
アサリとムール貝のワイン蒸し
レモングラス香るASIANな白ワイン蒸し
1350 【税込 1485】

-  **Shrimp and mussel sour soup**
海老とムール貝のサワースープ
旨味のある海鮮出汁をホットに仕上げました
1760 【税込 1936】

MAIN

-  **Beef tenderloin roti 150g**
牛サガリ肉のロティ
バルサミコ・ホースラディッシュのソースでお召し上がりください
1880 【税込 2068】
-  **Roti of red pork shoulder 180g**
赤豚肩ロースのロティ
バルサミコ・グリーンマスタードソースでお召し上がりください
2150 【税込 2365】
-  **Roasted duck 150g**
合鴨のロティ
ポワブラードソースとお召し上がりください
2180 【税込 2398】

-  **Bucket 4pieces**
バケット
265 【税込 291】
-  **Jasmine rice**
ジャスミンライス
half 300 【税込 330】
full 550 【税込 605】

※混雑時お席お時間制、お一人様ワンドリンク制とさせていただきます。

When it gets busy, we have a time limit for seating and one drink per person.

 Spicy  Hot  With coriander  Can be left out of coriander  バクチー有 別盛り対応可能

Weekday Lunch set Menu

※お一人様ワンドリンク制、混雑時お席お時間制とさせていただきます。

When it gets busy, we have a time limit for seating and one drink per person.

セットドリンクはワンドリンク制に含まれます

Set drinks are included in the one drink system

【1500円 税込1650 SET MENU】

お好きなメインディッシュ・サイドメニュー、ドリンクをお選びください
Choose your favorite main dish, side dish and drink

⇒ Spring rolls Fresh or Fried + Salad or Potage + Set drink
生春巻き or 揚げ春巻き サラダ or ポタージュ セットドリンク

— ADDITIONAL MENU —

※食後に追加することもできます

+¥350
Side Menu



グリーンサラダ
Salad



本日のポタージュ
Today's Potage

+¥150
Dessert



本日のシャーベット
Today's Sherbet

+¥300
Dessert



マンゴープリン
Mango pudding



チーズケーキ
Cheesecake



紫芋の揚げ春巻き
Deep fried purple
sweet potato spring rolls

MAIN DISH

— NOODLE —

Extra large noodles 大盛 +¥150



単品 1310
【税込 1441】

Chicken pho
鶏肉のフォー



Set+¥150
単品 1540
【税込 1694】

Blue crab pho
渡り蟹のフォー



単品 1380
【税込 1518】

Pad Thai
パッタイ



単品 1350
【税込 1485】

Mi Xiao
ミーシャオ



単品 1350
【税込 1485】

Cold Mazesoba
冷製まぜそば

Spaicy

Hot

With coriander

パクチー有

Can be left out of coriander

別盛り対応可能

— RICE & CURRY —

Extra large serving of rice 大盛 +¥150



単品 1210
【税込 1331】

Pineapple fried rice
パイナップル炒飯



単品 1230
【税込 1353】

Thai style chicken rice
カオマンガイ



単品 1310
【税込 1441】

Gapao rice
ガパオ風ライス



Set+¥200
単品 1630
【税込 1793】

Blue crab curry rice
渡り蟹のカレーライス

— BANH MI —

Served with French fries セットの場合フライドポテト付き



単品 1310
【税込 1441】

Shrimp & Broccoli Banh mi
海老とブロッコリーのバインミー



単品 1350
【税込 1485】

Grilled pork Banh mi
炙り焼豚のバインミー



単品 1310
【税込 1441】

Ham and Liver paste banh mi
ハムとレバーペーストのバインミー

SET DRINK

Soft Drink

ジャスミン茶 (Ice or Hot)
ウーロン茶 (Ice or Hot)
コーヒー (Ice or Hot)
紅茶 (Ice or Hot)

Jasmine tea
Oolong tea
Coffee
Black tea

コーラ
ジンジャエール
オレンジジュース
アップルジュース

Cola
Ginger ale
Orange juice
Apple juice

+¥180
Drink

自家製レモンスカッシュ
自家製レモネード
ベトナムブラックコーヒー
コンデンスベトナムコーヒー

Lemon squash
Lemonade
Vietnamese black
Condensed milk Vietnamese

+¥330
Drink

生ビール
スパークリングワイン
白サングリア
赤サングリア

Beer
Sparkling wine
White sangria
Red sangria

Lunch course ¥3,200 【税込3,520】

— COLD APPETIZER —

Steamed chicken breast

鶏むね肉のヴァプール

Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

— HOT APPETIZER —

Deep-fried pork spring rolls in mesh rice paper

豚肉のメッシュライスペーパー揚げ春巻き

— SOUP —

Today's Potage

本日のポタージュ

+300yen to change to Shrimp sour soup

+300円で海老のサワースープに変更できます

— MAIN DISH —

Choice of Main dish

選べるメインディッシュ

Extra large for an additional 400 yen

+400円で大盛に変更できます

— DESSERT —

Today's Dessert

本日のデザート

— DRINK —

Set drink

セットドリンク