

first things first

LAOTIAN FRIED CHICKEN (フライドチキン), ラオス風特製ソース、エシャロット素揚げ、ローストピーナッツ、カフィアライム	12
DAILY SELECTION OF OYSTERS (取り立ての生牡蠣), エシャロットと魚醤モクセイソウ カラマンシー	MP

vegetables

サラダに追加でどうぞ: 緑豆ソッカクリスプ 4 グリルチキン 7 グリル魚 7 子羊のソーセージ 7 目玉焼き 2	GREEN GODDESS PAPAYA SALAD (青いパパイヤサラダ), アボカド、キンカン、プチトマト、赤玉ねぎの漬物、タロ芋のチップス、ハーブのピネグレットソース	10
	KALE, CAESAR!!! (ケールのシーザーサラダ), ケール、ハーブのライスパフ、発芽種子、熟成バルメザンチーズ、黒にんにくシーザーサラダドレッシング	10
	CRISPY RICE & TARO STEM SALAD (ライスパフとタロ芋の茎サラダ), 玄米のライスパフ、ピクルス、レモンの塩漬け、春玉ねぎ、ミント、レモングラスとウルシのピネグレット	9
	ROASTED BRUSSEL SPROUTS (芽キャベツのロースト), ぶどう、マカデミアナッツ、チャイブ、マイヤーレモン、バター魚醤	9

rice

MAMA LE'S HAI NAM CHICKEN(ハイナムチキン), 東南アジアで人気の料理にインスピレーションを受けた一品。香ばしいダシで作ったポーチドチキンに鶏油ご飯が付いてきます。三種のソースをかけてお召し上がりください。ソース:胡麻醤油/生姜ネギ/にんにく唐辛子	15
COM TAM GRILLED PORK SHOULDER (コムタムチトヌオング), スパイスと砂糖でマリネしたポークステーキ。砕け米、ポークのだし巻き、目玉焼き、豚の皮のクリスプ、スイートソース、魚醤と自家製ピクルスが付いてきます。ベトナムで一番有名な料理です!	19.5
MUSSELS & CURRY (ムール貝のカレー), ココナッツ、カレーの葉、チャイニーズソーセージ、舞茸、タイバジル、ジャスミン米	18

specialty noodles

P&L PHO(ピッグ&ザ・レディフォー), 当店の名物のフォーには、12時間ローストしたプリスケット、マレ牛肉、スモークベーコン、生姜、ネギ、ノコギリハーブ、チリのピクルス、と胡椒が入ってます	14
PHO SOT VANG (フォーソットバング), 赤ワインを使ったベトナム産のフォー。中には蒸し煮牛肉ジャンク、チャイニーズドーナツ、ネギとノコギリハーブが入ってます	15
P&L MAZEMEN(ピッグ&ザ・レディ混ぜ麺), 当店の混ぜ麺には牛煮込み、チリ、ローストピーナッツソーテ、発酵キャベツ、クズイモ、黒焦げの春玉ねぎ、バジル、手揉み麺が入ってます	16
HANOI STYLE FRIED CATFISH (ハノイ風ナマズのフライ), ベトナムの有名な一品からインスピレーションを受けた料理。お魚をターメリック、ガランガル、春玉ねぎとディルでマリネ。ピーフン、ピーナッツ、ハーブとマムトムソースを添え	17
FARMERS CANH CHUA (ファーマーズフォー), 当店のベジタリアンのフォーはレモングラスとタマリンドで煮た、モヤシ、トマト、オクラ、タロ芋の茎と水田のハーブをスープに使いました	13

banh mi & burgers

バンミーは全て、ハーブのサラダが付いてきます バンミーに追加でどうぞ: ミニフォー +3	
LUCKY MI (ラッキーミー), 生ハム、ベトナムのヘッドチーズ、アボカド、イタリアのカラブリアンチリ、トマト、黒焦げのリーキ、ケールとフォーのスープ	14
NIIHAU LAMB BURGER (子羊のバーガー), 黒焦げの玉ねぎ、スモークチェダー、ピリ辛オーロラソース、ベビーロメインレタス、自家製ピクルスとクリスピーなポテト	16
LEMONGRASS MUSHROOMS (レモングラスマッシュルーム), 自家製ピクルス、チリペッパーサンバルソース (インドネシアの調味料)、生姜と春玉ねぎのソース、当店の特製ソース、トマト、パクチーとフォーのスープ	13
PHO FRENCH DIP (フォーフレンチディップ), ピッグ&ザ・レディ特製のバーベキューソースを絡めたプリスケットとタイバジルのチミチュリソースと黒焦げのモヤシと玉ねぎ	15
SUPER PHO FRENCH DIP (スーパーフォーフレンチディップ), フォーフレンチディップに柚子フォー煮のアサリとタロ芋の茎	25
TURN DOWN PHO WHAT!!! (ターンダウンフォーワット), スーパーフォーフレンチディップにフォーの骨髓スープ	35

sides

FRIED PGC FARM EGG PGCファーム産の卵のフライ	2	EXTRA RICE NOODLE ライスヌードル替え玉	4
JASMINE-TURMERIC RICE ターメリック風味ライス	3	EXTRA BROTH スープ(スープのみの追加)	6
CHICKEN FAT + JASMINE-TURMERIC RICE 鶏油とジャスミン米	4	P&L HOUSE PICKLES P&Lハウス特製ピクルス	6
TOASTED BAGUETTE キツネ色に焼いたフランスパン	3	VIETNAMESE PATE CHAUD ベトナム風パテ・ショエ	4
CHICKEN FAT + TOASTED BAGUETTE 鶏油ご飯とキツネ色に焼いたフランスパン	4		

... mahalo to our supporters, Pacific Gateway Center, PGC Kunia Farms & Lemongrass Cafe ...
 魚介類や貝類などの生または中まで火の通っていない食品の摂取は、食物が媒介する病気に罹るリスクを高めます。

first things first

YOUNG BETEL LEAVES (ビンロウの葉), ライム、ココナッツ、生姜、タイチリ、マカジキの燻製、タマリンドソース	9
DAILY SELECTION OF OYSTERS (日替わりの生牡蠣), エシャロットとレッドポーク・フィッシュソースのミニオネット、カラマンシ	3.75 EA
LAOTIAN FRIED CHICKEN (ラオス風フライドチキン), マネーソース、エシャロットのフライ、ケフィアライム、ローストピーナッツ	3 EA
AHI TATAKI ON SPANISH TOAST (スパニッシュ・トースト、キハダマグロのタタキ乗せ), J.P.R.'Sの特製ガーリック醤油、トマト、アボカド、エスプレットペッパー	10.5
ROASTED BONE MARROW & BEEF TARTARE (骨髄のグリル&ビーフタルタル), 赤たまねぎのピクルス、ガーリックのフライ、ミント、チリペッパーウォーター、レッドポーク・フィッシュソース、チップス。タルタルの上に骨髄を乗せて一緒に食べると最高です!	25
"CHICKEN & WAFFLES" ("チキン&ワッフル"), ベトナム風のチキンパテ、コーヒーとココナッツのワッフルのバリバリ、パイナップルのピクルス、ピンク・ペッパーコーン、菊の花	11

vegetables

CRISPY RICE & GREEN PAPAYA (クリスピーライスとパパイア), 玄米のライスパフ、キュウリのピクルス、レモンブリザーブ、エシャロット、ミント、レモングラスとスマックのピネグレット	14
KALE, CAESAR!!! (ケール、シーザー!), ケール、アンチョビのフライ、スプラウト、パルメザンチーズ、黒胡椒の効いたシーザードレッシング	14
BRUSSELS SPROUTS ALA PLANCHA (芽キャベツのア・ラ・プランチャ), 甘酸っぱいサルタナ葡萄、GOOCH'S ASSMASTER 2000ソース、ハーブ、ブラウンバター・フィッシュソース	12
HURRICANE STYLE CREAMED CORN (ハリケーン風クリームド・コーン), ニンニク、かき餅、ふりかけ、ソルガムで調理したスイートコーン	12
SUMMER SHAKSHUKA (サマー・シャクシュカ), スパイシーなトマトとローストパプリカのソース、ズッキーニ、ケール、半熟卵、ヨーグルト、ザータル	14

off the grill グリル料理

THE BABI GULING SPECIAL (バビ・グリン・スペシャル), バリ島の有名な豚料理にインスパイアされた一品。チリ、生姜、レモングラスやスパイスでマリネしたポークにココナッツウォーターのグレイズを施し、バナナリーフで包まれたブラッドソーセージ、三枚肉のフライ、緑豆のラップ、パンダンの葉で香り付けしたジャスミンライスを添えて	31
GRILLED HAWAIIAN SWEET PRAWNS (ハワイアン・スイートシュリンプのグリル), ローズ・ハリッサのグレイズ、アミガサダケのフリカッセ、フェネル、トマトのコンフィ、レモンのブリザーブ	30
GRILLED RIBEYE BEEF (リブアイ・ビーフのグリル), 焼きキャベツ、チェリーのピクルス、ひまわりの種、根菜、スプラウト、お花、アンデジョビとビーフのジュ	29
GRILLED CHA CA LA VONG (チャー・カー・ラー・ボンのグリル), 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ブランジーノ(スズキ)をディル、紫蘇、ラウラム、ミントなどのハーブ、ハウス特製ピクルス、ローストピーナッツ、ビーフン、ナム・トムソースとお召し上がりください	24
GRILLED BUN THIT NUONG FEAST (ブン・ティット・ヌーン グリルのご馳走), フィッシュソースのピネグレットでマリネしたシーフード、ビーフ、地元産ポークのグリルの盛り合わせ。ビーフン、ハーブ、ハウス特製ピクルスを添えて。オススメのベトナム風の会食です。	70 FOR 2 / 90 FOR 3 / 110 FOR 4

house specialty noodles ハウス特製麺

P&L PHO (P&Lフォー), 12時間ローストしたブリスケット、サーロイン、骨髄の脂身、生姜、東京葱、ノコギリコリアンダー、チリピネガー、ビーフン	16
BLACK TRUFFLE CACIO E PEPE (黒トリュフのカチョ エ ペペ), キタツラ、パルメザンのバリバリ、ペコリーノチーズ、黒胡椒、チリペッパーウォーター、ニラ	27
SHRIMP & CLAM (シュリンプ&クラム), タリアテッレ、貝類のスープ、トマトのコンフィ、ハラペーニョ、海藻、東京葱。甘くて海の香りたっぷり!	21ドル/ +15ドルイタリア産サマートリュフ付き
PAPPARDELLE ALA COQ AU VIN (コック・オー・ヴァンのパッパルデッレ), J. LUDOVICO ファームの鶏肉の赤ワイン煮、スモークベーコンのバリバリ、人参、シャンピニオン	23ドル/ +15ドルイタリア産サマートリュフ付き

sides

FRIED PGC FARM EGG PGCファーム産の卵のフライ	2	EXTRA RICE NOODLE ライスヌードル替え玉	4
JASMINE-TURMERIC RICE ターメリック風味ライス	3	EXTRA BROTH スープ(スープのみの追加)	6
CHICKEN FAT + JASMINE-TURMERIC RICE 鶏油とジャスミン米	4	P&L HOUSE PICKLES P&Lハウス特製ピクルス	6
TOASTED BAGUETTE キツネ色に焼いたフランスパン	3	VIETNAMESE PATE CHAUD ベトナム風パテ・ショール	4
CHICKEN FAT + TOASTED BAGUETTE 鶏油ご飯とキツネ色に焼いたフランスパン	4		

... 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

phone: 585.8255 address: 83 N. KING ST. website: THEPIGANDTHELADY.COM

hours: LUNCH: (MON-FRI) 10:30 - 2, (SAT) 10:30 - 3, DINNER (TUE-SAT) 5:30 - 10:00

PHONE & ONLINE ORDERS AND CATERING AVAILABLE!