



TOP > グルメ > ランチ > 中野とベトナムを繋ぐ大衆食堂「ビアホイチョップ」でシンプルごはん

シェア

ツイート



## 中野とベトナムを繋ぐ大衆食堂「ビアホイチョップ」でシンプルごはん

2021.07.06 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーター 奥山 行

[グルメ] [ランチ] [レストラン、居酒屋] [区民レポーター]

日差しが強くなってきた中野からこんにちは！区民レポーターの奥山 行（おくやま ゆき）です。

今回ご紹介するのは「ビアホイチョップ」。「シンプルでおいしいベトナムおつまみ」をテーマに、昼は大衆食堂・夜は大衆酒場の雰囲気味わえるレストランです。

ベトナム料理初心者さんも、ちょっと詳しい通の方も、みんな揃ってくつろげるお店。フォーとパクチーと異国情緒を求めて取材に行ってきました。

### 中野サンモール商店街を抜けるとベトナムであった

JR中野駅北口から「中野サンモール商店街」を直進し、中野ブロードウェイの入り口に突き当たったら「白線通り」を右へ曲がります。



路地に灯るピンクの「ベトナム」サイン。夜の底もピンクになります

「中野ふれあいロード」に出たら、左に進むと西友の看板が見えるはず。そのすぐ手前の路地を右に曲がると、そこはもうベトナム…！



開放的なテラス席と木のデッキが目印。夏の雰囲気を感じます

## 気取らないハイセンスが心地よい店内、のんびりアジアの風

今回お話を伺ったのは、店長の菅原さん。元イタリアンのシェフで、ベトナム料理に興味を持って「ビアホイチョップ」を運営するチョップスティックグループに入社したそうです。別店舗の店長も務めていた菅原さん、以前は年に1度はベトナムに行って現地の食を追求していたとか。スタッフの方々も、皆さんベトナム料理が好きな方ばかりです。



左は「1・2・3、カンバイ！」右は「おいしく食べて健康に」と書かれています

壁一面に描かれている絵は、ベトナムの特徴的なアートであるプロパガンダアートが元になっています。書かれているベトナム語は乾杯の音頭だったり、食についての標語だったり。つい友達に似てる顔を探してしまいます。



ベトナム経験があってもなくても、なんだか懐かしく感じる店内

風通しのいい店内は、涼しげでセンスが光る作り。路地を少し入ったところにあっても、フレンドリーで入りやすい雰囲気があります。



テラス席でさっとランチを済ませる…ベトナム感が高まります

客層はランチの社会人から家族連れまで、時間帯や日によってさまざま。海外からのお客さんも多く、週末は特に賑わいます。



味わい深いベトナム雑貨がいたるところに！大胆な色使いが特徴

素朴で清潔なテラス席、テーブル席、お座敷には、それぞれ調味料セットと呼び鈴が置いてあります。



くつろげるお座敷もあります。頭上には「くうねるあそぶ」のメッセージ

## 生麺フォーとベトナムごはん、まんぷくアジア

オーナーの「世界一おいしい日本のお米でフォーを作りたい！」という思いから生まれたのが、日本初の「生麺フォー」。乾麺の倍以上のコストをかけた、こだわりの仕上がりです。



「ブンヘン（しじみ汁米麺）（850円/税込※平日ランチ価格）」出汁はしじみ100%！

日本の米を使ったフォーは、もちりした食感と米の風味が特徴。ベトナムのフォーとはスープの相性も大きく変わります。試行錯誤の末にたどり着いたバランスは、ベトナムと日本のいいところ取り！



「牛スジとトマトのフォー（800円/税込※平日ランチ価格）」定番にして一番人気！

「ブンヘン」はベトナム中部の古都フエの名物で、春夏の人気メニュー。「牛スジとトマトのフォー」は、スープと具の相性を堪能できる大定番。どちらも暑い季節にぴったりです。



奥山推し麺の「ブンリュウクア（蟹汁海老団子米麺）（850円/税込※平日ランチ価格）」

ベトナム北部の都市ハイフォン名物「ブンリュウクア」は、エビ団子が贅沢に入った食欲そそる一品。ブン（丸麺）は、太麺と細麺を選べます。濃い味のスープに食べ応えのある太麺、ごちそう感抜群です。



プラス200円（税込※平日ランチ価格）でハーフコムガー（越南鶏飯）が付けられます

「気楽に楽しんでもらえるよう、値段はなるべく抑えるようにしています」とのこと。味変用の唐辛子やレモンは無料でつけてもらえます。



ジューシーなパテやオムレツが挟まる「バインミー（650円/税込）」

## ベトナムその他のドリンク各種、のどごしアジア

ベトナム地ビールは常時5種類、その他海外ビールも揃っています。ワインやカクテル、ソフトドリンクも豊富でどんなメニューにも絶妙に合う！



左は「グアバサワー（600円/税込）」右は「ネブボール（630円/税込）」

米から作られるベトナム焼酎、3種飲み比べセットでぜひトライしてみてください。初心者の方は、まずはナッツとシナモンが香るネブモイのハイボール「ネブボール」から試してみませんか？



ベトナム焼酎3兄弟。左からルアモイ、ネブモイ、ネブカム

ランチタイムは活気あふれるスピーディーな雰囲気、夕方からはのんびりほろ酔い気分と、昼と夜で違った「ベトナム的過ごし方」を楽しむことができます。まっすぐ家に帰るのがちょっともったいない、そんな初夏の夕暮れは「ビアホイチョップ」にぜひ！

### ビアホイチョップ（BiaHoi Chop）

所在地 中野区中野5丁目53-1 栗原ビル1F

アクセス JR中央線「中野駅」北口より徒歩5分

営業時間 11:30~15:00 (14:30L.O) /17:30~23:30 (23:00L.O)

定休日 なし

★公式サイトは[コチラ](#)

★公式SNSは[コチラ](#) [Facebook](#) / [Instagram](#) / [Twitter](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。