宴会シーズンの強い味方

レモンサワー万歳!

「カンパイ!」の機会が増える、年末年始から旧正月テト（Tet）にかけてのこのシーズン。そんな食事の場に欠かせないのは、ビールやハイボールに加えて、レモンサワー。ベースやソーダなどの配合で風味が変わるので、お店のこだわりも見えてくる。今年の忘年会はレモンサワーで乾杯!

レモンサワー
Lemon Sour
［léman sáuɚ］

焼酎などの蒸留酒をベースに、シロップ、レモン、ソーダを加えたミックスドリンク。関西ではレモン酎ハイ、レモンハイということが一般的

※記事の情報は2022年10月取材時点のものです　※店舗等の都合や現地情報により内容が異なる場合があります

ハノイのレモンサワー

12月のハノイは冬。コートが必要なくらい寒い外を逃れて暖かい店内に座り、
冷たいレモンサワーをごくりと飲むのもまたオツなものだ。

01 麻布 Azabu

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

日系ホテル「ホテルドゥパルクハノイ」内にある、洗練された高級感ただよう空間で上品な和食が楽しめる「麻布」。レモンサワーの材料は焼酎、レモン、ソーダのみで、シンプルかつ王道の一品だ。

住Hotel du Parc, 84 Tran Nhan Tong St., Hai Ba Trung Dist. 電(024) 3822 3535 営11:30～14:00 / 18:00～21:00 休なし f @hotelduparchanoi https://hotelduparchanoi.com

02 居酒屋半蔵 Izakaya Hanzo

ベースの酒 ウォッカまたはジン
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

深夜3時まで営業している「居酒屋半蔵」は、「忍者並みの早いサービス」がウリ。七味粉、胡椒などでいただく焼き鳥と共に、日本人プロバーテンダーのオーナーによるオリジナルレモンサワーをぜひ。

住53/20A Linh Lang St., Ba Dinh Dist. 電097 672 2966
営18:00～翌3:00 休なし f Izakaya Hanzo ig @izakaya.hanzo

03 うまみラーメン&餃子バー Umami Ramen & Gyoza Bar

ベースの酒 いいちこ
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

ベトナム人が経営するラーメン&餃子の店「うまみラーメン&餃子バー」は、ベトナム人の若者でにぎわう居酒屋スタイルの店。レモンサワーは、レモンの皮を漬けた焼酎と冷凍レモンスライスを使うのがこだわりだ。

住9, Ngo 65, Van Bao St., Ba Dinh Dist. 電097 396 4844
営10:29～13:46 / 17:29～21:46 休なし
f @UmamiRamenGyozabar ig @umamiramengyozabar

04 黄麺屋 My Tiem Vang

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

日本とベトナムで8年にわたりラーメン修行をしたベトナム人オーナーのラーメン屋。ボリュームたっぷりの自家製麺で楽しむ「油そば」や「和風付け麺」を楽しみながら、レモンサワーでさっぱり口直しといこう。

住6A1, Ngo 49 Linh Lang St., Ba Dinh Dist. 電097 952 6970
営（月～土曜）11:00～14:00 / 17:00～翌1:00、（日曜）11:00～14:00
休日曜午後 f @Tiemmyvang

05 おふくろ亭 Ofukurotei

ベースの酒 ウォッカ
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン・ライム

家庭的な日本料理で12年以上にわたり日本人の胃袋を支えている「おふくろ亭」。寿司やラーメン、ハンバーグカレーなどとともに、珍しいウォッカベースでレモンまたはライムを加えたレモンサワーを堪能しよう。

住1F, V-Tower, 1144 De La Thanh St., Ba Dinh Dist. 電090 340 4720
営（月～金曜）11:00～14:00 / 17:00～22:30、（土・日曜）11:00～15:00 / 16:00～22:30 休なし f おふくろ亭・思い出スナック

06 鈴の屋ハノイ Suzunoya Hanoi

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

ホーチミン市発「もつ鍋鈴の屋」のハノイ支店。6時間炊いた鶏ガラスープと、脂たっぷりの牛小腸を堪能できるもつ鍋はもちろん、充実した一品料理もサッパリしたレモンサワーと共に楽しみたい。

住18A Pham Huy Thong St., Ba Dinh Dist. 電093 206 6110
営17:00～23:00 休なし f @suzunoyahanoi ig @suzunoya_hanoi
www.suzunoya.com.vn

07 炭ぼうず Sumi Bozu

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

人気の焼鳥専門店のレモンサワーは、焼酎&レモンとソーダを別々に供される。自分の好みの量でソーダを注ぎ、炭酸が残っても「おかわり焼酎」（6万5000VND）を頼めばもう1杯作れる!

住A4, Ngo 535, Kim Ma St., Ba Dinh Dist. 電(024) 3211 5580
営（月～土曜）11:00～14:00 / 16:00～23:00 休日曜・祝日
f 炭ぼうず ハノイ店

08 匠2号店 Takumi Restaurant 2

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 生ソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

旬の野菜や季節の魚を取り入れた和食が楽しめる「匠」では、レモンサワーも手作り。レモンを焼酎に漬け、1ヶ月半をかけて熟成させた自家製レモンサワーは隠れファンも多い。

住95 Linh Lang St., Hai Ba Trung Dist. 電093 158 8399
営（月～土曜）11:00～14:00 / 17:30～23:30、（日曜・祝日）11:00～14:00 / 17:30～22:00 休なし f @TakumiRestaurant http://takumi.com.vn

09 鶴屋 Tsuruya

ベースの酒 ウォッカ
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン・ライム

オープン以来、レモンサワーにはレモンの皮を漬け込んだウォッカを使用。甘みが楽しめるレモンの「黄色」と、ベトナムライムの香りと苦みが楽しめる「緑」の2種類がある。仕上げにレモン汁とスライスレモンを加えている。

住52 Linh Lang St., Ba Dinh Dist. 電096 870 3335
営11:30～14:00 / 17:30～23:00 休毎月15・16日 f @TSURUYAHANOI

10 ○吟 Marugin

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 生ソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

「匠」と同系列の和食の店で、ライムを焼酎に漬け、1ヶ月半をかけて熟成させた自家製レモンサワーが味わえる。自家製のパン粉を使用した、自慢の串揚げや牛タン塩焼きとの相性は抜群だ。

住88 Phan Ke Binh St., Ba Dinh Dist. 電093 616 9868 営（月～土曜）11:00～14:00 / 17:30～23:30、（日曜）11:00～14:00 / 17:30～22:00 休なし f @MaruginHanoi www.marugin.vn

11 まんぷく亭 Manpuku Tei

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

ダラット産のレモンを使ったレモンサワーと共に楽しめるのは、寿司や刺身からイベリコ豚のステーキ、寄せ鍋まで、とても幅広い料理の数々。まずは自家製カワハギ干物とレモンサワーの組み合わせから始めよう。

住26 Dao Tan St., Ba Dinh Dist. 電086 545 8687
営10:00～14:00 / 17:00～24:00 休なし f @manpukitei

12 和食いけだ Washoku Ikeda

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

日本各地から仕入れた季節の魚などを使った、本格的でほっとする和食が楽しめる「和食いけだ」。レモンの皮から作ったシロップを少量入れていたレモンサワーは、ほんのりとした甘さが料理の味を妨げず、箸が進む。

住52 Phan Ke Binh St., Ba Dinh Dist. 電096 415 9430 営（火～金曜）11:00～14:00 / 17:00～23:00、（土曜）11:00～23:00、（日曜）11:00～21:00 休月曜 f @washoku.IKEDA

乾杯に使えるベトナム語①

Một, Hai, Ba, Dzô!

（北部）【モッ ハーイ バー ゾー】（南部）【モッ ハーイ バー ヨー】

意味 1、2、3、乾杯!

ベトナムでの飲み会の始まりの言葉はこれに限る。みんなでグラスを持ったら、みんなで「モッハーイバー、ヨー!」。その後「Hai, ba, dzô! Hai ba uống!（ハーイ バー ゾー! ハーイ バー ウオン!）」と続くことも。またベトナムでは何度も乾杯するのが当たり前。ちょっと会話にスキマができたら、グラスを持ち上げ「ヨー!／Dzô!」と乾杯し、これが永遠に続くのがベトナム流だ。ある程度の在住歴がある日本人もよく行う。

13 福来 Fukurai

ベースの酒 黒霧島またはいいちこ
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 希望に応じる
レモンorライム ライム

20年経験を持つベトナム人板前が和牛ステーキ、味噌鍋など豊かなメニューに腕を振るう。「レモンサワー」に使うベトナム産オーガニックライムは風味が強く、鶏照り焼きによく合う。

住12, Ngo 9, Dao Tan St., Ba Dinh Dist. 電097 575 9886 営 10:30～14:00 / 17:00～23:00 休なし Fukurai Jappanes Restaurant

14 やんちゃ Yancha

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

オオムギ焼酎を使ったシンプルで美味しいレモンサワー。焼き鳥、揚げ物など「やんちゃ」の豊富メニューはレモンサワーとの相性のよい料理は多いが、シンプルに枝豆と一緒に楽しむのがちょうどいい。

住121 Trieu Viet Vuong St., Hai Ba Trung Dist. 電 (024) 3974 8437 営(月～土曜)11:00～14:00 / 17:00～22:00、(日曜)11:00～14:00 / 17:00～23:00 休なし @yancha.vietnam @yanchavietnam

ホーチミン市のレモンサワー

乾季に入った12月のホーチミン市は、夜は意外と肌寒いものの、基本は常夏。
レモネード代わりにレモンサワーで乾杯といこう。

15 安楽亭 Anrakutei

ベースの酒 甲類焼酎・鬼
ソーダの種類 シンハソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

焼酎2に対して強炭酸3で割り、たっぷり15～20mlのレモン果汁を加えたレモンソーダは、スッキリとしたキレ味が特徴。2022年12月中は「スケッチを見た」と伝えると和牛（40g）を1人1皿プレゼント!

住59 Mac Dinh Chi St., Dist 1. 電 (028) 3823 6378 営11:00～23:00 休 なし @anrakutei.vietnam

16 インディゴ Indigo-beauty & healthy

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム ライム

インディゴブルーが印象的な和食レストラン「インディゴ」。レモンサワーを作るときは、ヒミツの自家製レシピで仕込んだ焼酎とライムをよくかき混ぜて味を均一にすることがこだわりだ。

住232 Nguyen Dinh Chieu St., Dist. 3 電093 142 8399 営 11:30～14:30 / 17:30～22:30 休 なし Indigo-beauty&healthy

17 えびす Ebisu

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム ライム

寿司や刺身とうどんをメインに、豊富な一品料理が楽しめる「えびす」。レモンサワーは「どんな料理にも合うように、そして何杯も飲めるように」との思いから、焼酎、ソーダ、レモンだけのさっぱりした味わいだ。

住2A Chu Manh Trinh St., Dist. 1 電093 865 9586 営 11:30～22:00 休なし @Ebisuchumanhtrinhquan1 http://ebisu-sushivn.com

18 カキノキ KAKI no KI

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

奈良・生駒の名店「バーチャールストン／ Bar Chaleston」のマスター直伝のレシピで、特別なレモンの絞り方をしているレモンサワー。シロップの量によって、甘さや酸っぱさは好みに仕上げてくれる。

住12E Pham Viet Chanh St., Ward 19, Binh Thanh Dist. 電 (028) 3840 6190 営 (月・水～日曜) 11:30～14:00 / 17:00～23:00 休火曜 @kakinokihcm

19 かどはち Kadohachi

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

炭火でふっくら焼き上げた肉や魚が楽しめる居酒屋「かどはち」。数々のメニューの心強いお供には、強炭酸を使った刺激の強いレモンサワーがぴったりだ。1杯目はサクサクのチーズじゃが天と一緒にぜひ。

住950 Nguyen Van Linh St., Tan Phong Ward Dist. 7 電(028) 5417 3883 営（月～金曜）11:30～14:00、17:00～22:00（土・日曜）11:30～22:00 休なし @kadohachivn

20 岐阜屋 Giruya

ベースの酒 ジン
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

ジン2本に対してレモン1kgを少量の砂糖とともに1ヶ月ほど漬けこんだ「ジンレモン」がベース。ソーダはジムビームのソーダメーカーを使ったできたての強炭酸を使用。ほんのり甘みが感じられ、どんな料理にもよく合う1杯だ。

住8A/A7 Thai Van Lung St., Dist. 1 電035 262 8793 営（月～土曜）11:30～14:00 / 17:00～23:00 休日曜 @gifuya.hcmc

21 牛タン居ザック木村屋 Gyutan Izak Kimuraya

ベースの酒 甲類焼酎・鬼
ソーダの種類 シンハソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

人気メニューの1つ「牛タンメンチカツ」は、レモンサワーと一緒にキメたい。強炭酸とレモンの黄金コンビはもちろん、熱伝導率がよいタンブラーでサーブされるので、最後まで冷えた状態で味わえる。

住8A/1C2 Thai Van Lung St., Dist. 1 電 093 345 5692 営（月～土曜）17:30～翌1:00 休日曜 @gyutankimuraya

22 金舌郎 Kintanrou

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

7階建ての“焼肉会館“の2階にある、東北の美味しい酒と仙台牛タン焼きの店「金舌郎」では、バンチがきいた「最強炭酸」を使ったレモンサワー。なんと約7杯分が入る桶で豪快に提供される。

住2F, Marukin Bldg., 15/1 Le Thanh Ton St., Dist. 1 電093 766 5900 営 11:00～14:00 / 17:00～23:00 休なし @marukin.buiding

23 酒場サスケ Sakaba Sasuke

ベースの酒 甲類焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

種類豊富な串焼きや週替わりの蒸しつくね、肉豆腐などが味わえる「酒場サスケ」。誰でも飲みやすいようにと甘味を少し入れているが、あくまで料理の邪魔にならない程度だ。

住8A/A22 Thai Van Lung St., Dist. 1 電093 226 8623 営 17:30～23:00 休日曜 酒場サスケ

24 ザ・ファーストバー The First Bar

ベースの酒 ウォッカ
ソーダの種類 シンハソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

和洋食とお酒が楽しめる「ザ・ファーストバー」。バーテンダーが作るレモンサワーは炭酸がしっかりきいていて、すっきりとした味わい。珍しい「舌平目の丸ごと唐揚げ」をつまみながら味わってみよう。

住23 Huyen Thuc Khang St., Dist. 1 電(028) 3821 4460 営（月～土曜）11:00～14:00 / 17:00～翌1:00 休日曜 @thefirstbarHCMC

乾杯に使えるベトナム語②

Một Trăm Phần Trăm!

【モッ チャム ファン チャム】

意味 イッキ!

乾杯が始まってしばらくすると、持ちかけられるのがこのフレーズ。直訳では「100分の100」＝100%＝つまり一気飲みのお誘いだ。同意してドリンクを飲み干したら、最後に氷の残ったグラスをカラカラと振りながら「ラッケウ、ラッケウ／ Lắc kêu, lắc kêu!」（＝振って鳴らす）と言い、空になったことを証明する。一気飲みが無理なら50%「ナムムーイファンチャム／ Năm mươi phần trăm」など、飲む量を交渉するのも遊びの一環だ。

25 春夏冬 Syunkato

ベースの酒 吟大陸焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム ライム

個室が充実し、ビジネスでの食事会にぴったりの和食の店。陶器グラスで供される「レモンサワー」は種なしライム、吟大陸、氷をよく混ぜてソーダを注いだもので飲みやすい。

住17 Ngo Van Nam St., Dist. 1 電(028) 3535 6017
営11:00～14:00 / 17:00～22:00 休なし f @syunkato.nvn

26 食堂一輪 Kitchen Ichirin

ベースの酒 ジン
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム ライム

自家製干物と揚げたての海鮮フライが楽しめる「食堂一輪」。レモンサワーでは「甘くないキリっとした飲み心地」を追求し、ベースはジンで爽やかに、ライムは生ライムのみを使用している。

住16, 41 St., Thao Dien Ward, Thu Duc 電093 777 3615 営月～土曜）17:30～22:00 休日曜 f @kitchenichirin @kitchen_ichirin

27 ティッカ Ticca by KAKI no KI

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム ライム

サンドイッチや洋食を中心に楽しめる「ティッカ」。レモンサワーに使うライムは搾りたてではなく、熟成させたライムジュースで作られている。姉妹店「カキノキ」の「企業秘密レモンサワー」12万VNDも頼める。

住48/7 Me Linh St., Ward 19, Binh Thanh Dist. 電(028) 3514 0118 営（月･水～日曜）11:00～13:00 / 17:00～22:00 休火曜 f @ticcakakinoki

28 どんのすけ Donnosuke

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 あり
レモンorライム レモン

大皿でサーブされる各種うどんや、お酒のお供にぴったりの一品料理が楽しめる「どんのすけ」。レモンスライスが入ったレモンサワーは、強炭酸を使った刺激の強い口当たりでスッキリした飲み心地だ。

住968 Nguyen Van Linh St., Tan Phong Ward, Dist. 7 電 (028) 5410 9910 営（月～金曜）11:30～14:00 / 17:00～22:00、(土･日曜）11:30～22:00 休なし f @donnosuke

29 なまら北海道 Namara Hokkaido

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

北海道名物の鶏肉の竜田揚げ「ザンギ」と相性抜群のレモンサワー。自家製の強炭酸でつくるレモンサワーは、冷凍庫でキンキンに冷やしたジョッキグラスで提供してくれる。

住14A1 Quoc Huong St., Thao Dien Ward, Thu Duc 電093 177 71 44 営（月～金曜）11:00～14:00 / 17:00～23:00、(土･日曜）11:00～23:00 休なし f @namarahokkaido. http://namara.vn

30 にくたろう Nikutaro

ベースの酒 ジン
ソーダの種類 強炭酸またはシュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

レモンサワーにはこだわりあり! 輪切りにしたレモンを皮と果肉に分け、レモンを上白糖と交互に重ねたらジンをたっぷり注いで1ヶ月間しっかりと漬け込む。熟成されたレモンとジンのハーモニーが存分に楽しめる。

住2B1 Chu Manh Trinh St., Dist. 1 電(028) 3822 6441 営（月～金曜）11:00～14:30 / 17:00～23:00、(土･日曜）11:00～23:00 休なし f @nikutarobbqhcmc https://nikutaro.mystrikingly.com

乾杯に使えるベトナム語③

Chúc Sức Khỏe!

【チュック スック ホエー】

意味 健康を祈って

「あなたの健康をお祈りします」という、キレイで品を感じさせる乾杯の言葉。とくに年上の人と乾杯をするときに、相手への敬意を表す言い方としてとても有効だ。ちなみに年上の人に対していきなり「モッハーイバー、ヨー!／ Một, hai, ba, dzô!」や「ヨー!／ Dzô!」と乾杯することはあまりなく、関係性によっては失礼になりかねないので気を付けよう。

31 ふた葉 Futaba

ベースの酒 焼酎
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

輪切りにしたレモンを連なるように重ねてしっかりと凍らせ、そのままグラスに投入したレモンサワー。たっぷり唐辛子のから揚げ「辣子鶏」との相性は抜群だ。ほかに「レモンサワー」5万8000VNDもある。

住8A/A3 Thai Van Lung St., Dist. 1 電(028) 7300 4656 営11:00～24:00 休なし f @futabahcm

32 源 Miyamoto

ベースの酒 ウォッカ
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

日替わりのおばんざいが気軽に楽しめる居酒屋「源」では、話題のストロング系飲料を「ストロングレモン」として提供! キリッとしたレモンの切れ味が、さつま揚げのフワッとした食感にベストマッチ。

住23 Nguyen Cong Tru St., Ward 19, Binh Thanh Dist. 電 086 877 8360 営（火～日曜）18:00～翌1:00 休月曜 f 源 minamoto japanese restaurant

33 みやこや Miyakoya

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

各テーブルの鉄板でお好み焼きやもんじゃ焼きなどを楽しめる「みやこや」。熱々の豚玉と一緒に頼みたいレモンサワーは、キンミヤ焼酎とレモンで口当たりがよく飲みやすい。

住8/6 Le Thanh Ton St., Dist. 1 電(028) 3620 0177 営（月～金曜）17:00～24:00、(土･日曜）11:30～23:00 休なし f Miyakoya Ho Chi Minh

34 薬膳 Yakuzen

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

体質に合わせた料理で健康を促す「薬膳」のレモンサワーは、みずみずしく新鮮なレモンを厳選し、ピューレにしたレモンピールを少量加えることで、爽やかな香りと風味に仕上げている。

住4-6 Nguyen Thi Dieu St., Dist. 3 電(028) 3636 9535 営10:30～22:00 休なし f @Yakuzen.restaurant @yakuzen.restaurant https://yakuzen.vn/

35 優雅亭・睦庵 Mutsumian

ベースの酒 いいちこ
ソーダの種類 シンハソーダ
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

根強いファンが多いうなぎ専門店「睦庵」のレモンサワーは、いいちこ氷50%に対して、強炭酸ソーダ50%の比率がこだわり。ここに厚切りのレモンスライスを加えることで、焼鳥やうなぎなどを肴に飲むのにぴったりのバランスに。

住7/15A Le Thanh Ton St., Dist. 1 電090 649 5133 営11:00～14:00 / 17:00～22:00 休なし

36 炉端あん Robata An

ベースの酒 キンミヤ焼酎
ソーダの種類 シュウェップス
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

新鮮な魚介や炭火焼など様々な居酒屋メニューが楽しめる「炉端あん」。レモンサワーはキンキンに冷えたグラスで提供される。ほかに「はちみつレモンサワー」7万9000VNDあり。

住15C Le Thanh Ton St., Dist. 1 電090 637 3203 営（月～土曜）10:30～24:00、(日曜）10:30～22:00 休なし f @RobataDiningAn

37 わか葉 Wakaba

ベースの酒 焼酎（甲類）
ソーダの種類 強炭酸
シロップの有無 なし
レモンorライム レモン

期間限定の自家製レモネードサワーは、ほんのり甘くレモンが香る飲み口と強炭酸との組み合わせが◎。ほかに「生レモンサワー」6万8000VND、「冷凍レモンサワー」9万8000VNDもある。

住28 Thai Van Lung St., Dist. 1 電(028) 7309 7368 営16:00～翌1:30 休なし f @wakaba.hcm

乾杯に使えるベトナム語④

Không Say Không Về!

（北部）【ホン サイ ホン ヴェー】（南部）【ホン サイ ホン イェー】

意味 酔っぱらうまで帰らない

「酔うまで飲むぞ!」という意思と覚悟を感じさせる。ちなみに盛り上がるためのフレーズで、本気にする必要はない。