

lunch

first things first (前菜)

*CHILLED OYSTERS 生ガキ

(3個以上からオーダー可) 1個4EA
ウイスキー、レモン、チリソース

VEGETABLE 'CEVICHE' 野菜のセビーチェ 10
生ガキ追加 1個につき +4EA
きゅうり、エシャロット、セロリ、ザクロ、海藻、シトラス&
昆布だし、ハーブオイル

LFC WINGS 手羽先 14
ベジタリアンLFC(カリフラワー) 12
二度揚げ、ライム、エシャロット、特製ソース(魚醤風味)

VIET PATE MAISON ベトナム風パテ 10
鳥肝のムース、黒コショウ、ねぎ、コーヒーパーン

salads (サラダ)

*ベジタリアンオプション有り

GREEN PAPAYA グリーンパパイヤサラダ 14
カウアイ産エビ追加 +6
ミニトマト、タイバジル、レモンの漬物、発芽、魚醤

BANANA BLOSSOM バナナブロッサム 13
豆腐、もやし、ミント、ザクロ、ベトナム風ピーナッツ/
ホイズンドレッシング、XLサイズのライスチップス

tiger style rice (週替わりご飯)

Mama Leが作る家庭的なご飯。ウェイターに今週の
スペシャルを聞いてみてね!

CARAMEL PORK & SHRIMP 18
braised with fish sauce caramel, black pepper,
side of house pickles & winter squash soup

HANOI BEEF CHAO 15
Hanoi style rice porridge with ground beef,
scallions & cilantro, fried egg, served with a
Banh Quay (fried savory breadstick)

COM GA HOI AN 18
poached chicken, cabbage claw,
fried shallots, rau ram, fish sauce vinaigrette,
yellow turmeric rice, chicken broth

treat yo self!

YUZU CREAM PIE 10
yuzu cream, cream cheese pate brisee, coconut
chantilly, gooseberry blueberry muscat coulis,
lemon balm, toasted coconut

BIG ISLAND GOAT CHEESE 10
PANNA COTTA
infused with vanilla bean, Hawaiian Crown
pineapple granita, starfruit, candied cocoa nibs,
glass tuile, shiso

LILIKOI MALASADAS 12
lilikoi cream and caramel, macerated and fresh strawberries, black sesame ice cream

cold noodles (冷麺)

choose your protein (メインを1つ下記から選ぶ):

- 16 CRISPY BROCCOLINI ブロccoliリーニ
- 17 LEMONGRASS LAMB & BETEL LEAF
レモングラスのラム肉&ビートルリーフ
- 18 ROAST PORK BELLY 豚バラ
- 18 SALT & PEPPER PRAWNS クルマエビ
- 22 MIXED PLATE OF 2 CHOICES
ミックス(上記から2つ)

choice of nuoc cham (魚醤を1つ下記から選ぶ):

southern style / northern style / temple style
南部風 / 北部風 / お寺風

米粉麺、ハーブ、ピーナッツ、自家製ピクルス、
エシャロット

pho & banh mi (フォー&バインミー)

all sandwiches come with pickled vegetables

- 16 MAKAWELI BEEF PHO ビーフフォー
牛ベースのスープ、米粉麺、牛肉、ネギ、ハーブ、
黒コショウ、シークワサー、生姜
- 15 VEGAN PHO ヴィーガンフォー
野菜&昆布ベースのスープ、米粉麺、えのき、トマト、
エシャロット、ネギ、ハーブ、シークワサー、生姜
- 18 PHO FRENCH DIP BANH MI
フォーフレンチディップ バインミー
+4 追加で小さいフォー(麵付)に変更可
12時間ローストした牛バラ、ホイズンソース、
タイバジルのチミチュリ、炒めたもやし&玉ねぎ、
フォーのスープ付
- 17 MUSHROOM FRENCH DIP BANH MI
ヴィーガンフォーフレンチディップ バインミー
+4 追加で小さいフォー(麵付)に変更可
きのこのバインミー、ヴィーガンフォーのスープ付

sides (サイドメニュー)

GRILLED BREAD パン	4	SUNNY EGG 目玉焼き	3
PHO NOODLE 米粉麺	6	JASMINE RICE ジャスミンライス	4
PHO BROTH フォーのスープ	6	DUCK FAT RICE	6

THE PIG & THE LADY

f @THEPIGANDTHELADY i @PIGANDTHELADY t @PIGANDTHELADY

THEPIGANDTHELADY.COM

0211

MAHALO TO OUR SUPPORTERS, PACIFIC GATEWAY CENTER,
PGC KUNIA FARMS & LEMONGRASS CAFE

*consumption of raw or undercooked foods such as seafood & shellfish may increase
your risk of food borne illness