

Weekday Lunch 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_KICHIOJI



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

※ランチタイムはお一人様につき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 バクチー有 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】

Vietnamese style Mazesoba
ベトナム風まぜそば

ブン、サラダとチャーシューを魚醤のタレでお召上がりください



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

¥150
Dessert



Today's Sherbet
本日のシャーベット



Vanilla ice cream
バニラアイス

¥300
Dessert



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の盛り合わせ



1550 【税込 1705】

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上がりください



2pieces 660 【税込 726】
4pieces 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



2pieces 700 【税込 770】
4pieces 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上がりください



800
【税込 880】

Stir-fried green vegetables

青菜炒め

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



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召上がりください



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



1pieces 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シーさをお楽しみください



1pieces 660 【税込 726】
2pieces 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上がりください



1pieces 970 【税込 1067】
2pieces 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】

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上がりください



2150
【税込 2365】



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_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

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。