

Weekday Lunch set Menu

11:00 ~ 15:30 【L.O 14:30】

※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.



Instagram
@DESALITA_KICHJOJI



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

※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.

【税込 1,650円 ASIAN 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 MENU and DRINK



Spring rolls Fresh or Fried

生春巻き or 揚げ春巻き



Salad or Potage

サラダ or ポタージュ



Set Drink

セットドリンク

お冷

ジャスミン茶 (Ice or Hot)

ウーロン茶 (Ice or Hot)

Water

Jasmine tea

Oolong tea

MAIN DISH

Free extra large portion

大盛無料

Spicy

Hot

With coriander

パクチー有

Can be left out of coriander

別盛り対応可能

— NOODLE —



1310 【税込 1441】

Chicken pho

鶏肉のフォー

ASIANスパイス香る優しい鶏出汁のフォー



1540 【税込 1694】

Blue crab pho

渡り蟹のフォー

旨味のある蟹出汁で優しく濃厚なフォー



1380 【税込 1518】

Bun Bo Hue

ブンボーフエ

ブン＝米粉の丸麺 牛スジ出汁ベースのベトナム郷土料理



1350 【税込 1485】

Mi Xiao

ミーシャオ

小麦粉の細麺を鶏ガラベースで味付けした焼きそば



1380 【税込 1518】

Bun cha

ブンチャー

暖かい豚出汁のベトナムつけ麺
ライム汁、ヌクナムで好みの味付けに



1310 【税込 1441】

Thai style chicken rice

カオマンガイ

柔らかな鶏ももと炊き込みご飯と
スパイシーなソイビーンズソース



1310 【税込 1441】

Gapao rice

ガパオ風ライス

極荒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



1630 【税込 1793】

Blue crab curry rice

渡り蟹カレーライス

蟹の旨味とふんわり卵のマイルドカレー

— BANH MI —

Served with French fries

フライドポテト付き



1350 【税込 1485】

Shrimp & Broccoli Banh mi

海老とブロッコリーのバインミー

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



1350 【税込 1485】

Grilled pork Banh mi

炙りチャーシューのバインミー

厚切りにしたチャーシューと特製みそソースで仕上げたバインミー

— LUNCH DESSERT MENU —



Today's Sherbet

本日のシャーベット



Vanilla ice cream

バニラアイス



Mango pudding

マンゴープリン



Cheesecake

チーズケーキ



Deep fried banana spring rolls

バナナの揚げ春巻き



Vietnamese coffee Tiramisu

ベトナムコーヒーティラミス

※少量のアルコールが含まれております

— A LA CARTE —

Appetizer Platter 3types

前菜盛り合わせ 3種

シェフが選ぶおすすめ盛り合わせ



1450 【税込 1595】

Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

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



2 pieces 660 【税込 726】
4 pieces 980 【税込 1078】

Banh Xeo

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



2 pieces 700 【税込 770】
4 pieces 1350 【税込 1485】

Asian french fries

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



800
【税込 880】

Stir-fried water spinach

空心菜炒め

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



980
【税込 1078】

Green papaya and shrimp salad

青パパイヤと海老のサラダ

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



1540
【税込 1694】

Shrimp bruschetta

海老のブルスケッタ

海老のしんじょうとバケットを揚げたもの
スイートチリソース添え



1 pieces 300 【税込 330】

Fried pork spring rolls

メッシュライスパーパー揚げ春巻き

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



2 pieces 660 【税込 726】
4 pieces 980 【税込 1078】

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

ハチミツ、ヌクナムジュレと
ご一緒にお召し上がりください



2 pieces 970 【税込 1067】
4 pieces 1450 【税込 1595】

Domestic <Shintama> Beef carpaccio

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



1350
【税込 1485】

Marinated octopus ~ Provencal style ~

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・バジル香る
プロヴァンスサルソースで仕上げました



1300
【税込 1430】

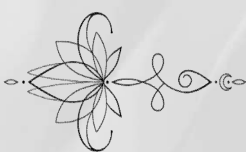
Green salad topped with coriander and kale

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



980
【税込 1078】



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