

晩御飯

*ベジタリアンオプションあります

piggy smalls

LOCAL KUALOA RANCH OYSTERS MP
(地元クアロア牧場産の牡蠣)

ハワイの海で育てられた牡蠣、カフィアライムのミニヨネット、カラマンシー

ROASTED BRUSSELS SPROUTS (ロースト芽キャベツ) 9
ブラウンバター・フィッシュソース、クレメンタインみかん

KONBU BEIGNET (昆布のベニエ) 9
昆布のベニエ)アサツキ、カリフラワー、パルメザンチーズ

FRIED GREEN TOMATO (フライドグリーントマト) 12
ファミリートマト、イチゴのカレー、ホワイトチョコの雪がけ、シラントロ

WILD HO'IO FERNS 10
胡瓜、パルメザン、アーモンド、スベリヒユ、レモンのお出汁

*GREEN PAPAYA SALAD (グリーンパパイヤのサラダ) 14
タロ芋、ラウラム、ロングビーンズ、紫玉ねぎ、ヌクチャクチャイ

*SALAD OF SPROUTING SEEDS 14
(スプラウテッドシード サラダ)
梨、ライスパフ、ナツメヤシのビネグレット

LAOTIAN FRIED CHICKEN (ラオス風フライドチキン) 15
チリの酢漬、エシャロットの素揚げ、ローストピーナッツ、カフィアライム

THE WORKS (ザ・ワークス) 18
ピンロウの葉とフレッシュターメリックでソテーされたP&Lエスカルゴと骨髄、
グリルバゲット

noodle soup

(肉類はシンサトファーム・ポークとローライン牛を使用しています)

PHO-GRAS (「フォー」グラ) 21
フォアグラの水餃子、鴨の煮付け、チリ、フレッシュジンジャー、黒胡椒、長ネギ&シラントロ

*P&L PHO DAC BIET (SAIGON STYLE BROTH) 16
(P&L フォー・ダッ・ビツ(サイゴン風スープ))
スモークベーコン、12時間ローストしたブリスケット、レアビーフ、エシャロットの素揚げ、東京葱、
半熟卵

PHO SOT VANG (HANOI STYLE BROTH) 17
(フォー・ソツ・ヴァン(ハノイ風スープ))
牛スネ肉のワイン煮、チリの酢漬、アロマスパイス、エシャロットの素揚げ、長ネギ&シラントロ

BUN BO HUE (HUE STYLE) (ブンボーフェ) 15
煮込んだ豚肉&牛肉、チリサテー、バナナの花、アロマハーブ

P&L MAZEMEN (P&L まぜ麺) 15
牛スジ肉、ローストピーナッツとチリのサテイ、胡瓜、チェリートマト、からし菜の古漬、
シラントロ、東京葱、手揉み麺、スープを添えて

specialty pasta

MATSUTAKE (松茸) 24
松茸、香り高いポルチーニ茸と鴨のスープ、ローズマリー、ブカティーニ
(ブラックトリュフを添えていただくのがオススメ!)

HE'E & SHORT RIB RAGU (蛸とショートリブのラグー) 21
ナツメヤシとトマトのスパイシーなソースで煮込んだ蛸とショートリブ、リリコイ(パッションフルーツ)、
クレソン、リガトーニ

piggy not so smalls

BUTCHER'S CHOICE (お肉屋さんオススメ) 29/56
様々なハウス特製ソーセージ(モロッコ・メルゲーズ風、黒ブーダン、スモークキルバサ)、
チリ・サンバルソース、リリコイ(パッションフルーツ)のサルサベルデ、P&Lハウス特製ピクルス、
冷製ピンロウの葉 (ライスとフライドエッグと一緒に食べるのがオススメです!)

KIawe SMOKED 1/2 CHICKEN (キアヴェスモークチキン・ハーフ) 30/58
ハーブサラダ、ハウス特例サンバルソース、エシャロットの素揚げ、ディッピング・ソース
(ライスとフライドエッグと一緒に食べるのがオススメです!)

CHA CA "LA VONG" (チャー・カー・ラー・ボン) 24/46
ハノイの名物料理からインスピレーションを得て作られた一品。ターメリックとガランガルでマリネした
地元の魚をターメリックオイル、葱、ディルで揚げ、ビーフン、ピーナッツ、ミント、紫蘇、レモン・バーム、シラ
ントロとマム・トムソースとお召し上がりください

FRENCH DIP BANH MI & MANILA CLAMS 26/50
(フォー フレンチ・ディップのバインミー&マニラ産ハマグリ)
タイバジルのチミチュリソースがかかった12時間ローストされたブリスケット、もやしのソテー、焦げ目
を付けたグリーンオニオン、ワサビ・柚子、タロイモの茎・・・バインミーをハマグリのジュに浸して食べる
のが最高です!

sides

FRIED PGC FARM EGG (PGCファーム産の卵のフライ) 3

JASMINE-TUMERIC RICE (ターメリック風味ライス) 3

CHICKEN FAT RICE (チキンファットライス) 4

CHICKEN FAT BREAD (チキンファットブレッド) 4

EXTRA RICE NOODLE (ライスヌードル替え玉) 4

EXTRA BROTH (スープ(スープのみの追加)) 6

P&L HOUSE PICKLES (P&Lハウス特製ピクルス) 6

VIETNAMESE PATE CHAUD (ベトナム風パテ・ショー) 4

EVERYTHING CHEESE BICUIT (丸ごとチーズのスコーン) 5

sweets

FLAVA FATALITY 13

(ソフトクリーム、クッキーとミルクのデザートセット)

VALROHONA CHOCOLATE PUDDING 10

(ヴァローナチョコレートのプディング)

MIDSUMMER FRUITS (真夏の果物) 9

PUMPKIN CHIFFON PIE (パンプキン・シフォンパイ) 8

MILK & COOKIES (ミルク&クッキー) 7

HOUSEMADE SOFT SERVE (ハウス特製ソフトクリーム) 7

HOUSEMADE SOFT SERVE SUNDAE 11

(ハウス特製ソフトクリームサンデー)

sweets to go

COOKIES OF CHOICE (お好みのクッキー) 2/5

HOUSEMADE SOFT SERVE (ハウス特製ソフトクリーム) 7

GELATO OR SORBET PINT 10

(ジェラートやシャーベット 1パイント)

PUMPKIN CHIFFON PIE (パンプキン・シフォンパイ) 8/35

VIETNAMESE PATE CHAUD (ベトナム風パテ・ショー) 4

EVERYTHING CHEESE BISCUIT (丸ごとチーズのスコーン) 5

dinner

phone: 585.8255 address: 83 N. KING ST.

website: THEPIGANDTHELADY.COM

lunch: MON-FRI 10:30 - 2, SAT 10:30 - 3

dinner: TUES-SAT 5:30 - 10

お昼ご飯

*ベジタリアンオプションあります

lunch tasting menu - \$24

*テーブルにいらっしゃるお客様全員の参加が必要です

- ・スプラウテッドシード サラダ
- ・お好みのバインミー又はスープ麺
- ・ハウス特製ソフトクリーム

piggy smalls

LOCAL KUALOA RANCH OYSTERS (地元クアロア牧場産の牡蠣(一貝4ドル)) ハワイの海で育てられた牡蠣、カフィアライムのミニヨネット、カラマンシー	4 EA
*GREEN PAPAYA SALAD (グリーンパパイヤのサラダ)	10/15
*add smoked chicken \$4 (スモークチキンの追加) タロ芋、ロングビーンズ、トマト、紫玉ねぎ、ラウラム、ヌクチャクチャイ	
*SALAD OF SPROUTING SEEDS (スプラウテッドシード サラダ)	10/15
*add smoked chicken \$4 (スモークチキンの追加) 梨、菊の花、オオツジ・ファーム産レタル、ライスパフ、 ナツメヤシのピネグレット	
LAOTIAN FRIED CHICKEN (ラオス風フライドチキン)	12
チリの酢漬け、エシャロットの素揚げ、ローストピーナッツ、 カフィアライム	
WILD HO'I'O FERNS (野生のワラビ)	10
グレープフルーツ、胡瓜、アーモンド、パルメザン、 レモン風味のお出汁	

rice

*FARMERS CURRY (ファーマーズ・カレー)	13
*add smoked chicken \$4 (スモークチキンの追加) *add basa fish \$6 (魚の追加) ココナッツ&カレーライス、マーケットで調達した野菜、アロマハーブ	
LAOTIAN FRIED PORK LECHON & SPICY AHI NEGITORO DONBURI (ラオス風フライドポークレチオン& スパイシーなマグロのネギトロ丼)	16
クリスピーな豚の三枚肉、鯉節キューピーで味付けされた地元産マグロ、 シェフ・ギムリのデビルソース、キュウリ、オゴ(海藻)の漬物	

noodle soup

(肉類はシンサトファーム・ポークとローライン牛を使用しています)

P&L PHO (SAIGON STYLE) (P&L フォー)	14
スモークベーコン、12時間ローストしたブリスケット、半熟卵、東京葱、エシャロットの素揚げ	
BUN BO HUE (HUE STYLE) (ブンボーフエ)	14
豚の三枚肉、ブリスケット、カラマンシー、サテイ、バナナの花、ラウ・ラム、空苺菜	
PHO BAC (HANOI STYLE) (フォーバック(ハノイ風))	14
レアビーフ、チリピネガー、生姜、あらびきコショウ、葱、シラントロ	
P&L MAZEMEN (P&L まぜ麺)	15
牛スジ肉、ローストピーナッツとチリのサテイ、からし菜の古漬け、胡瓜、チェリートマト、シラントロ、 東京葱、手揉み麺	
SLOW SMOKED CHICKEN PHO (スモークチキンのフォー)	14
半熟卵、鶏肉のパリパリ、チキンファットのピネグレット	
FARMERS PHO (CANH CHUA STYLE) (ファーマーズ フォー(カインチュア風))	13
パイナップル、もやし、トマト、オクラ、タロ芋の茎、レモングラスとタマリンドのスープ	
banh mi (バインミー \$3 追加でディップをミニヌードルにアップグレード)	
PHO FRENCH DIP (フォー フレンチ・ディップ)	14
12時間ローストしたブリスケット、タイバジルのチミチュリソース、もやし、フォーのジュ	
ROASTED PORCHETTA DIP (ローストポルケッタ・ディップ)	13
クリスピーな豚の三枚肉、ハウスサンバルソース、胡瓜の醤油漬け、スモークオニオン、 フエ風ビーフのジュ	
*LEMONGRASS TOFU DIP (レモングラス豆腐ディップ)	13
葱と生姜のソース、ハウスピクルス、エアルーフトマト、ベトナム風醤油、シラントロ、 甘酸っぱいタマリンドのジュ	
CHA CA "PO BOY" (チャ・カ「ポー・ボーイ」)	13
ハノイ風にもリネされたバサ(魚)、フレッシュ・ターメリック、タイジンジャー、ディルとフィッシュソースの アイオリ、エシャロット、アロマハーブ、地元産トマト、P&Lハウスピクルス	

sides

FRIED PGC FARM EGG (PGCファーム産の卵のフライ)	3
JASMINE-TUMERIC RICE (ターメリック風味ライス)	3
CHICKEN FAT RICE (チキンファットライス)	4
CHICKEN FAT BREAD (チキンファットブレッド)	4
EXTRA RICE NOODLE (ライスヌードル替え玉)	4
EXTRA BROTH (スープ(スープのみの追加))	6
P&L HOUSE PICKLES (P&Lハウス特製ピクルス)	6
VIETNAMESE PATE CHAUD (ベトナム風パテ・ショー)	4
EVERYTHING CHEESE BICUIT (丸ごとチーズのスコーン)	5
sweets	
FLAVA FATALITY (ソフトクリーム、クッキーとミルクのデザートセット)	13
MIDSUMMER FRUITS (真夏の果物)	9
PUMPKIN CHIFFON PIE (パンプキン・シフォンパイ)	8
MILK & COOKIES (ミルク&クッキー)	7
HOUSEMADE SOFT SERVE (ハウス特製ソフトクリーム)	7
HOUSEMADE SOFT SERVE SUNDAE (ハウス特製ソフトクリームサンデー)	11

sweets to go

COOKIES OF CHOICE (お好みのクッキー)	2/5
HOUSEMADE SOFT SERVE (ハウス特製ソフトクリーム)	7
GELATO OR SORBET PINT (ジェラートやシャーベット 1パイント)	10
PUMPKIN CHIFFON PIE (パンプキン・シフォンパイ)	8/35
VIETNAMESE PATE CHAUD (ベトナム風パテ・ショー)	4
EVERYTHING CHEESE BISCUIT (丸ごとチーズのスコーン)	5

lunch

phone: 585.8255 address: 83 N. KING ST.

website: THEPIGANDTHELADY.COM

lunch: MON-FRI 10:30 - 2, SAT 10:30 - 3

dinner: TUES-SAT 5:30 - 10