



Lunch Menu



11:00 ~ 16:00 【 L.O 16:00 】



Instagram
@DESALITA_KICHJOJI



Wi-Fi
ID:Desalita-Kichijoji-guest
Pass:desalita0614

※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.



CHEF'S TAPAS



Appetizer Platter 3types

前菜盛り合わせ 3種

1450

【税込 1595】

LIGHT APPETIZER



Shrimp bruschetta

海老のブルスケッタ

1 pieces 300

【税込 330】

Hand made pickles

自家製ピクルス

600

【税込 660】

Liver paste cassis flavor

カシス香るレバーペースト

680

【税込 748】

COLD APPETIZER



Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

2 pieces 660 【税込 726】

4 pieces 980 【税込 1078】

ピーナッツバター、スイートチリソース、お野菜のパウダーでお召し上がりください



Asian potato salad

ASIAN ポテトサラダ

800

【税込 880】

Steamed marinated chicken

鶏むね肉のヴァプール

870

【税込 957】

低温で柔らかく仕上げた蒸し鶏とスクナムジュレ



Domestic <Shintama> Beef carpaccio

国産牛シンタマのカルパッチョ

1350

【税込 1485】

国産牛のシンタマ＝モモ肉をカルパッチョにしました



Marinated octopus ~ Provencal style ~

真蛸のマリネ ~プロヴァンス風~

1300

【税込 1430】

柔らかな真蛸とガーリック・バジル香るプロヴァンスサルソースで仕上げました



Spicy



Hot



With coriander

パクチー有

Can be left out of coriander

別盛り対応可能

HOT APPETIZER



Fried pork spring rolls

メッシュライスペーパー揚げ春巻き

2 pieces 660 【税込 726】

4 pieces 980 【税込 1078】

サクサクとしたメッシュライスとお肉のジューシーさをお楽しみください



Fried duck and gorgonzola spring rolls

鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き

2 pieces 970 【税込 1067】

4 pieces 1450 【税込 1595】

ハチミツ、スクナムジュレとご一緒にお召し上がりください



Banh Xeo

バインセオ

2 pieces 700 【税込 770】

4 pieces 1350 【税込 1485】

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

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

1300

【税込 1430】

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



Asian french fries

ASIAN フレンチフライドポテト

800

【税込 880】

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



Chickpea cheese fritters

ひよこ豆のチーズフリット

800

【税込 880】

ザクロソースとご一緒にお召し上がりください



Stir-fried water spinach

空心菜炒め

980

【税込 1078】

唐辛子・特性ソースでスパイシーな仕上がり ※辛さなしも対応可能

SALAD



Green salad topped with coriander and kale

パクチーとケールのグリーンサラダ

980

【税込 1078】

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

青パパイヤと海老のサラダ

1540

【税込 1694】

魚醤のソースと絡まった甘辛いパパイヤサラダをお楽しみください

SOUP



Today's potage

本日のポタージュ

800

【税込 880】

スタッフにお尋ねください



Asian steamed clams and mussels

アサリとムール貝のワイン蒸し

1350

【税込 1485】

レモングラス香るASIANな白ワイン蒸し

MEAT



Beef tenderloin roti 150g

牛サガリ肉のロティ

1880

【税込 2068】

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



Roti of red pork shoulder 180g

赤豚肩ロースのロティ

2150

【税込 2365】

バルサミコ・グリーンマスタートドソースでお召し上がりください



Roasted duck 150g

合鴨のロティ

2180

【税込 2398】

ボワブラードソースとお召し上がりください

MAIN DISH



Chicken pho

鶏肉のフォー

1310

【税込 1441】

ASIANスパイス香る優しいフォー



Blue crab pho

渡り蟹のフォー

1540

【税込 1694】

旨味のある蟹出汁で優しく濃厚なフォー



Bun Bo Hue

ブンボーフエ

1380

【税込 1518】

ブン＝米粉の丸麺 牛スジ出汁ベースのベトナム郷土料理



Mi Xiao

ミーシャオ

1350

【税込 1485】

小麦粉の細麺を鶏ガラベースで味付けした焼きそば



Thai style chicken rice

カオマンガイ

1310

【税込 1441】

柔らかな鶏もも肉と炊き込みご飯とスパイシーなソイビーンズソース



Gapao rice

ガパオ風ライス

1310

【税込 1441】

極粗挽きの豚肉とバジルを使用したスパイシーなガパオ風ライス



Blue crab curry rice

渡り蟹のカレーライス

1630

【税込 1793】

蟹の旨味とふんわり卵のマイルドカレー



Shrimp & Broccoli Banh mi

海老とブロッコリーのバインミー

1350

【税込 1485】

フライドポテト付き
タルタルソースやシラチャーマヨネーズと仕上げたバインミー



Grilled pork Banh mi

炙りチャーシューのバインミー

1350

【税込 1485】

厚切りにしたチャーシューと特性みそソースで仕上げたバインミー



Melba toast 6pieces

メルバトースト

220

【税込 242】



Baguette 4pieces

バゲット

265

【税込 291】



Jasmine rice

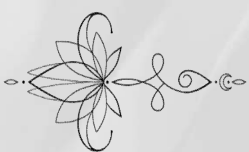
ジャスミンライス

half 300

【税込 330】

full 550

【税込 605】



Drink Menu

11:00 ~ 15:30 【 L.O 15:00 】



※混雑時お席お時間制とさせていただきます。
When it is crowded, seating will be time-based.



※ランチタイムは一人様につき700円(税込)以上のご飲食をお願いしております。
During lunchtime, we ask that you spend at least 700 yen on food and drink per person.



Instagram
@DESALITA_KICHIOJI



Wi-Fi
ID:Desalita-Kichioji-guest
Pass:desalita0614

Lunch Drink Menu

— Soft Drink ¥400 —



ジャスミン茶 (Ice or Hot)	Jasmine tea
ウーロン茶 (Ice or Hot)	Oolong tea
コーラ	Cola
ジンジャエール	Ginger ale
オレンジジュース	Orange juice
アップルジュース	Apple juice
コーヒー (Ice or Hot)	Coffee
紅茶 (Ice or Hot)	Black tea

— Original Drink ¥450 —



自家製ジンジャエール	Homemade ginger ale
自家製レモンスカッシュ	Homemade Lemon squash
自家製レモネード	Homemade Lemonade
ベトナムブラックコーヒー	Vietnamese black coffee
コンデンスベトナムコーヒー	Condensed milk Vietnamese coffee

— Alcohol ¥500 —



生ビール	Beer
スパークリングワイン	Sparkling wine
白サングリア	White sangria
赤サングリア	Red sangria
白ワイン	White wine
赤ワイン	Red wine
ハイボール	Highball
レモンサワー	Lemon sour

Cocktail ¥850

Classic Gin and Tonic

クラシックジントニック
ジン, トニック



Herb Mojito

ハーブモヒート
ホワイトラム, トニック
パクチー, ミント, ローズマリー



Homemade Moscow Mule

自家製モスコミュール
ウォッカ, 自家製ジンジャーシロップ



Vietnamese Coffee Latte

ベトナムコーヒーラテ
フランジェリコ, ダークラム
コンデンスミルク, ベトナムコーヒー



Mango Beer

マンゴービアー
ビール, マンゴージュース



Red Eye

レッドアイ
ビール, トマトジュース



Homemade Botanical Lemon Sour

自家製ボタニカルレモンサワー
自家製レモンシロップ, サワー, ボタニカルブレンド



American Lemonade

自家製アメリカンレモネード
自家製レモネード, 赤ワイン



Gin Daisy

ジン・デイジー
ジン ロゼ, 自家製レモンシロップ, グレナデンシロップ



Homemade Shandy Gaff

自家製シャンディ・ガフ
ビール, 自家製ジンジャーシロップ



Homemade Panache

自家製パナシェ
ビール, 自家製レモンスカッシュ



Mocktail ¥650

Rosehip Peach Tea

ローズヒップピーチティー
ローズヒップティー, ピーチ, グレナデン



Blue Ocean

ブルーオーシャン
ブルーキュラソー, グレープフルーツ, トニック



Homemade Botanical Lemon Squash

自家製ボタニカルレモンスカッシュ
自家製レモンシロップ, ソーダ, ボタニカルブレンド



Tra Chanh

チャーチャイン
ジャスミン, ライム, シュガー



Non-Alcoholic Beer ¥650



Premium Alcohol-Free
プレミアムアルコールフリー

※ドリンクの表示金額はすべて税込です。
※ワインのご用意がございます。スタッフにお尋ねください。

Vietnamese Beer ¥1,000



BarBarBar333
バーバーバー333



Saigon Special
サイゴンスペシャル

French Beer ¥1,500



Pietra Chestnut Beer
マロンビール



Pietra IPA
IPA