



グルメ

# 地元料理

## ● シーフード

エビ、カニ、魚、イカ、タニシなどの中部沿岸地域の典型的なシーフードは、シェフの独特なレシピで料理されるため、選択肢が多くなる。



### 4u ビーチ レストラン

Vo Nguyen Giap通り9-10 区画

### ベア アン レストラン

Ho Nghinh・nguyen Cao Luyen通りの交差点 B14-15区画

### ブリリアント シーフード レストラン

Ho Nghinh 通り178 番

### ミーハンシーフード

Vo Nguyen Giap通り17-18 区画

## ● 豚肉ライスペーパーロール

ライスペーパー、長さ15cmの平たくカットミークアン、豚肉、生野菜(レタス、バジル、バナナ花、もやし…)、ブンナムナム



### トラン料理

Le Duan通り04番

### クエニャー豚肉ライスペーパーロール

Le Duan 通り35番

### ダイロク豚肉ライスペーパーロール

Trung Nu Vuong通り97番

### マウコン レストラン

Trung Nu Vuong通り215 番

## ● ミークアン

麺は米粉から薄く作られて、5×10mmの厚さで千切りされる。スープは豚骨で煮込み、肉(豚肉、鶏肉、ライギョ、カエルなど)、バジル、新鮮なレタス、ハーブ、もやし、薄切りバナナの花などの生野菜、ピーナッツ、焼きライスペーパーと一緒に食べる。



### トランキッチン カエルミークアン

Ong Ich Khiem通り441番  
Bach Dang通り212番

### バムア ミークアン

Tran Binh Trong通り19-21 番  
Le Dinh Duong 通り44 番  
Dong Da通り231 番

### パヴィミークアン

Le Dinh Duong 通り166番

### ヌードキッチン

Luu Quang Thuan 通り11/1番

### バガンミークアン

Dong Da通り108 番

## ◎ ベトナム風お好み焼き

皮は米粉、ウコン、コーンスターチから作られて、具は豚バラ肉、牛肉、またはエビ、生もやし少量から作られる。生野菜(レタス、キュウリ、タイバジル、生マンゴー、ハーブ、生もやし...)と魚醤またはバンソースと食べる。



バーズーンお好み焼き  
Hoang Dieu 通りk280/23番

パーテインお好み焼き  
Hoang Dieu通りk280/14番

コーバーダナンお好み焼き  
Trung Nu Vuong通り248番

コームオイダナンお好み焼き  
Chau Thi Vinh Te通り23番

## ◎ 焼き肉ビーフン

ビーフンは炭火で焼いたスパイスに漬け込んだ豚肉や牛肉、生野菜(レタス、ハーブ、タイバジル、もやしなど)、特にバンソースをかけて食べる。



キムアン焼き肉ビーフン  
Huyhn Thuc Khang通り63番

パーチャイ焼き肉ビーフン  
Dong Da通り194番

パーチャイ焼き肉ビーフン  
Dong Da通り180番

フーホンの焼き肉ビーフン  
Yen Bai通り19番

ダナン焼き肉ビーフン  
Hai Phong通り135番

## ◎

ブンナムネムはナムネムというソース、生野菜(レタス、ハーブ、スライス若いソウパイヤ、タイバジルなど)、ローストポークまたはボイルポーク、ビーフパテ、ネム、豚耳と食べる。



コータオブンナムネム  
Nguyen Chi Thanh 通りとpham Hong Thai通り  
交差点の夜の屋台

ジャーエンブンナムネム  
Tran Binh Trong通り52番

ゴックブンナムネム  
Doan Thi Diem通り200番

タムブンナムネム  
Tran Ke Xuong通り9番



## ◎ ブンチャーカー

蒸しまたは揚げた魚すり身揚げ(サバまたはマグロから作られた魚すり身揚げ)、生野菜(レタス、タイバジル、生もやし)、チリソースと食べる



バルブンチャーカー  
Hung Vuong通り319番

バホアブンチャーカー  
Le Hong Phong通り27番

ダナンブンチャーカー  
Nguyen Chi Thanh通り113番

バフィエンブンチャーカー(2号店)  
Le Hong Phong通り51番

ホンブンチャーカー  
Nguyen Chi Thanh通り113/3番

## ◎ 仔牛焼き肉

仔牛肉は千切りされ、レモンを少し絞り、ママネム、生野菜(レタス、スターフルーツ、若いバナナ、ハーブ、タイバジル、もやしなど)と食べる。



コーヴァン仔牛焼き肉  
Dong Da通り89番

100仔牛焼き肉  
Dien Bien Phu通り100番

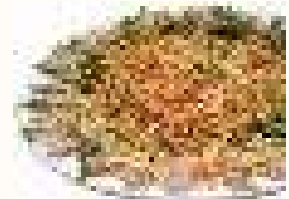
カウモン仔牛焼き肉  
Nguyen Tri Phuong通り23番

カウモン仔牛焼き肉・フンティン  
Dien Bien Phu通り376番

ラオハック仔牛焼き肉  
Le Tan Trung通り56番

## ◎ ナムオーフィッシュサラダ

ニシン、イワシ、コイまたはアンチョビ、チリ、ガランガル、ゴマ、レモンガラス、生野菜(レタス、キュウリ、マンゴー、もやし、バナナ花など)、ソース(バンソース、魚醤、チリ、ゴマなど)



タンフオンフィッシュサラダ - ナムオー  
Nguyen Luong Bang通り1029番

ダナンフィッシュサラダ  
Nguyen Tat Thanh通り1083番

6ハオフィッシュサラダ  
Tran Cao Van通り232番

コーホンレストラン・ナムオーフィッシュサラダ  
Huynh Thuc Khang通り118番

## ◎ バインミー

小麦粉から金色に焼いたバインミーを作り、パテ、卵ソース、ベトナムビーフ/ポーク風ハム、ハム、キュウリ、ネギ、ハーブを挟んで食べる  
パンの種類: ローストポークパン、ポークロールパン、コットンブレッド、焼き肉パン…。



バインミーバラ  
Trung Nu Vuong 通り62番

ローストポークバインミー  
バインミーオン・ティ  
Hung Vuong 通り272番

チッキンバインミーコチー  
Phan Dinh Phung 通り44番

# 試すべきおやつ

## ● ザクロの種とゼリーのぜんざい

蒸した緑豆して裏ごしし、ブラック/ホワイトゼリー、砂糖水、ザクロの種、ココナッツ ミルク、氷と食べる。

場所:

屋内フードコート - コン市場  
ザクロの種とゼリーのぜんざい  
Tran Binh Trong通り46番  
コーチャム ザクロの種とゼリーのぜんざい  
Hai Phong通り187番



## ● アボカドアイス

アボカドをピューレにし、ココナッツ アイス、乾燥ココナッツ、ココナッツ ミルク、細かく砕いた氷と食べる。

場所:

コーヴァンとコークックのアボカドアイス  
- バックミーアン市場  
ガンハーアボカドアイス  
Nguyen Van Thoi通り98番  
ティエンタンアボカドアイス  
Pham The Hien通り73番

## ● 塩ヨーグルト

ミルクとヨーグルトを発酵させ、冷蔵庫で固めてヨーグルトを作る。ヨーグルトを塩と食べる。

場所:

チャンティリー橋のふもとのバンラン通りにある店

## ● 焼きバナナぜんざい

完熟バナナをバナナの葉で包んで炭火で焼いて、ココナッツウォーター、ローストピーナッツと食べる。

場所:

焼きバナナぜんざい、サーバンぜんざい  
Nguyen Chi Thanh通り78番  
おばあちゃんのバナナぜんざい  
Hoang Dieu通り384番  
スティッキーバナナ焼き  
Le Dinh Ly通り59b番  
焼きバナナぜんざい  
Ong Ich Khiem通り190/1番

## ● ココナッツゼリー

ゼリーパウダーをココナッツウォーターで調理し、ココナッツ ミルクと細かく砕いた氷と食べる

場所:

リエンぜんざい  
Hoang Dieu通り189番  
Hai Phong通り175番  
ベンチェココナッツ  
Bach Dang通り196番



## ● 吸引タニシ

タニシをきれいに処理し、レモングラス、チリなどでソテーする。

場所:

チャンティリー橋のふもとのバンラン通りにある店  
バーミー、バータン吸引タニシ  
- Hoang Hoa Tham通り28 - 30番  
ユーフォー吸引タニシ  
- ティエンソンスポーツセンターの近く

## ◎ ジャックフルーツのミックス

生の若いジャックフルーツを茹でて刻み、豚の皮、ハーブ、魚醤、ピーナッツと食べる。

場所:

おばあさん、ジャックフルーツのミックスとパイン ボット  
ロックLy Thai To通りk47/25 番  
ジーアイン ジャックフルーツのミックス  
Phạm Van Nghi通り 31 番  
バージェップジのジャックフルーツのミックス  
Điện Biên Phu通り248番



## ◎ 干し牛肉サラダ

千切りしたパパイヤ、ハーブ、ソテーレバー、干し牛肉、魚醤、酢、砂糖、醤油、チリソースを混ぜたもの

場所:

ジーチャー- 干し牛肉のサラダ、ソテーレバー  
Van Cao通りと Quang Dung 通りの交差点  
コーフォン- 干し牛肉サラダ、ソテーレバー  
Ong Ich Khiem 通り360 番  
コン市場屋外フードコーナー (15:00 □ 18:00営業)

## ◎ 孵化途中ウズラの卵のタマリンド炒め

孵化途中ウズラの卵をゆで、タマリンドソース、チリ、ハーブ、ローストピーナッツと食べる。

場所:

ラン ホットビットロン店- Ngo Gia Tu通り38 番  
孵化途中ウズラの卵のタマリンド炒め  
Ly Tu Trong通り105番  
チャン孵化途中ウズラの卵のタマリンド炒め  
Tran Ke Xuong 通り36 番  
孵化途中ウズラの卵のタマリンド炒め  
Dong Da 通り174 番

## ◎ 挟んだライスペーパー焼き

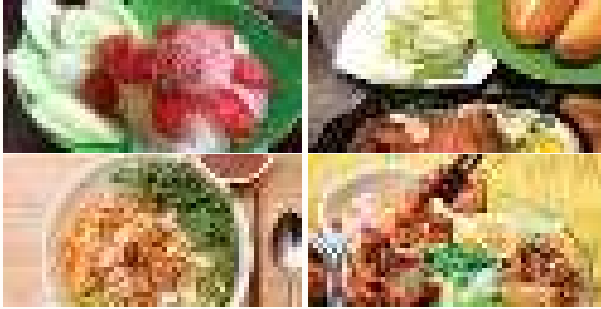
乾燥した牛肉またはパテ、卵、フライドオニオンを添えた焼きライスペーパー。

場所:

バーナム 挟んだライスペーパー焼き  
Dien Bien Phu通り96/23 番  
ジーホア挟んだライスペーパー焼き  
Nui Thanh通り62/2a 番  
ジーホアン挟んだライスペーパー焼き  
Dien Bien Phu 通りk142/46/09 番  
ジーエム挟んだライスペーパー焼き  
Nguyen Hoang通り254 番



# 一度尋ねるべきグル メパラダイス



## 朝食街

NGUYEN VAN LINH通りと HUYNH THUC KHANG通りの交差点から CHU VAN AN通りまでのエリア

営業時間: 06:00-12:00

料理の種類: ミークアン、バインクオン、ポーネー、ブンナムナム、ブンダウマムトム、豚肉ライスペーパー巻き、スープなど

## 夜食街

PHAM HONG THAI 通りと NGUYEN CHI THANH 通りの交差点から HUNG VUONG 通りまでのエリア

営業時間: 18:00-23:00

料理の種類: パリパリ焼きラーメン、ワンタン、チャーハン、ミーサーシウ、ブンナムナム、スープ、ぜんざいと豆のミルク各種

## BANG LANG通りヨーグルト街

チャンティリー橋のふもと

営業時間: 15:00-22:00

料理の種類: 塩ヨーグルト、吸引タニシ、ジャックフルーツのミックス、挟んだライスペーパー焼き、保冷したジャックフルーツ、揚げ魚団子など

## コン市場

HUNG VUONG通りと ONG ICH KHIEM通りの交差点

営業時間: 8:00-18:00

料理の種類: ベトナム風お好み焼き、お粥、ブンナムナム、焼肉ビーフン、豚肉ライスペーパー巻き、吸引タニシ、バナナぜんざい、ファーラウ、バインベオ、バインウオット、ホットビットロン、干し牛肉サラダ、ぜんざいなど

## バックミーアン市場

NGUYEN BA LAN通り25番

料理の種類: 混ぜラーメン、吸引タニシ、アボカドアイス、挟んだライスペーパー焼きなど

