

# 30万ドン以下! 激ウマbuffe11店

工業団地にいる人も、たまには街中で食べ放題! 100万や200万VNDのbuffeなら美味しいのは当たり前なので、30万VND以下の激ウマ店はいかがですか? 全国から11店を厳選。



## Special

何かにこだわった店を載せています。カニ、チキン、寿司が食べ放題です。



## Meat

「肉」buffeは多いですが、普通では面白くないので韓国とモンゴル風です。



## Sweets

スイーツだけでなく軽食も。2店とも価格が安く、時間制限はありません。



## Hotel

ホテルbuffeはどこでもあるので、ちょっと特徴のある店を探しました。

※「税込」などと表記がない場合は、別途VATやサービス料がかかります。  
※すべて取材時の情報です。buffeの内容や時間帯などは事前にご確認ください。

# SPECIAL

思い切り「何か」を食いたい。同じ食材でも味付けや調理法を変えて、飽きずに食べ続けたい。そんな夢が30万VND以下で叶います。

## チキン&チキン! 明るい店内で鶏を食べつくそう

### Hanoi Chicken Fan

15万9000VND(税込)



ベトナム風、アメリカ風、フランス風など様々な鶏肉料理が楽しめる店。鶏肉の焼き、揚げ、鍋、サラダ、春巻きなど26種類のメニューがあり、前菜として人気なのは鶏肉スープ(Sup Ga Ngo Non Nam Huong)。鶏肉、トウモロコシ、シイタケなどのダシはあさりした甘さで、健康にも良いそう。

また、鶏肉のパイナップルサラダ(Salad Ga Trai Thom)はパイナップルの酸味と鶏肉の甘味が絶妙に混ざり合う。鶏肉の揚げ春巻き(Nem ga)は薄めの衣と鶏ひき肉の食感が楽しめる。

「冬虫夏草鍋(Lau Nam Hoa Dong Trung)は冬虫夏草のほどよい甘味が鍋の具の風味を引き立てます。手羽先の塩焼き(Canh Ga Rang Muoi)は大人から子供まで人気ですよ」

チキンづくしのメニューだが、味と食感にバラエティがあるため飽きが来ない。オフィスビル内にあるので会社員と周辺の住民が主なお客で、会社のイベントやファミリーの誕生会など大人数での来店も。デザートはフルーツとカラメルソースケーキ(Banh Ngot Caramen)の2種類がある。



FB: Chicken Fan  
住所 1st Flr, Sunsquare Building, 21 Le Duc Tho St, Tu Liem Dist, Hanoi  
料金 15万9000VND[税込]  
buffe時間 昼11:00~14:00、夜18:00~22:00 休日なし

## 3つの調理法でカニ三昧！値段の秘密は要予約

29万9000VND



FB: cualcang

住所 360 Ly Thai To Dist 3, HCMC 他1店舗

料金 要予約で29万9000VND

buffet時間 10:00~23:00 休日なし



ホーチミン市内に2店舗を持つカニ料理の専門店。buffetでは3匹のカニを、焼き、蒸し、鍋の合計25種類から調理してもらえる。人気の調理法は「塩漬け卵とのソース」(Cua Sot Trung Muoi)、「卵とのからめソース」(Cua Sot Hong Dao)、カニとひょうたんの鍋(Lau Nau Bau)で、どれもビールが欲しくなる旨味とコク。

しかも「カニスープ」(Sup Cua)や「カニ春雨」(Mien Xao Cua)など10種類のアラカルトが含まれて、値段は29万9000VNDと激安。1人じゃ食べきれない！

HCMC  
Cua 1 cang



実は正価は平日39万9000VND、週末43万9000VNDで、29万9000VNDは身長1~1.3メートルの子供の値段。それが大人に適應されるのは事前予約で空き時間に入れるから。予約は電話0996778779かFBのメッセージャーで。buffetは基本1階で食べるが、2階には最大70~80人収容の個室もあるので相談してみよう。

「カニは(ベトナムの最南端の)カマウの特産品です。店やネットでの販売もしています」

残したら100g当たり10万VNDの罰金(?)だ。完食でいこう！

## 日本人は和食だ、寿司やトンカツが食べ放題！



27万5000VND



和食で30万VND以下という滅多にないbuffet。ただし日曜のランチ限定だ。メニューは30種類以上があり、寿司、トンカツ、お好み焼き、天ぷら、焼き魚、焼きナスなどの和食三昧。

寿司には握り寿司と巻き寿司があり、寿司ネタはノルウェーや日本から仕入れている。握りはマグロ、アボカド、玉子などの10種類があり、人気はサーモンとサバ。巻きは18種類あり、こちらの人気はイクラ巻き寿司。枝豆やトンカツ、鶏唐揚げ、えのきの牛肉巻き天ぷらもよく出る料理だそう。

「なぜ評判がいいかって？うちの料理が美味しいからですよ(笑)」

バックパッカーなど欧米人観光客が集まる西湖地域にあるためか、欧米人がお客の約4割を占める。他に多いのは韓国人とベトナム人で、残念ながら日本人は少数派のようだが、行く価値あり。

店は3階まであり、1階はカウンター席、2階と3階には西湖が見えるテーブル席もある。ただ、60~70人で満席となるので、空き具合は事前に電話で確かめよう。

Hanoi  
Sushi Club

FB: The Sushi Club

住所 10A Quang An St., (Ngo 27 Xuan Dieu) Tay Ho Dist, Hanoi

料金 27万5000VND

buffet時間 日曜日11:00~14:00

ベトナムではローカルから高級店まで焼肉や鍋のbuffetが多い。でも、どこも変わり映えない…そこで見つけたのがこの2店です。

## 韓国風焼肉！30種類のアラカルト付き

19万9000VND

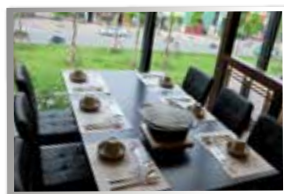


URL <http://yukssam.vn>

住所 66 O Cho Dua Moi, Dong Da Dist, Hanoi

料金 昼19万9000VND、夜23万5000VND

buffet時間 昼11:00~16:00、夜17:30~22:30 休日なし



焼肉、トッポギ、ビビンバなど韓国料理の店。ランチは8種類の焼肉が食べ放題に30種類の韓国料理が付いて約20万VNDとかなりのコスパ。ディナーはランチメニューに豚のホルモンが追加される。

人気の肉はソース付き豚の骨つきロース肉(Suon Heo Tam Sot)、肩肉(Nac Vai)、小腸(Long Heo)。料理ではプルコギ飯、ビビンバ、タイ風鍋、辛いラーメンなどがよく出る。日本人客には牛の胃(YanggitMeori)が好かれている。

「この料理に使われるソースを

Hanoi

Yukssam



韓国から直輸入しており、韓国人シェフの秘密のレシピがあるのです」

客層は20代前半の若者が多く、およそ70%がベトナム人、25%は韓国人、残りの5%は他の外国人。塩付け豚肩肉(Nac Vai Heo Muoi)は韓国独特の調理法のように、ベトナム人には薄味であり出ないようだが、日本人にはこのくらいの味付けが好まれそうだ。

4階まである店内には約300席があり、韓国風でシンプルなインテリアが特徴。週末はほとんど満席になる。

## 羊肉！Golden Gateのしゃぶしゃぶモンゴル鍋

24万9000VND



Kichi Kichiなど全17ブランドを展開するGolden Gate Groupが始めたモンゴル料理の店。ホーチミン市内に2店舗あり、buffetは鍋。スライサーで肉塊を薄く切って出す新鮮な肉は羊肉が4種類、牛肉が5種類、豚肉のつみれなどが数種類あり、他に野菜、キノコ、野菜、麺類が豊富に揃う。

鍋は3種類で、それぞれ2種類のスープを持つ。一番人気は羊のスープ(Lau Cuu Bo Duong)で、ピリッと刺激的な辛い赤スープと漢方薬を含んだコクのある白スープが楽しめる。牛肉よりも

HCMC

Ba Con Cuu

羊肉がダントツの人気で、注文が多いのはニュージーランドから輸入した羊のバラ肉(Thit Ba Roi Cuu)。アラカルトとしてチキンサラダ、豆腐揚げ、焼きうどんなど9種類が含まれる。

「日本人の方には『WAGYU』(和牛)もおすすめてです。日本から輸入したA1~A2クラスで、40万VNDの皿を頼むと、13万9000VNDの鍋がセットになります」

客層の中心は25~45歳で、テーブルのサイズである3~4人のグループが多いそうだ。鍋はやっぱり仲間と行こう。

URL <http://baconcuu.com.vn/vi>

住所 106A Cao Thang, Ward 4, Dist. 3, HCMC 他1店舗

料金 平日昼24万9000VND、平日夜・週末終日27万9000VND

buffet時間 昼10:00~16:00、夜16:00~22:00 休日なし



# SWEETS

ケーキやアイス、ピザやパンの軽食も。小腹が減ったら軽食を、甘いものが欲しくなったらケーキやアスをいくらでもどうぞ。

## アイスも豊富！軽食&スイーツで1日過ごす

5万9000VND(税込)



URL [www.langfarm.com](http://www.langfarm.com)

住所 771 - 773 - 775 Tran Hung Dao St., Dist. 5, HCMC

料金 平日5万9000VND、土日祝6万9000VND[税込]

パフフェ時間 7:30~23:00 休日なし



1階がショップで、2~3階がレストラン。ショップで販売しているドライフルーツ約15種類やお茶約10種類に加えて、焼き立てのライスペーパー(Banh Trang Nuong)や蒸したての饅頭の他、アイスクリーム約10種類やジュースなども揃う。これが食べ放題で、料金はたったの5万9000VND!

モダンな店内にはキッズスペースもあり、1人の若者や友人同士、家族連れなどのベトナム人が集う。開店から閉店まで時間無制限なので、朝から晩までのんびりする人もいます。

## HCMC L'angfarm Buffet



人気のメニューは焼きライスペーパーと抹茶アイス。焼きライスペーパーはパリッとした歯ざわりとスパイスの効いた味付けが癖になる。抹茶アイスは抹茶をベトナムで粉末化してフレッシュ。加えて抹茶の使用量が一般的な抹茶アイスの2倍程度とのことで、渋みが嬉しい大人の味だ。

「ドライフルーツのおすすめはザボンの皮です。酸っぱさと甘みの両方の味が楽しめますよ」

混むことがあるので、おすすめ的时间帯は午前中か午後14:00~17:00。

## 1口サイズに女子大生が夢中？30種類の楽しみ

6万5000VND(税込)



スイーツやパンはすべて自家製で、生地から作る工程が店内で見られるベーカリー。パフフェは約30種類あり、時間は無制限。ピザやパンなどの軽食系が5種類、ムースケーキなどが8種類、クロワッサンやドーナツなどの甘いパン系が20種類ほど。人気はピザ(Pizza)、ケーキではティラミス(Tiramisu)やラズベリー(Banh Mousse Phuc Bon Tu)、緑豆やタロイモが入ったモチケーキ(Banh Mochi)など。

ほとんどが1口サイズ。若い女性客がいくつも皿に盛り、無

料のお茶を飲みながらパクパクと口に運ぶ。パンもケーキも柔らかくて甘さは控えめ、日本人にも合いそうな味だ。

「お客さんはOLさんもいますが、多くはベトナム人の女子大生。グループでやってきますよ」

合計で150席ほどあるが、週末は満席になって行列ができるほど。特に混むのは10:00~11:00と17:00以降で、カップルやグループの若者でテラス席まで埋まる。パフフェ注文の場合はソフトドリンクが20%引き。同じ番地がもうひとつあるので、間違えないように。

## HCMC Labonita Bakery



FB: LaBonita Bakery - Coffee & Tea

住所 1st Floor, Labonita Bldg., 6 - 8, D2 St., Binh Thanh Dist. HCMC

料金 6万5000VND[税込]

パフフェ時間 10:00~21:00 休日なし

ホテルbuffetは多いけど、コスパだけでない、特徴的な食材や雰囲気を持つ人気店を集めました(1店はホテル外)。

## ベジタリアン集まれ！健康志向で食べ放題



URL [www.bongsenhotel2.com/restaurants/buffet-co-noi](http://www.bongsenhotel2.com/restaurants/buffet-co-noi)  
 住所 8th Fl., Bong Sen 2 Hotel(Annex), 61-63 Hai Ba Trung St., Dist 1., HCMC  
 料金 昼19万9000VND、夜24万9000VND[税込]  
 バッフェ時間 昼11:00~14:00、夜18:00~21:30 休日なし



ホーチミン市内に3つあるBong Sen Hotelの2(Annex)の8階。菜食主義の仏教徒が口コミで広げ、ベトナムの芸能人がお忍びで来る人気店に。肉、魚、卵は使わず、食材は野菜、キノコ、豆腐がメイン。魚醤のヌックナムもキノコ製で、ダシは塩漬けのダイコンや焼きタマネギから取るという徹底ぶりだ。

料理は40種類以上あり、北・中・南部の伝統料理をベジタリアン向けにアレンジ。人気のメニューは野菜とハスの種が入ったおかゆ(Chao Tinh Tam)で、インド風カレーも自慢の一品。夜は

## HCMC BUFFET CO NOI



メニューが増えて鍋も付く。甘酸っぱいスープで野菜やキノコを煮込む鍋はサラッとした風味で、上記のヌックナムで付ければピリッと刺激的。いくらでも食べられそうだ。

「皆さん、お腹いっぱいになった後にこの鍋を食べるんです。店内は白が基調で、お客様に清潔感とリラックス効果を与えます。そう、デザートには豆腐プリンがお勧めですよ」

一般的なベトナム人でも旧暦の1日と15日に菜食する人が多く、この日とお盆である旧暦7月は予約がベター。

## 落ち着くホテルの大人の空間、小鍋が人気



レトロな雰囲気を持つFirst HotelにあるBUFFET DE NHAT。スタッフは礼儀正しく、キビキビとした動作が気持ちいい。メニューはランチが50~55種類、ディナーが55~60種類で、毎日10品ほどが変わる。

ディナーではシーフードや串焼きが増え、鍋がプラスされる。鍋はどのテーブルにも置かれるほどの人気で、具材の肉、野菜、魚介類…は自分でセレクト。スープは数種類あり、おすすめは梨のスープ(Lau Trai Le)という。ほのかな甘味のある優しい味で、いくらでも食べられそう。

## HCMC BUFFET DE NHAT

週末ならランチにも鍋が付く。

鍋以外ではエビの蒸し物などのシーフードがよく取られていくという。

「1口サイズのミニパンケーキ(Banh Khot)もいいですよ。普通版と特別版があり、特別版はパリの食感とクリスピーな味付けでおすすめです」

180席ほどで、週末にはお客が2割増える。空港に近いためビジネスマンの宿泊客も多いが、レストラン利用者はほとんどがbuffet目当てでやってくる地元のベトナム人。落ち着いた雰囲気からか家族連れや年配者が多く、なごやかだ。

URL [firsthotel.com.vn/nha-hang/buffet-de-nhat-6.html](http://firsthotel.com.vn/nha-hang/buffet-de-nhat-6.html)  
 住所 18 Hoang Viet St., Tan Binh Dist., HCMC  
 料金 平日昼23万5000VND、平日夜・土日祝昼29万VND、土日祝夜34万5000VND[税込]  
 バッフェ時間 11:00~14:00、17:30~21:00 休日なし

## 点心が大人気！中華buffetをオーダー形式で

29万8000VND



URL <http://fortuna.vn/promotion/food-beverage>  
 住所 6B Lang Ha St., Ba Dinh Dist., Hanoi  
 料金 29万8000VND  
 buffet時間 月～土曜日11:00～14:00



Fortuna Hotel Hanoiの2階にある豪華な中華レストラン。60種類のbuffetが、月～土曜日のランチ限定でプロモーション中(期間未定)だ。何と言っても人気は点心。鶏肉おこわのハスの葉包み、モミジ(鶏の足)のトウチ蒸し、海老入りバインクオン(蒸し春巻き)、カスタード餡が入った黄金流沙包などがよく注文されるとか。そう、お客がオーダーすると、ウェイトレスがテーブルに持ってきてくれるのだ。「新しいメニューには海老揚げ春巻き入りのバインクオン(Banh Cuon Nhan Nem Tom)

Hanoi

May Man Restaurant



があります。柔らかいバインクオンの皮とサクサクとした揚げ春巻きの皮が一緒になって、斬新な食感ですよ

点心以外ではピータンのお粥も好まれているという。6室ある個室を入れて150人が収容できるが、週末は平日の2～3倍と混むのでウィークデイがお勧めだ。1室6～10人の個室は1部屋500万VNDで予約可能(全員のbuffet代込み)。

平日はホテル周辺の会社員の会食や接待で使われることが多く、週末はファミリーが増える。

## 魚介や肉など150種類、外国人観光客が集まる店

23万9000VND



ホテル内ではないが、港町ダナンの中心部にあり、肉、シーフード、野菜など150種類以上のメニューが揃う多国籍料理店。約150席あるが週末になると350～400人が来店する人気ぶりだ。

地元のベトナム人が好むのは新鮮なカキやエビなどのシーフード料理と刺身で、肉ではロスアンゼルス産の牛カルビ焼き(Suon Bo LA)。週末は土日限定の子持ちニシンの刺身(Ca Trich Ep Trung)がよく取られるとか。「ベトナム人は価格の高いものが好きですね(笑)。ランチには

Da Nang

Faifo Buffet Grill

ツアーの外国人観光客もよく来ますよ」

外国人に人気なのは田舎市場(Cho Que)のコーナー。蒸し芋(Khoai Luoc)、キャッサバ(Cu San)、炒め物にしたエビや豚が入ったモチ料理のバインボロック(Banh Bot Loc)など。新しいメニューには焼いたウズラやサーモンハラスがある。

店内は広く、外観もそうだが内装に清潔感がある。昼はファミリーと社員が中心で夜はカップルが増える。リピーターが多く、週に3～4回来店するお客がいるのも納得。

FB: FAIFO Buffet & Grills Restaurant  
 住所 393 Le Duan St, Hai Chau Dist Da Nang  
 料金 平日昼:23万9000VND、平日夜:29万9000VND、土日祝日:32万9000VND  
 buffet時間 昼10:00～14:00、夜17:00～22:00 休日なし