

Quán ăn Việt Nam
クアン アン ベトナム

電話受付時間
(11:30~14:30)
(17:30~21:30)

☆カッコ内は税込み価格

ムサク★ テイクアウトメニュー 2024/1 (保存版)

※初めての方には食べ方が少し分かりにくい点もございますので
一度でも店内飲食されたことのある方のご利用をおすすめいたします

※スープは美容と健康に良いので出来るだけ飲んでください
高たんぱく塩分は控えめなので決して血圧に悪くありません

Phở bò

牛しゃぶ肉のフォー(牛骨スープ)

フォーボ(単品) 810yen
(890yen)

フォーボ(大盛) 960yen
(1050yen)

フォーボ(生野菜盛セット) 930yen
(1020yen)

※肉脂(あぶら)増しは無料!
唐辛子(ot)やスタダチ(Chanh)も
脂なしなども無料で出来ます!



※「生野菜盛」は
辛い麺の上に華を
添えるというベトナムの
習慣によるセットです
サラダではありません
のでご注意ください
生野菜も入れて1日分のビタミンC食物繊維もバッチリ

Phở gà

鶏モモ肉のフォー(鶏ガラスープ)

フォーガ(単品) 750yen
(820yen)

フォーガ(大盛) 900yen
(990yen)

フォーガ(生野菜盛セット) 870yen
(950yen)

※肉を食べない人のために
ベジミート(大豆ミート)でも
お作りできます(フォーガのみ)



本物の味 伝統の形 新しい価値 健康品質
犬トナ子人も驚く世界の新しいスタートアップ

Bún bò Huế

牛骨豚骨スープのうま辛しるビーフン(フエ名物)

スンボーフエ(単品) 870yen
(950yen)

スンボーフエ(大盛) 1.020yen
(1120yen)

スンボーフエ(生野菜盛セット) 990yen
(1080yen)

※選べる辛さ3段階
★(通常) ★★(結構辛い) ★★★(やばい)



さらに!

増しも
減しも
OK!

(・皮付鶏もも・鶏皮)各120円 (・牛しゃぶ・豚足)各180円 (・牛すじ・牛ネック・鶏つくね・しつとりササミ)各210円
(Thit ga) (Da ga) (Thit bo)(Chan Gio) (Gan bo)(Co bo) (Ga vien) (Uc ga)

(・生野菜増し・竹の子辛酢漬け)各120円 (・パクチー・タイバジル・青ねぎ・揚げ玉ねぎ・牛コラーゲン)各60円
(Xa-lach Gia) (Mang chua) (Rau mu) (Rau hung que)(Hanh la) (Hanh phi)

(・すだち・酢漬け唐辛子・酢漬けニンニク・青酢・スープ)は増しも減しも無料!

※苦手な食材は出来るだけ始めに「無し」とお申し付けください【食品ロス削減】

Phở gân bò

牛すじ肉のフォー(牛骨スープ)

フォーガンボ(単品) 840yen
(920yen)

フォーガンボ(大盛) 990yen
(1080yen)

フォーガンボ(生野菜盛セット) 960yen
(1050yen)

※調味料の入れすぎにも注意して
自分好みの味をみつけよう

Phở gà viên

鶏つくね(チキンボール)のフォー(鶏ガラスープ)

フォーガヴィエン(単品) 840yen
(920yen)

フォーガヴィエン(大盛) 990yen
(1080yen)

フォーガヴィエン(生野菜盛セット) 960yen
(1050yen)

※その他にも色々な具材を追加して
自分のオリジナルスペシャルフォーを
作ってみて

味を変えるための調味料【ヌク
必要な方は事前に

☆このメニュー以外の料理を召し
(※以前に

数量
限定

Bánh mì pate

ベトナムポケットサンドウィッチ

パインミーパテ 660yen
(720yen)

古くからの特別な製法で作られた
風味ゆたかなベトナムフランスパンに
当店オリジナルのレハーパテをはさみ
沖縄青パパイアのなます(Do Chua)と
自家栽培の無農薬パクチーを入れ☆
さらに自家製コリコリ食感の黒胡椒と
豚耳と木目のベトナムハム(Gio thu)
を挟んだ超こだわりパインミー

パクチー
増し
減し
OK!

ばしよ: 石川県野々市市本町6丁目14

でんわばんごう: 076-248-73

※出来るだけお時間は正確に!
途中お車に気を付けて
お越しください