

Lunch Menu

11:00 ~ 17:00 【L.O 16:30】



Instagram
@DESALITA_KICHIJOJI



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 1550
前菜盛り合わせ 3種 【税込 1705】

LIGHT APPETIZER

Shrimp bruschetta 1 pieces 300
海老のブルスケッタ 【税込 330】
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

Hand made pickles 600
自家製ピクルス 【税込 660】
程よい甘辛さの彩り野菜ピクルス

Liver paste cassis flavor 680
カシス香るレバーペースト 【税込 748】
前菜ながらも赤ワインとの相性抜群

COLD APPETIZER

Shrimp spring rolls 2 pieces 660 【税込 726】
海老の生春巻き 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 800
ASIAN ポテトサラダ 【税込 880】
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
鶏むね肉のヴァプール 【税込 957】
低温で柔らかく仕上げた蒸し鶏とスナムジュレ

Domestic <Shintama> Beef carpaccio 1350
国産牛シンタマのカルパッチョ 【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 ~ 1300
真蛸のマリネ ~プロヴァンス風~ 【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 1 pieces 660 【税込 726】
メッシュライスペーパー揚げ春巻き 2 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 1 pieces 970 【税込 1067】
鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き 2 pieces 1450 【税込 1595】
ハチミツ、スナムジュレと一緒に召し上がりください

Banh Xeo 2 pieces 700 【税込 770】
バインセオ 4 pieces 1350 【税込 1485】
もやし、えび、豚肉をパリパ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
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 【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 800
ASIAN フレンチフライドポテト 【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 800
ひよこ豆のチーズフリット 【税込 880】
バルサミコソースと一緒に召し上がりください

Stir-fried green vegetables 980
青菜炒め 【税込 1078】
唐辛子・特性ソースでスパイシーな仕上げ ※辛さなしも対応可能

SALAD

Green salad topped with coriander and kale 980
パクチーとケールのグリーンサラダ 【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 1540
青パパイヤと海老のサラダ 【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 800
本日のポタージュ 【税込 880】
スタッフにお尋ねください

Asian steamed clams and mussels 1350
アサリとムール貝のワイン蒸し 【税込 1485】
レモングラス香るASIANな白ワイン蒸し

MEAT

Beef tenderloin roti 150g 1880
牛サガリ肉のロティ 【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 2150
赤豚肩ロースのロティ 【税込 2365】
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

Roasted duck 150g 2180
合鴨のロティ 【税込 2398】
ソースヴァンルージュとお召し上がりください

MAIN DISH

Chicken pho 1310
鶏肉のフォー 【税込 1441】
ASIANスパイス香る優しいフォー

Blue crab pho 1540
渡り蟹のフォー 【税込 1694】
旨味のある蟹出汁で優しく濃厚なフォー

Bun Bo Hue 1380
ブンボーフエ 【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 1350
ミーシャオ 【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 1310
カオマンガイ 【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 1310
ガパオ風ライス 【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 1630
渡り蟹のカレーライス 【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 1350
海老とブロッコリーのバインミー 【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 1350
炙りチャーシューのバインミー 【税込 1485】
フライドポテト付き
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 220
メルバトースト 【税込 242】

Baguette 4pieces 265
バゲット 【税込 291】

Jasmine rice half 300 【税込 330】
ジャスミンライス full 550 【税込 605】



Drink Menu

11:00 ~ 17:00 【L.O 16:30】



※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.

※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_KICHJOJI



Wi-Fi
ID:Desalita-Kichijoji-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**
- 白サンテリア **White sangria**
- 赤サンテリア **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

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

※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。